

LA GAZETTE

DU CASINO DE MORGES

SUR LES QUAIS,
FACE AU DÉBARCADÈRE

PRINTEMPS 2022
N° 015

ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

Ceviche de daurade à la péruvienne
Dorade Ceviche auf peruanische Art
Peruvian sea bream ceviche

Saumon Gravlax maison au fenouil, sauce raifort, pickels de légumes
Gravlax Lachs hausgemacht mit Fenchel, Meerrettichschaum, Gemüsepickels
Home-made gravlax salmon with fennel, horseradish sauce, vegetable pickels

Foie gras mi-cuit à la vanilla et au rhum, chutney fraise-rhubarbe
Halbgegarbte foie gras mit Vanille und Rum, Erdbeer- und Rhabarber-Chutney
Semi-cooked foie gras with vanilla and rum, strawberry and rhubarb chutney

Terrine du chef aux morilles et pistache, salade de racines croquantes
Morchel- und Pistazienterrine, knackiger Wurzelsalat
Morrels and pistachio terrine, crisp root salad

Rouleau de printemps maison quinoa-pois mange tout, vinaigrette japonaise
Hausgemachte Frühlingsrolle Quinoa-Kefen, japanische vinaigrette
Home-made spring roll quinoa-snow peas, Japanese vinaigrette

Planchette de charcuterie à partager!
Wurstwarenplatte zum Teilen! | Cold cuts plate to share!

Salade de mesclun de Bremblens, copeaux de Grana Padano, graines
Mesclun-Salat von Bremblens, Grana Padano-Splitter, Körner
Mesclun salad from Bremblens, Grana Padano slices, seeds

Salade verte
Grüner Salat | Green salad

Salade mêlée
Gemischter Salat | Mixed salad

Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

PÂTES & SOUPES

TEIGWAREN & SUPPEN | PASTA & SOUP

Velouté d'asperge, espuma de sauce hollandaise
Spargelsuppe, Sauce hollandaise Espuma
Asparagus soup, hollandaise espuma

Trofie à la poulpe et aux légumes printaniers
Trofie mit Tintenfisch und Frühlingsgemüse
Trofie with octopus and spring vegetables

Tagliatelle maison aux gambas et asperges à l'ail des ours
Hausgemachte Tagliatelle mit Gambas, Spargel und Bärlauch
Homemade tagliatelle with gambas, asparagus and wild garlic

Risotto aux asperges et pleurotes ✓
Risotto mit Spargel und Austernpilz
Risotto with asparagus and oyster mushrooms

LE COIN POISSON

FISCHECKE | FISH CORNER

Filet de lotte au curry et coco, riz à la cardamone, légume
Seeteufelfilet mit Curry und Kokos, Reis mit Kardamom, Gemüse
Monk fish fillet with curry and coconut, rice with cardamom, vegetable

Filet d'omble de Chamby aux asperges, purée de panais, sauce verte
Saiblingfilet von Chamby mit Spargeln, Pastinakenpüree, grüne Sauce
Fillet of char from Chamby with asparagus, parsnip puree, green sauce

Filet de bar aux écailles de courgettes, risotto à la betterave
Barschfilet im Zucchini-mantel, rote Rüben Reis
Sea bass fillet with zucchini, red root rice

Filets de perche, beurre persillé, pommes frites, salade verte
Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner Salat
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries, green salad

