

**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](http://www.casinomorges.ch) – [info@casinomorges.ch](mailto: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