

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 D'ÉTÉ

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 - mousseline d'artichauts à la vanille - milles feuilles de pommes de terre	43
🌱	végétarien	

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

TVA 8.1% inclus

MENU D'ÉTÉ dès 2 personnes

Palier de betterave et vieux Gruyère - éclats de noisette - réduction de betterave - balsamique blanc

Veau à l'écume de girolles
Farandole de légumes d'été
Mille-feuilles de pommes de terre

Chariot de fromage
ou
Harmonie exotique Yuzu-Coco - fraîcheur basilic

64 par personne

TVA 8.1% inclus

NOS ENTRÉES FROIDES

Palier de betterave et vieux Gruyère - éclats de noisette - réduction de betterave - balsamique blanc	21
Charlotte du Léman - saumon fumé des Grisons - rafraîchi de petits pois - crème de Gruyère	23
🌱 Gaspacho tomate - pastèque - billes de mozzarella de bufflone - pain toasté	21
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

Tendre poulpe grillé - croustillant de riz safrané aux saveurs ibériques	28
🌱 Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges	23
🌱 Fricassée de girolles - raviole ouverte d'houblonnier (fromage) - écume de cerfeuil	29

🌱 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 gelots rôties au romarin - farandole de légumes d'été	41
CH *Cœur de filet de bœuf « Rossini » Palets de polenta tessinoises - farandole de légumes d'été	59
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes gelot rôties au romarin - farandole de légumes d'été	39
CH Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'été	38

SWISS GOURMET GRAND CRU DE NOTRE ARMOIRE A VIANDE

CH *Côte de veau aux girolles fraîches Palets de polenta tessinoises - farandole de légumes d'été	59
CH *Côte de bœuf Grand cru minimum 2 personnes Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'été	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 d'été	43
CH Sandre nacré du lac Majeur - fenouil 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'été	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 - mousseline d'artichauts à la vanille - oranges - girolles fraîches

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

Fenouil 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 sur réservation et pour l'ensemble de la table

TVA 8.1% inclus

DESSERTS MAISON DE NOTRE PÂTISSIER

Crème brûlée « Fusion safran - pêches »	15
Harmonie Exotique Yuzu - coco - fraîcheur basilic	14
Variation de trois chocolats - fruits rouges	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

Réservation

+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 dernier Brunch le 15 septembre

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