

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 60 sélections de nos terroirs ou d'une de nos 70 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

| | |
|---|----|
| Gaspacho andalou, sorbet tomate basilic et croûtons à l'ail noir | 21 |
| <small>GR</small> Filets de dorade meunière, beurre blanc au fumet citronné, écrasé de pommes de terre à la tapenade d'olives et ratatouille provençale | 39 |
| <small>CH</small> Coquelet entier rôti et son jus corsé au thym et à l'ail, pommes grelots rôties au romarin et trilogie de salade | 35 |
| <small>SK</small> Tartare de filet de thon rouge au teriyaki et sésame, lit d'avocat à la mangue, algues wakame, œufs de lumps, servi avec des pommes grelots | 41 |
| <small>CH</small> 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 |
| <small>CH</small> Roastbeef d'entrecôte de bœuf, sauce tartare, bouquet de jeunes pousses et pommes grelots rôties au romarin | 37 |
| <small>CH</small> 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

| | |
|---|----|
| Salade de jeunes pousses croquantes et graines torrifiées | 9 |
| <small>DK</small> Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et pickles de radis | 24 |
| <small>CH</small> Gravlax de truite de Vionnaz, mousse de raifort, poivrons gouttes, vinaigrette au citron vert et billes de yuzu | 26 |
| <small>FR</small> Médallions de foie gras de canard mi-cuit au sauternes, insert à l'abricot séché et brioche au miel de forêt | 29 |
| <small>CH</small> Jambon cru IGP Valais | 30 |
| <small>CH</small> Viande séchée IGP Valais | 30 |

*IGP : Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse

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 pappalardo al pomodoro, crème de basilic,
burrata crémeuse et tomates confites 22
- 🌿 Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges 23
- CH Œuf fermier parfait 63°, crème de parmesan, dés de guanciale poivré,
trésors de nos sous-bois rôtis et croûtons à l'ail noir 25
- FR Escalope de foie gras à la fleur de sel, pommes flambées
au calvados et réduction de vin rouge à la raisinée 26
- ES Filet de turbot basse température, ratatouille provençale,
sauce hollandaise au citron vert et œufs de truite 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 | 39 |
| 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 et sauce morilles 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 Côte de bœuf (1000g/1200g) servi avec son set de 3 sauces (réduction de vin rouge, sauce morilles et 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

FR Sole meunière entière, beurre blanc au fumet citronné,
mousseline de panais, croustillant de risotto au safran et carottes fanes glacées à l'érable 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

CH Filet d'omble chevalier - pommes de terre grelots rôties au romarin - farandole de légumes 24

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

Gravlax de truite de Vionnaz, mousse de raifort,
poivrons gouttes, vinaigrette au citron vert et billes de yuzu

Œuf fermier parfait 63°, crème de parmesan, guanciale poivrée,
champignons des bois et croûtons à l'ail noir

Filet de turbot basse température, ratatouille provençale,
sauce hollandaise au citron vert et œufs de truite

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

Chariot de fromage

Tarte citron meringuée déstructurée

Café et digestif

139

*Ce menu est servi uniquement le soir sur réservation et pour l'ensemble de la table

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

Réserver

+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 11:30 - 13:45 et le soir de 18:30 - 21:45

Fermé les dimanches et lundis

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