

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 D'ETE

- 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 30
- CA Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre 39
- 🌱 Gnocchis poêlés - girolles fraîches - coulis de tomates - légumes d'été grillées 35
- CH Ris de veau doré - artichauts poivrade et mousseline à la vanille - mille feuilles de pommes de terre 41

🌱 végétarien

TVA 7.7% inclus

MENU D'ETE dès 2 personnes

Ceviche de sandre - coriandre - gingembre - citron vert et coulis
de cerise au romarin

- - -

Veau à l'écume de girolles
Farandole de légumes d'été
Pommes de terre grelots rôties au romarin

- - -

Chariot de fromage
OU
Tartelette citron vert meringuée

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

🌱 Mozzarella de bufflone de chez André à Romanel-sur-Morges - crumble de Sbrinz - tomates - sorbet Pesto	22
Cheesecake de betterave rouge - truite saumonée suisse fumée à froid - pain de seigle	25
CH Ceviche de sandre - coriandre - gingembre - citron vert et coulis de cerise au romarin	29
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	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 girolles - raviole ouverte d'houblonnier (fromage) - écume de cerfeuil	27
Tendre poulpe grillé - huile à l'arôme de café - trio de tomates de Lussy	27
Noix de St. Jacques juste poêlée - mousseline d'artichaut vanille - orange	29
 Aubergine frit - coulis de tomate - mousse de Sbrinz (Suisse parmesan)	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	Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'été	37
CH	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes de terre grelots rôties au romarin - farandole de légumes d'été	38
CH	*Cœur de filet de bœuf « Rossini » Gnocchis poêlés - farandole de légumes d'été	55

SWISS GOURMET GRAND CRU DE NOTRE ARMOIRE A VIANDE

CH	*Côte de veau aux girolles fraîches Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'été	56
CH	*Côte de bœuf Grand cru minimum 2 personnes Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'été	les 100 gr 19
CH	*Côte de porc Royale Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'été	pour 2 personnes 82

(25 minutes de préparation)

*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'été 43

DK * Sole entière à la plancha - beurre blanc - fenouil à l'orange et miel - pavé de quinoa noir 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 » - gnocchis poêlés - légumes d'été 21

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

TVA 7.7% inclus

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Aubergine frit - coulis de tomate - mousse de Sbrinz

Ceviche de sandre - coriandre - gingembre - citron vert et coulis de cerise au romarin

Fricassée de girolles - raviole ouverte d'houblonnier (fromage) - écume de cerfeuil

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

Fenouil à l'orange et miel

Pavé de quinoa noir

Chariot de fromages

Parfait glacé à l'abricot et pistache

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

Crème brûlée	14
Panna cotta au thé matcha et abricots	14
Tartelette meringuée au citron vert	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	15
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	14
Assiette de fromage (5 sortes) sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	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