

NOS MENUS ET PLATS DU 9 AU 13 AVRIL 2019 - SERVICE MIDI

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

MARDI 09

Menu

Siphon de polenta, œuf parfait, estragon

*

Longeole genevoise, sauce gribiche

Compoté de choux, pommes de terre vapeur

ou

Trofie au pesto

Salade mixte

*

Tarte vaudoise

MERCREDI 10

Menu

Ceviche de baudroie, mangue, papaye

*

Fricassé de calamaretti à la tomate, câpres,
olives et poivrons, lentille

ou

Penne bolognaise

Salade frisée

*

Bavarois au café

JEUDI 11

Menu

Terrine de poissons du Lac, coulis

*

Lapin sauté, sauce chasseur

Spätzli à l'ail des ours, légume du jour

ou

Fusilli Gorgonzola-poire

Salade verte

*

Délice aux marrons

VENDREDI 12

Menu

Ballottine de caille

*

Filet de maquereau à la provençale

Ratatouille, quinoa

ou

Ravioli ricotta-artichaut

Salade verte

*

Tarte fine aux pommes, sauce caramel

SAMEDI 13

Menu CHF 29.--

Salade verte et carottes

*

Pièce de bœuf grillée

Sauce béarnaise

Gratin dauphinois

ou

Filet de féra aux amandes

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

10 et 11 avril-20h30 – TANGO ET BASTA – Si le tango est un genre de danse et de musique connu dans le monde entier, c'est parce qu'il évoque et contient plus que tout autre une intensité de sentiments mêlés: passions, illusions...

Lochmann 19 - Place du Casino 4 - 1110 Morges

Tél. 021 802 62 15 - www.casinomorges.ch – info@casinomorges.ch

Notre déjeuner d'affaire

Tataki d'espadon, vinaigrette au miso, courgette grillée

Swordfish tataki, miso vinaigrette, grilled zucchini

* * *

St-Jacques laquées, émincé d'endives, risotto coco-citronnelle

Scallops laquered, chicory émincé, risotto with coco and lemongrass

ou/or

**Epaule d'agneau en croûte d'olives, chanterelles,
pommes de terre bouchon façon dauphinois**

Shoulder of lamb in olive crust, chanterelles, small potatoes gratin style

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Tartelette au chocolat blanc et grenade

White chocolate tartelette with pomegranate

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

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

Boeuf samedi: Uruguay

Lapin/caille: France

Espadon: Sri Lanka Baudroie/maquereau: France

Calamaretti : Atlantique St-Jacques: USA