

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

Salade de dents-de-lion - œuf cuit - 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 - tomme poêlée - œuf cuit - tomates cerises - croûtons 28

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

CA Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre 39

🌱 Fleur de légumes - nid de quinoa - billes de navets - mousse de chèvre et miel 35

CH Ris de veau doré - duo d'asperges - morilles fraîches - palets de polenta tessinoises 43

🌱 végétarien

TVA 8.1% inclus

MENU PRINTANIER dès 2 personnes

Asperges verte grillées - œuf 63° - sabayon de chasselas à l'ail des ours - tuile d'houblonnier

Veau à l'écume de morilles
Farandole de légumes printaniers
Mille-feuilles de pommes de terre

Chariot de fromage
OU
Parfait glacé à la Fée verte et nage de fraises

64 par personne

TVA 8.1% inclus

NOS ENTRÉES FROIDES

Demi-salade de dents-de-lion - œuf cuit - petits lardons - tomates cerises et croûtons	21
Charlotte du Léman - saumon fumé des Grisons - rafraîchi de petits pois - crème de Gruyère	23
Duo d'asperges fondantes et croquante en salade - yaourt - citron - œuf - cerfeuil - Sbrinz	22
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	24
Viande séchée IGP Valais	30
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
Jambon Cru Label Suisse	30

Chère cliente, cher client,

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

TVA 8.1% inclus

NOS ENTRÉES CHAUDES

Noix de St. Jacques snackées à l'arôme de café - duo d'asperges	30
🌱 Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges	23
Soupe de poissons de nos lacs - croûtons à l'ail - rouille	24
🌱 Fricassée de morilles fraîche - crème - cerfeuil citronné - feuilleté	29
🌱 Asperges blanches - sauce mousseline	23

🌱 végétarien

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 8.1% 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 gelottes rôties au romarin - farandole de légumes printaniers	41
CH *Cœur de filet de bœuf « Rossini » Mousseline de pommes de terre à l'ail des ours - farandole de légumes printaniers	59
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes gelottes rôties au romarin - farandole de légumes printaniers	39
CH Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes printaniers	38

SWISS GOURMET GRAND CRU DE NOTRE ARMOIRE A VIANDE

CH *Côte de veau aux morilles fraîches Mousseline de pommes de terre à l'ail des ours - farandole de légumes printaniers	59
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 8.1% inclus

LE LAC

CH Filets d'omble chevalier meunière - pommes grelot rôties au romarin - farandole de légumes printaniers	43
CH Sandre nacré du lac Majeur - endives caramélisées à l'orange - écume safranée Riz noir vénéré	45

POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

CH Chicken Nuggets (Blanc de poulet) - pommes de terre grelots rôties au romarin	17
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » - pommes de terre grelots rôties au romarin - légumes d'hiver	22

Chère cliente, cher client,

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

TVA 8.1% inclus

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Pot-au-feu de foie gras croustillant aux saveurs exotiques

Charlotte du Léman - saumon fumé des Grisons - rafraîchi de petits pois - crème de Gruyère

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

^{CH} Sandre nacré du lac Majeur - écume safranée

Endives caramélisées à l'orange

Riz noir vénéré

Chariot de fromages

La surprise de notre pâtissier

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 8.1% inclus

DESSERTS MAISON DE NOTRE PÂTISSIER

Crème brûlée au grès du temps	14
Tartelette meringuées au citron vert	13
Parfait glacée à la Fée verte et nage de fraises	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices de notre 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	17

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

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

TVA 8.1% 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

Dimanche midi pour le Brunch dinatoire

11:00 - 16:00

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

Fermé les dimanches soir et lundis

Fermeture annuelle du dimanche 20 décembre 2024 au lundi 20 janvier 2025

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