

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.

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 DU MOMENT

FR Magret de canard, réduction de vin rouge, palets de polenta, champignons farcis au beurre persillé et carottes fanes confites	39
CH Coquelet entier rôti et son jus corsé au thym et à l'ail, pommes grelots rôties au romarin et trilogie de salade	35
Ravioles demi-lune à la ricotta et pécorino à la truffe, tombée d'épinards à la crème de tartufata	37
CH Tagliata d'entrecôte de bœuf à la fleur de sel, lit de rucola, tomates confites, copeaux de parmesan, crème balsamique et pommes grelots rôties au romarin	46
CH Roastbeef d'entrecôte de bœuf, sauce tartare, bouquet de jeunes pousses et pommes grelots rôties au romarin	36
CH Vitello Tonnato (noix de veau), dôme de rucola aux tomates confites, fruits du câprier, copeaux de parmesan et pommes grelots rôties au romarin	42

MENU ESTIVAL dès 2 personnes

Gaspacho andalou, sorbet tomate basilic et croûtons à l'ail noir

^{FR} Magret de canard, réduction de vin rouge, palets de polenta, champignons farcis au beurre persillé et carottes fanes confites

Chariot de fromages
ou
Variation de trois chocolats - fruits rouges

68 par personne

TVA 8.1% inclus

NOS ENTRÉES FROIDES

Trilogie de salade (batavia, trévisse et iceberg)	7
Salade de jeunes pousses croquantes	8
Trilogie de salade et crudités	9
<small>DK</small> Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et pickles de radis	24
<small>FR</small> Médallions de foie gras de canard mi-cuit au sauternes, insert à la figue séchée et brioche au miel de forêt	29
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 Ibérique 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

- 🌿 Ravioles pappa al pomodoro, crème de basilic,
siphon de stracciatella et tomates confites 22
- 🌿 Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges 23
- CH Œuf fermier parfait 63°, crème de parmesan, dés de guanciaie poivré,
trésor de nos sous-bois rôtis et croûtons à l'ail noir 25
- FR Filet de turbot de bretagne meunière,
tombée d'épinards aux trésors de sous-bois et émulsion corail 32
- FR Escalope de foie gras à la fleur de sel, pommes flambées
au calvados et réduction de vin rouge à la raisinée 25
- CH Feuilleté de ris de veau croustillant, tombée d'épinards et crème de morilles au cognac 29

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 Tartare de bœuf au couteau (bavette d'ail) – glace à la moutarde à l'ancienne et piment d'espelette – tuile de parmesan – toasts - beurre Pommes de terre grelots rôties au romarin	37
cH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes grelot rôties au romarin - farandole de légumes	39
cH Rognons de veau sautés au beurre Riz parfumé - farandole de légumes	38
cH *Côte de veau (300/350g) aux trésors de nos sous-bois Mille feuilles de pommes de terre - farandole de légumes	59
cH Cœur de filet de bœuf Rossini, caviar de truffes noires, sauce marchand de vin, mousseline de pommes de terre, carottes fanes confites et trésors de nos sous-bois	57
cH *Tomahawk de bœuf (1000g/1200g) servi avec son set de 3 sauces (réduction de vin rouge, crème de tartufata, sauce café de paris) Mille feuilles de pommes de terre - farandole de légumes	(2/3 pers.) 179

LE LAC ET LA MER

CH	Filet d'omble chevalier meunière, pommes grelot rôties au romarin et sa farandole de légumes	43
SK	Cœur de filet de thon rouge mi-cuit aux graines de sésame, laqué au teriyaki, dôme de riz parfumé au pesto vert et sa farandole de légumes	45
FR	Sole entière (400/500g) à la plancha ou meunière à choix, beurre blanc citronné, pommes tournées au beurre persillé et sa farandole de légumes	59

POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

FR	Chicken Nuggets (Blanc de poulet) - pommes de terre grelots rôties au romarin- farandole de légumes	17
CH	Eventail de bœuf « Ecole de voile » - pommes de terre grelots rôties au romarin - farandole de légumes	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

Filet de turbot meunière, fricassée d'asperges
aux trésors de sous-bois et émulsion corail

Œuf fermier parfait 63°, crème de parmesan, dés de guanciale poivré,
trésor de nos sous-bois rôtis et croûtons à l'ail noir

Feuilleté de ris de veau croustillant, tombée d'épinards
et crème de morilles au cognac

Sole meunière, beurre blanc citronné,
pommes tournées au beurre persillé et sa farandole de légumes

Chariot de fromage

Tarte citron meringuée déstructurée

Café et digestif

125

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 à la vanille et à la fève de tonka	13
Cheesecake au citron vert et caramel au beurre salé	14
Moelleux au chocolat 64% et crème glacée à la vanille	14
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
Tarte citron meringuée déstructurée	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices de notre pâtisserie Sélection de 4 mini desserts du moment	15
Assiette de fromage (5 sortes)	17

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Le Valaisan	Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot	14.5
Café glacé	Crème glacée au café - espresso - crème chantilly	13.5

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

11:00 - 16:00

Ouverture de la cuisine chaude à midi de 11:30 - 13:45 et le soir de 18:30 - 21:45

Fermé les dimanches soir et lundis

Restaurant du Club Nautique -- Place de la Navigation 1 - 1110 Morges