

# Bienvenue au



Prenez le temps de vous détendre dans un cadre unique et laissez-vous surprendre par une cuisine qui suit les saisons afin de toujours vous offrir des produits régionaux de qualité et d'une extrême fraîcheur. Nous vous souhaitons une très bonne dégustation.

Demandez notre carte des vins et laissez-vous tenter par une des 70 sélections de nos terroirs ou d'une de nos 40 sélections de vins français, italiens et espagnols. Un grand choix vous est proposé au verre.

René & Marysol

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

*« Le pessimiste se plaint du vent, l'optimiste espère qu'il va changer, le réaliste ajuste ses voiles »*

William Arthur Ward



# NOS SUGGESTIONS DU TERROIR



🌿 Fondue Gruyère *AOP - Vacherin Fribourgeois *AOP de chez André à Romanel - sur - Morges (Servie uniquement à la petite salle ou sur la terrasse non chauffée)	27
Saucisson vaudois IGP - lentilles vertes de Sauvigny	28
🌿 Risotto crémeux - œuf 63° - émulsion de vacherin Mont d'or *AOP - truffe noire melanosporum (Préparé devant vous dans une demi-meule de Sbrinz *AOP)	41
Salade de dents-de-lion - œuf cuit - petits lardons - tomates cerises - croûtons	27
Salade de dents-de-lion - tomme poêlée - petits lardons - tomates cerises - croûtons	28
🌿 Salade de dents-de-lion - mozzarella de bufflonne à l'huile de noisettes - tomates cerises séchées	29
Salade de dents-de-lion - truite saumonée fumée sur blinis - crème acidulé et perles noires	35

*Nos dents-de-Lion sont cueillies à la main et proviennent principalement des champs et vignes de notre région*

*Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons donc de leur disponibilité*

🌿 végétarien

TVA 7.7% inclus

# MENU D'HIVER dès 2 personnes

Soupe de poissons de nos lacs - croûtons à l'ail - rouille

---

Agneau - jus corsé à l'ail noir  
Farandole de légumes d'hiver  
Mille-feuilles de pommes de terre

---

Chariot de fromage  
ou  
Génoise au café - mousse mascarpone et agrumes

61 par personne

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons donc de leur disponibilité

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

TVA 7.7% inclus

# NOS ENTRÉES FROIDES

Demi-salade de dents-de-lion - œuf cuit - petits lardons - tomates cerises et croûtons	20
Carpaccio de Noix de St. Jacques - diamant noir melanosporum - petits légumes croquants	30
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	23
Cannelloni de courgettes - féra fumée du Léman - pickles d'oignons rouges - chantilly de raifort	23
Viande séchée *IGP Valais	30
Jambon Cru Label Suisse	30

**Tous nos mets sont préparés à la minute, en cas de commande à la carte fortement variée, le temps d'attente pourrait être sensiblement plus long.  
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment**

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances*

TVA 7.7% inclus

# NOS ENTRÉES CHAUDES

Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	23
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
 Fricassée de perles de sous-bois - raviole ouverte d'houblonnier (fromage) - écume de cerfeuil	26
Poêlée de noix de St. Jacques - déclinaison de choux-fleurs en textures - perles noires	28
Soupe de poissons de nos lacs - croûtons à l'ail - rouille	24

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances*

 végétarien

TVA 7.7% inclus

# NOS VIANDES

CA Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre	39
CH *Cordon bleu de porc « Filet de porc rassis sur os - jambon à l'os - vacherin et gruyère AOP » Pommes de terre grelots rôties au romarin - farandole de légumes d'hiver	41
CH Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'hiver	37
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes de terre grelots rôties au romarin - farandole de légumes d'hiver	38
CH *Cœur de filet de bœuf « Rossini » Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'hiver	55
CH *Côte de veau aux perles de sous - bois Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'hiver	55

\*De la viande de bœuf, de veau et du porc d'une qualité exemplaire - garantie d'un plaisir gustatif unique et fruit d'un travail artisanal irréprochable

\*Origine suisse garantie et rassis sur os - une sélection rigoureuse - une lente maturation - une transparence totale - une saveur unique

TVA 7.7% inclus

## LE LAC ET LA MER

CH Filets d'omble chevalier meunière - pommes grelot rôties au romarin - farandole de légumes d'hiver 43

DK \* Sole entière à la plancha - beurre blanc - fondue d'endive à l'orange safranée - riz 49

\*MSC - la garantie que votre poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment de poissons dans l'océan, en respectant l'environnement marin et en permettant aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier.

## POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

Chicken Nuggets - pommes de terre grelots rôties au romarin 16

Eventail de bœuf « Ecole de voile » - pommes de terre grelots rôties au romarin - légumes d'hiver 21

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons donc de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

# MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Soupe de poissons de nos lacs - croûtons à l'ail - rouille

---

Cannelloni de courgettes - féra fumée du Léman - pickles d'oignons rouges - chantilly de raifort

---

Poêlée de noix de St. Jacques - déclinaison de choux-fleurs en textures - perles noires

---

DK Filets de sole beurre demi-sel à la plancha - truffe noire melanosporum

Fondue d'endive à l'orange safranée - riz

---

Chariot de fromages

---

Mandarine confite - mozzarella de Bufflonne à la meringue italienne - crumble de cacao salé

---

Café et friandises

120

Avec un verre de vin à chaque plat 163

Ce menu est servi uniquement le soir ou sur réservation et pour l'ensemble de la table

TVA 7.7% inclus

## DESSERTS MAISON DE NOTRE PÂTISSIER

Génoise au café - mousse mascarpone et agrumes	14
Mandarine confite - mozzarella de Bufflonne à la meringue italienne - crumble de cacao salé	13
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices du pâtissier - Sélection de 4 mini desserts du moment	14
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	13
Assiette de fromage (5 sortes) <small>sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges</small>	15

## ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Le Valaisan <small>Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot</small>	13
Café glacé <small>Crème glacée au café - expresso - crème chantilly</small>	12

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons donc de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

# CONTACT

Nous vous invitons à vous rendre sur notre site internet pour consulter les cartes et suggestions du moment.

[www.restaurant-cnm.ch](http://www.restaurant-cnm.ch)

Réservez  
+41 21 801 51 51

Horaires du Restaurant

Mardi à jeudi  
09:00 - 23:00

Vendredi et samedi  
09:00 - 24:00

Ouverture de la cuisine chaude à midi de 12:00 - 13:45 et le soir de 19:00 - 21:45

Fermé le dimanche et lundi

Restaurant du Club Nautique - René & Marysol Muller - Place de la Navigation 1 - 1110 Morges 1