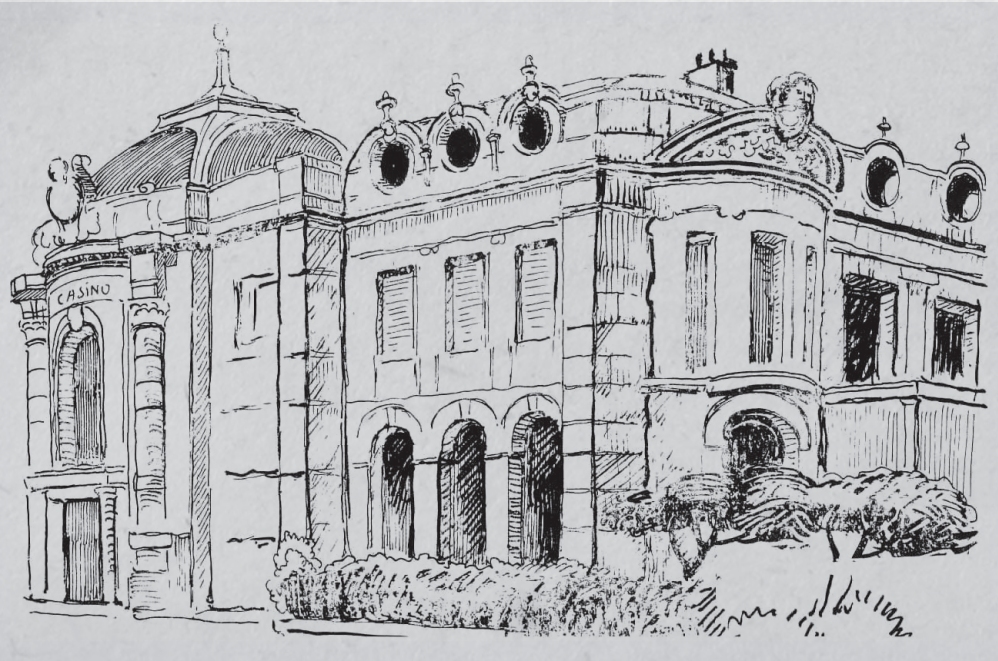
Poisson du marché
Fisch vom Markt | Fish from the market

selon arrivage

TVA 7.7% incl. | Inkl. 7.7% MwSt | Incl. 7.7% VAT

ORIGINE DES CASINOS

Casino est un mot italien signifiant au sens large « maison de campagne ». Le Petit Larousse le définit comme étant un « établissement comprenant une ou plusieurs salles de jeux, un restaurant et, souvent, une salle de spectacles ». Ajoutons qu'il est assez souvent lié aux agréments d'une station thermale ou balnéaire. De 1850 à 1915, c'est la floraison des casinos, surtout en France et en Suisse. Ces lieux de plaisir sont conçus pour fortunés mondains en quête d'un renouveau hypothétique qui pourrait animer leur langueur de vivre. Nombre d'élégantes fréquentent les mêmes lieux. Comme par hasard... Inspirés par une architecture faite toute d'élégance, de luxe, de raffinement et de confort, des casinos vont se construire à Montreux, Genève, Morges, Rolle, Lausanne et Yverdon, pour ce qui concerne nos environs.



Le Casino de 1900, dessiné par Ric Berger, archives de Richard Berger, Editions Cabédita, Yens.





LE COIN VIANDE

FLEISCHECKE | MEAT CORNER

Carre d’agneau d’Irlande en croûte d’herbes, pommes de terre bouchon façon gratin, légumes

Irländisches Lammkarree in Kräuterkruste, Zapfenkartoffeln, Gemüse
Rack of lamb Ireland in a herb crust, cone potatoes, vegetables

Suprême de poulet de Gruyère à l’ail des ours, Risotto à la betterave

Greyerzer Geflügelbrust mit Bärlauch, rote Rüben Risotto, Gemüse
Chicken breast from Gruyère with wild garlic, red root rice, vegetable

Emincé de veau aux champignons, Rösti, légume

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Rösti, Gemüse
Minced veal with mushrooms, Rösti, légume

Tagliata de filet de bœuf, roquette, grana padano, pommes de terre bouchon, beurre romarin

Tagliata vom Rind, Rucola, Grana Padano, Zapfenkartoffeln, Rosmarinbutter
Tagliata of beef, rucola, grana padano, cone potatoes, rosemary butter

Hamburger végétalien (soja/blé)

