

# 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 communiqueront 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	Haut de cuisse de poulet fermier au miel - cœur de laitue - œuf - tomates datterino - croûtons	29
CH	Carré de porc façon vitello tonnato Fines lamelles de carré de porc rôtie avec une émulsion au thon accompagnées de pommes grelots rôties au romarin ou salade de saison	31
CA	Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre	39
🌱	Trofie fraîches aux trésors de sous-bois - petits pois - tomates datterino à l'huile d'olive	29
	Trofie fraîches aux écrevisses - crème safranée - tuile d'houblonnier	36
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

Sablé de sbrinz - gelée de gaspacho - mozzarella de bufflonne - basilic (Fromagerie André à Romanel-sur-Morges)	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 <small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	30
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 grelots 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 grelot 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	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

---

<sup>CH</sup> 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 - espresso - 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](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

Dimanche midi pour le Brunch dînatoire

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