

LA GAZETTE

DU CASINO DE MORGES

SUR LES QUAIS,
FACE AU DÉBARCADÈRE

ÉTÉ 2024
N° 026

ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

	ENTRÉE	PLAT
Légumes grillés à la plancha, burrata, huile au pesto ✓ Gegrilltes Gemüse, burrata, Pestooel Grilled vegetables, burrata, pesto oil	21.–	
Salade de poulpe aux fruits, taboulé Oktopus Salat mit Früchten, Tabouleh Octopus salad with fruit, tabbouleh	22.–	
Foie gras mi-cuit à la pistache, coulis de fraise de Gollion Hausgemachte Foie gras-Terrine mit Pistazien, Erdbeer-Coulis Home-made foie gras with pistachio, strawberry coulis	24.–	36.–
Carpaccio de boeuf « Race d'Hérens », copeaux de truffes d'été Carpaccio vom Eringer-Rind, Sommertrüffelspäne Beef Carpaccio from « Race d'Hérens », summer truffle shavings	25.–	38.–
Salade estivale du Casino ✓ Casino Sommer-Salat Casino summer salad	19.–	29.–
Planchette de charcuterie à partager! Wurstwarenplatte zum Teilen! Cold cuts plate to share!	23.–	29.50
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	15.–	
Salade verte Grüner Salat green salad	8.–	
Salade mêlée Gemischter Salat mixed salad	14.–	

PÂTES & SOUPES

TEIGWAREN & SUPPEN | PASTA & SOUP

	ENTRÉE	PLAT
Salmorejo Kalte Tomatensuppe Cold tomato soup	15.–	
Risotto aux gambas et chanterelles Risotto mit Garnelen und Eierschwämmen Risotto with prawns and chanterelles		32.–
Tagliolini maison, burrata, citron ✓ Hausgemachte Tagliolini, Burrata, Zitrone Home-made tagliolini, burrata, lemon		31.–
Gnocchi de pommes de terre maison aux écrevisses Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Flusskrebis Home-made potato gnocchi with crayfish		32.–
Gambas sauvages flambées à l'Absinthe, légume de Bremblens, pommes de terre grenailles Mit Absinth flambierte Wildgarnelen, Gemüse von Bremblens, neue Kartoffeln Wild prawns flambéed with Absinth, vegetable from Bremblens, new potatoes		43.–
Filet de bar à la plancha sur caponata, pommes de terre vapeur Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Caponata, Dampfkartoffeln Grilled sea bass fillet on caponata, steamed potatoes		42.–
Filet de féra, crème acidulée au Chasselas, riz Felchenfilet, Sauerrahm mit Chasselas, Reis Pollan fillet, sour cream with Chasselas, rice		43.–
Filets de perche, beurre persillé, pommes frites, salade verte Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner Salat Roasted filets of perch, parsley butter, French fries, green salad		45.–
Poisson du marché Fisch vom Markt Fish from the market		selon arrivage

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

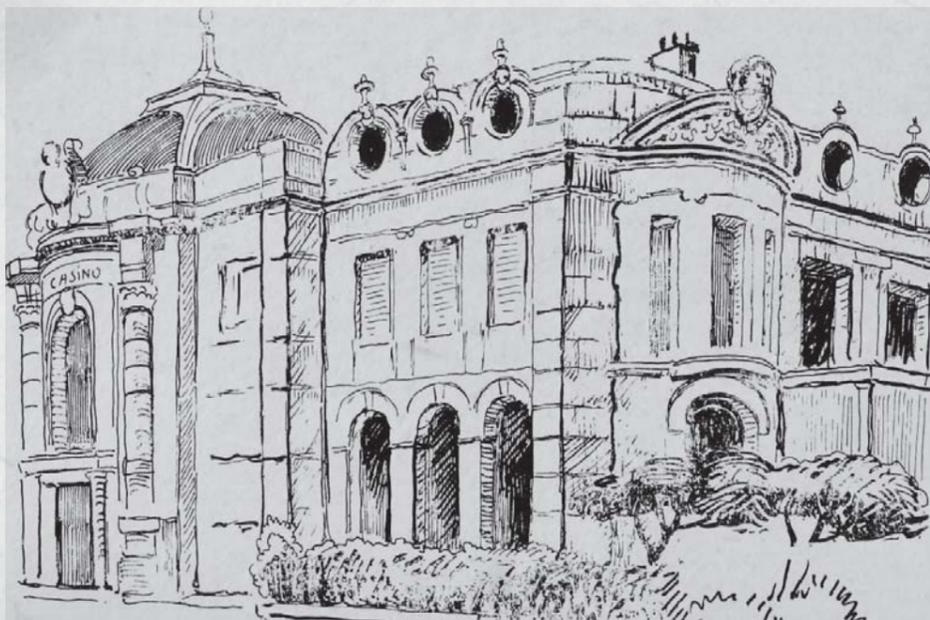
TVA 8.1% incl.
Inkl. 8.1% MwSt | Incl. 8.1% VAT