Veganer Burger aus Pflanzenproteinen
Vegan Raw Burger

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER | FOR THE CHILDREN

Tagliatelle maison à la bolognaise

Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaisesauce
Home-made tagliatelle, Bolognaise sauce

Hamburger Casino, pommes frites

Casino Hamburger, Pommes frites
Casino Hamburger, French fries

Filets de perche, beurre persillé, pommes frites

Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries

NOS DESSERTS

UNSERE DESSERTS | OUR DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

Gebrannte Creme mit Vanille | Burned cream with vanilla

Moelleux au chocolat, glace fior di latte

Halbgebackener Schokoladenkuchen, Rahmeis
Chocolate cake just baked, cream ice-cream

Tiramisu rhubarbe-pomme verte

Tiramisu Rhabarber-grüner Apfel
Tiramisu rhubarb-green apple

Tarte tatin

Tarte tatin | Tarte tatin

Tarte tatin avec glace fior di latte

Tarte Tatin mit Rahmeis | Tarte tatin with cream ice cream

Tarte au citron

Zitronenkuchen | Lemon pie

Café gourmand

Kaffee mit Mini-Desserts | Coffee with mini desserts

Petit café gourmand

POUR LES AMATEURS DE FROMAGE

FÜR KÄSELIEBHABER | FOR CHEESE LOVERS

Assortiment de fromages d’ici et d’ailleurs

Käsewahl | Cheese assortment

PROVENANCE DE LA VIANDE | FLEISCHHERKUNFT | ORIGIN OF MEAT
Bœuf: Allemagne/Suisse | **Poulet/Veau:** Suisse | **Agneau:** Irlande

PROVENANCE DU POISSON | FISCHHERKUNFT | ORIGIN OF FISH
Voir panneau d’affichage | siehe Anzeigetafel | see indicator board

Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d’allergènes dans les plats du menu.

TVA 7.7% incl. | Inkl. 7.7% MwSt | Incl. 7.7% VAT

FUTUR CASINO



Quartier du futur Casino, en 1897. Le bâtiment dont les ouvriers commencent à découvrir le toit a abrité longtemps les écuries militaires, en face de la caserne. La petite maison devant laquelle se tient la grand-mère à coiffe est l’établissement de bains chauds. Tout ce pâté d’immeubles va être démoli avant peu, pour faire place au Casino actuel, que Morges inaugurerait avec faste et fierté en 1900. À droite, on distingue l’église et la cure catholiques. Bavard Pierre et Buvelot Jacques, La Côte au bon vieux temps de Saint-Sulpice à Mies, Éditions Payot, Lausanne, 1975.

CONSTRUCTION

Souplesse des lignes

Dans l’expression des façades galbées, des balcons sinueux, de la blancheur de la pierre de Saint-Paul-Trois-Châteaux, tout concourt à évoquer la sensualité féminine de cette construction. L’ornementation extérieure avec ses parties saillantes en arc de cercle surmontées de gros cartouches à masques comiques, les ferronneries cintrées et galbées à riches entrelacs, soulignent encore la souplesse générale des lignes de l’édifice. Les toitures sont formées de deux coupoles toutefois suffisamment estompées pour garder l’effet d’horizontalité.

LA RÉNOVATION

La visite commence par l’examen de la réfection des façades. Il y a celle de la façade ouest (face au Centre culturel), celle de la façade sud (face au lac) et celle de la façade située à l’est (demi-façade face à la cure catholique). La face nord est presque accolée aux anciennes prisons.



L’AVENIR ?

Il faut souhaiter que cette remise en mouvement du quartier lui donnera une dynamique nouvelle dont les urbanistes sauront exploiter les atouts: l’ouverture sur le lac, tout d’abord, et le Casino ensuite qui, selon les mots du syndic à l’époque de sa construction, redeviendra «le symbole au fronton de cette petite ville qui progresse vers l’avenir et le progrès». Qui vivra verra, comme le dit si bien la chanson... En attendant, bon règne, Casino II!