

Morges

C'est le jackpot au Casino!

Chaque mois, deux membres de la rédaction se rendent incognito dans un restaurant du district, afin de déguster la cuisine proposée. Ce mois, c'est au Casino de Morges que l'on s'est arrêté.

► **LE CADRE** Le décor est sans aucun doute le point fort du restaurant. Quel que soit le temps, la vue plongeante sur le lac est à couper le souffle. Les différentes atmosphères selon les pièces permettent également d'adapter l'ambiance en fonction du moment de la journée. La véranda est idéale à midi, l'intérieur du restaurant se prête parfaitement à un repas le soir. Quant à l'espace lounge, il offre un cadre intime pour l'après-repas.

► **LA CARTE** Venu à midi, on apprécie les différents menus du jour, avec à chaque fois le choix entre deux plats. Quant à la carte, elle offre une belle palette de mets: viandes, poissons ou

pâtes, difficile de ne pas trouver son bonheur. Les accompagnements sont souvent originaux et apportent une touche d'exotisme. La carte des vins est conséquente: 14 pages de propositions! Le large choix de bouteilles de la région est complété par des vins de Suisse, France ou Italie.



► **LE SERVICE** Rien à redire: les serveuses sont serviables, disponibles et attentives à ne pas nous brusquer dans notre repas.

► **LE REPAS** Pour commencer, nous avons opté pour les beignets de gambas avec salade Thaï. Fraîche et raffinée, l'entrée propose une quantité idéale pour se mettre en appétit. Avant de poursuivre avec un sauté d'agneau aux olives et son taboulé aux légumes du Sud ou encore un magret de canard laqué aux quatre épices accompagné d'un couscous aux légumes. Les quantités sont parfaites. Seul bémol à relever: la cuisson de la viande qui n'est pas tout à fait celle demandée. Le repas se conclut par une tarte Bourdaloue et une crème brûlée à tomber!

► **RAPPORT QUALITÉ/PRIX** Avec un menu du jour (entrée, plat, dessert pour 32 fr.), une viande, un dessert, une bouteille d'eau et 3 dl de Chasselas, l'addition s'élève à moins de 110 fr. Des prix parfaitement corrects par rapport à la qualité des produits.