ORIGINE DES CASINOS

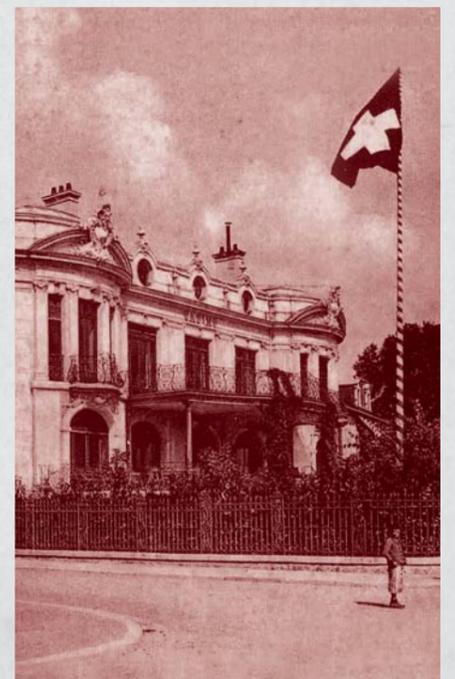
Casino est un mot italien signifiant au sens large « maison de campagne ». Le Petit Larousse le définit comme étant un « établissement comprenant une ou plusieurs salles de jeux, un restaurant et, souvent, une salle de spectacles ». Ajoutons qu'il est assez souvent lié aux agréments d'une station thermale ou balnéaire.

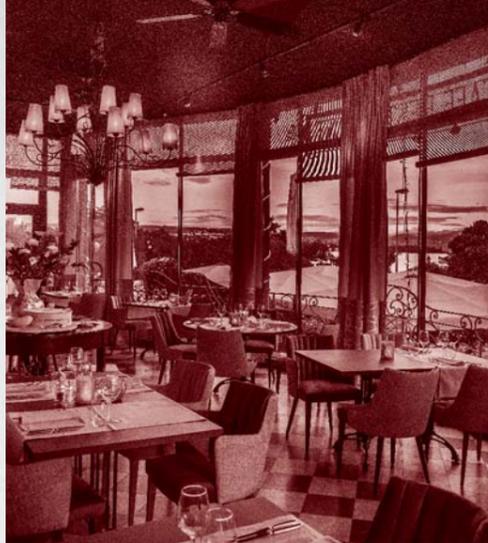
De 1850 à 1915, c'est la floraison des casinos, surtout en France et en Suisse. Ces lieux de plaisir sont conçus pour fortunés mondains en quête d'un renouveau hypothétique qui pourrait animer leur langueur de vivre. Nombre d'élégantes fréquentent les mêmes lieux. Comme par hasard...

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

Salade César avec poulet Alpstein
Ceasar-Salat mit Alpstein-Hähnchenfilet
Ceasar salad with Alpstein chicken fillet

23.– 35.–

Escalopines de veau aux chanterelles, Rösti
Kalbsschnitzel mit Eierschwämmen, Rösti
Veal escalope with chanterelles, Rösti

48.–

Côtes d'agneau rôties au thym et citron, caponata, pommes de terre sautées
Mit Thymian und Zitrone gebratene Lammkoteletts, Caponata, Bratkartoffeln
With thyme and lemon roasted lamb chops, caponata, fried potatoes

45.–

Filet de bœuf au poivre de Timut, pommes de terre grenailles, légume du marché
Rinderfilet mit Timutpfeffer, neue Kartoffeln, Marktgemüse
Beef fillet wit timut pepper, new potatoes, vegetable from the market

54.–

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER | FOR THE CHILDREN

Tagliatelle maison à la bolognaise
Hausgemachte Tagliatelle, Bolognesauce
Home-made tagliatelle, Bolognese sauce

17.–

Hamburger Casino, pommes frites
Casino Hamburger, Pommes frites | Casino Hamburger, French fries

17.–

Filets de perche, beurre persillé, pommes frites
Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries

29.–

PROVENANCE DE LA VIANDE | FLEISCHHERKUNFT | ORIGIN OF MEAT

Bœuf: Suisse/Allemagne / Poulet: Suisse / Veau: Suisse/France / Agneau: Irlande

PROVENANCE DU POISSON | FISCHHERKUNFT | ORIGIN OF FISH

Voir panneau d'affichage / Siehe Anzeigetafel / See indicator board

NOS DESSERTS

UNSERE DESSERTS | OUR DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
Gebrannte Creme mit Vanille
Burned cream with vanilla

13.–

Moelleux au chocolat, glace fior di latte
Halbgebackener Schokoladenkuchen, Rahmeis
Chocolate cake just baked, cream ice-cream

15.–

Poêlée de fraises de Gollion, glace panna
Warme Erdbeeren von Gollion, Rahmeis
Warm strawberries from Gollion, cream ice-cream

15.–

Tarte tatin
Tarte tatin | Tarte tatin

10.–

Tarte tatin avec glace fior di latte
Tarte Tatin mit Rahmeis | Tarte tatin with cream ice cream

14.–

Tarte au citron
Zitronenkuchen | Lemon pie

8.–

Café gourmand
Kaffee mit Mini-Desserts | Coffee with mini desserts

13.–

Petit café gourmand

7.–

POUR LES AMATEURS DE FROMAGE

FÜR KÄSELIEBHABER | FOR CHEESE LOVERS

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs
Käsewahl | Cheese assortment

PETIT GRAND
13.– 19.–

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 coupes 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!