

**NOS MENUS ET PLATS DU 9 AU 13 OCTOBRE 2018 – SERVICE MIDI**

**3 plats CHF 32.-- - 2 plats CHF 25.-- - Plat principal CHF 19.--**

**MARDI 09**

**Menu**

Tortilla aux chanterelles, bouquet de jeunes pousses  
\*  
Steak de bœuf, beurre Café de Paris  
Pommes de terre au four, légumes du jour  
ou  
Pasticciata al forno  
Salade verte  
\*  
Légèreté chocolat-poivre

**MERCREDI 10**

**Menu**

Crème de petits pois, chip de lard  
\*  
Assiette du pêcheur aux légumes croquants  
et pommes de terre Charlotte à la vapeur  
Sauce au safran  
ou  
Quiche aux fromages  
et salade frisée aux lardons  
\*  
Nage de fruits à la lavande

**JEUDI 11**

**Menu**

Velouté de chou-fleur au basilic  
\*  
Tendrons de veau aux agrumes  
Galette de polenta, légume vert  
ou  
Tortelli di zucca al pomodoro  
Salade mixte  
\*  
Tartelette au chocolat

**VENDREDI 12**

**Menu**

Salade grecque à la féta  
\*  
Filet de merlan aux fruits de mer  
Timbale de riz, légume du jour  
ou  
Risotto à la saucisse au chou  
Salade verte  
\*  
Eclair à la vanille

**SAMEDI 13**

**Menu CHF 29.--**

Salade verte et carottes  
\*  
Tartare de bœuf maison  
Pain grillé  
Cassolette de pommes frites  
ou  
Filet de féra du Lac aux amandes  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

**10.10.2018 – 20h30 – au Café-Théâtre : POURQUOI LES FILLES NE S'ÉPILENT JAMAIS LE 1<sup>er</sup> SOIR**

**One woman show de Karine C**

**Notre établissement sera fermé pour vacances du 14 au 30 octobre 2018 !**

**Quai Lochmann 19 - Place du Casino 4 - 1110 Morges**

**Tél. 021 802 62 15 - [www.casinomorges.ch](http://www.casinomorges.ch) – [info@casinomorges.ch](mailto:info@casinomorges.ch)**

# Notre déjeuner d'affaire

**Chartreuse de légumes grillés au fromage frais d'Aubonne, Bresaola**

Chartreuse of grilled vegetables with fresh goat cheese from Aubonne, Bresaola

\* \* \*

**Filet de cabillaud au chorizo rôti, riz façon paëlla**

Cod fish fillet with roasted chorizo, rice Paëlla style

ou/or

**Filet de caille à l'orange et au gingembre, riz sauvage et légume d'automne**

Quail breast with orange and ginger sauce, wild rice and seasonal vegetables

\* \* \*

**Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter**

ou/or

**Dôme de meringue sur compote de pruneaux**

Meringue dome on prunes compote

\* \* \*

\*

**3 plats CHF 49.—**

**2 plats CHF 39.—**

**Plat principal CHF 29.—**

Provenance de la viande/poisson / Origin of meat/fish

Caille: France Veau/boeuf: Suisse

Merlan: France

Cabillaud: Hollande