

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 PRINTANIERS

- CH Carré de porc façon vitello tonnato Fines lamelles de carré de porc rôtie avec une sauce au thon accompagnées de pommes grelots rôties au romarin ou salade de saison 29
- CA Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre 39
- 🌱 Duo d'asperges - risotto crémeux au safran - œuf parfait 38
- CH Ris de veau doré - duo d'asperges - morilles fraîches - dôme de polenta 41

🌱 végétarien

TVA 7.7% inclus

MENU PRINTANIER dès 2 personnes

Asperges verte grillées - œuf parfait - sabayon d'ail des ours - tuile d'houblonnier

Longe de veau - jus corsé
Farandole de légumes printaniers
Mille-feuilles de pommes de terre

Chariot de fromage

ou

Ganache fondante - vanille - crumble cacao salé - fraises - pistaches

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

Salade croquante - crottins de chèvre chaud de la croix de Luisant toast - petits lardons - tomates cerise	23
Mariage duo d'asperges du vieux pays - truite saumonée fumée - jeunes pousses - fraises	24
Déclinaison d'artichauts - capuccino de sbrinz - truffe noire d'été	22
Noix de St. Jacques en carpaccio - velouté de choux fleurs - petites bulles mousseux - perles noires	30
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	24
Cannelloni de courgettes - féra fumée du Léman - pickles d'oignons rouges - chantilly de raifort	24
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 morilles fraîche - crème - cerfeuil citronné - feuilleté	28
Pot-au-feu de foie gras croustillant aux saveurs exotiques	29
Soupe de poissons de nos lacs - croûtons à l'ail - rouille	24
 Asperges blanches - sauce mousseline	22

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

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 printaniers	41
CH Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes printaniers	37
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes de terre grelots rôties au romarin - farandole de légumes printaniers	38
CH *Cœur de filet de bœuf « Rossini » Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes printaniers	55

SWISS GOURMET GRAND CRU DE NOTRE ARMOIRE A VIANDE

CH *Côte de veau aux morilles fraîches Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes printaniers	56
CH *Côte de bœuf Grand cru minimum 2 personnes Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes printaniers	les 100 gr 19

*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 de fenouil à l'orange et miel - cannelloni de pommes de terre 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

Nid de céleri - œuf 63° - saveurs exotiques

Noix de St. Jacques en carpaccio - velouté de choux fleurs - petites bulles mousseux - perles noires

Ris de veau doré - duo d'asperges - morilles fraîches

DK Filets de sole beurre demi-sel à la plancha - beurre blanc

Fondue de fenouil à l'orange et miel

Cannelloni de pommes de terre

Chariot de fromages

Fraicheur de fruits rouge - glace chocolat - mont blanc

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

Fraicheur de fruits rouge - glace chocolat - mont blanc	15
Ganache fondante - vanille - crumble cacao salé - fraises - pistaches	14
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	14
Assiette de fromage (5 sortes) <small>sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges</small>	16

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Le Valaisan	Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot	14
Café glacé	Crème glacée au café - expresso - crème chantilly	13

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

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