

LA GAZETTE

DU CASINO DE MORGES

SUR LES QUAIS,
FACE AU DÉBARCADÈRE

AUTOMNE 2024
N° 027

ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

Terrine de chasseur maison au vin flétri, chutney de fruits

Hausgemachte Jägerterrine mit Spätlese, Frucht-Chutney
Home-made hunter's terrine with late harvest wine, fruit chutney

ENTRÉE
19.–

PLAT

Ombre mariné à la betterave, sauce Wasabi

Rote-Bete marinerter Saibling, Wasabi Sauce
Red root marinated char fillet, wasabi sauce

22.–

Tartare de daurade aux algues et mangues

Goldbrassen-Tatar mit Algen und Mango
Sea bream tartare with seaweed and mango

19.–

Foie gras mi-cuit maison, chutney de mirabelles

Hausgemachte Foie Gras, gelbes Pflaumen-Chutney
Home-made foie gras, mirabelle plum chutney

24.–

36.–

Beignet de Vinzel, salade croquante de racines

Käsekräpfen, knackiger Wurzelsalat
Cheese fritter, crunchy root 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

Soupe de courge de Bremblens, façon cappuccino

Kürbissuppe von Bremblens Cappuccino-Art
Pumpkin soup from Bremblens cappuccino style

ENTRÉE
15.–

PLAT

Gnocchi de pommes de terre et farine de châtaigne au Vacherin Mont d'Or

Kartoffel- und Kastanienmehl-Gnocchi mit Vacherin Mont d'Or
Potato and Chestnut flour gnocchi with Vacherin Mont d'Or

29.–

Tagliatelle maison aux champignons

Hausgemachte Tagliatelle mit Pilzen
Home-made tagliatelle with mushrooms

29.–

Risotto aux gambas et algues Dulce

Risotto mit Garnelen und roten Algen
Risotto with shrimps and red seaweed

32.–

LE COIN POISSON

FISCHECKE | FISH CORNER

St-Jacques laquées au miel et citron, risotto aux épinards

Mit Honig und Zitrone lackierte Jakobsmuscheln, Spinatrisotto
With honey and lemon lacquered scallops, spinach risotto

42.–

Filet de daurade sur un risotto aux algues, jus corsé de bisque de homard

Goldrasse-Filet auf Algenrisotto, würziger Hummersaft
Sea bream fillet with seaweed risotto, spicy lobster bisque

42.–

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

PROVENANCE DE LA VIANDE | FLEISCHHERKUNFT | ORIGIN OF MEAT

Bœuf: Allemagne / Veau: Suisse / Canard: France / Selle de chevreuil: Autriche
Cerf et Lièvre: Nouvelle Zélande ou Autriche

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.

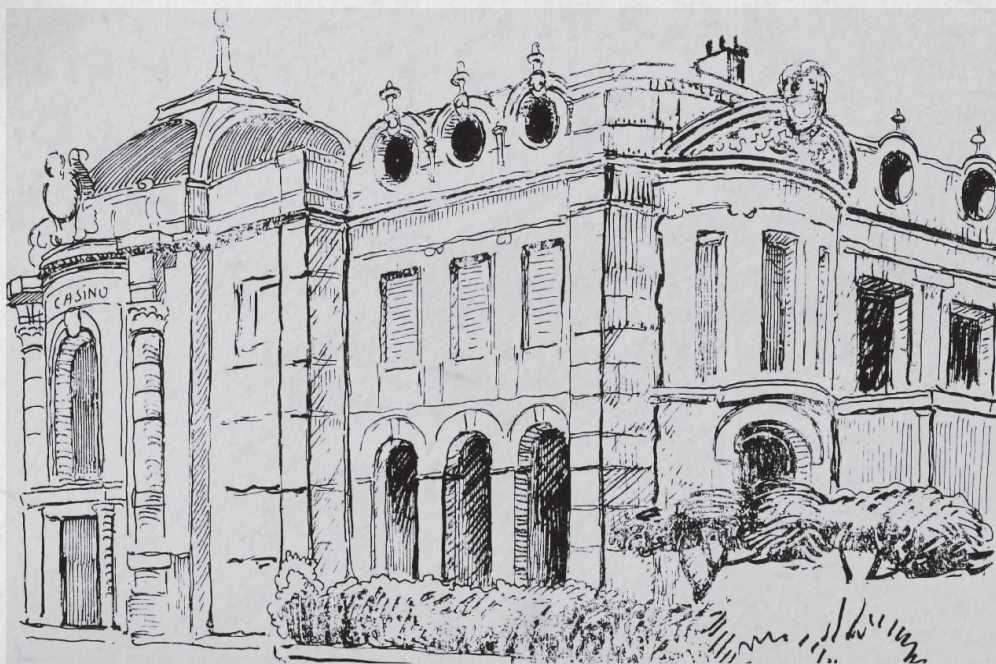
TVA 8.1% incl. | Inkl. 8.1% MwSt | Incl. 8.1% VAT

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

Civet de cerf aux chanterelles, Spätzli maison, garniture chasse 36.–
Rehpfeffer mit Pfifferlingen, hausgemachte Spätzli, Jagd-Beilagen
Deer stew with chanterelles, home-made Spätzli, side dishes

Selle de chevreuil, sauce Grand-Veneur, Spätzli maison, garniture chasse pour 2 pers. p.p. 65.–
Rehrücken, Jägersauce, hausgemachte Spätzli, Jagd-Beilagen
Saddle of venison, Hunter's sauce, home-made Spätzli, side dishes

Filet de lièvre, sauce poivrade, Spätzli maison, garniture chasse 42.–
Hasenfilet mit Pfeffersauce, hausgemachte Spätzli, Jagd-Beilagen
Hare fillet with pepper sauce, home-made Spätzli, side dishes

Magret de canette à l'orange et chocolat, pommes de terre mousseline 41.–
Entenbrust mit Orange und Schokolade, Kartoffelpüree
Duck breast with orange and chocolate, potato puree

Escalopines de veau aux pommes et cidre, Rösti 45.–
Kalbsschnitzel mit Äpfeln und Apfelwein, Rösti
Veal escalopines with apple and cider, Rösti

Filet de bœuf, sauce au vin rouge et échalotes, pommes de terre mousseline, légume du marché 54.–
Rinderfilet, Schalotten-Rotwein-Sauce, Kartoffelpüree, Marktgemüse
Beef fillet, red wine and shallot sauce, potato puree, vegetable from the market

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER | FOR THE CHILDREN

Tagliatelle maison à la bolognaise 16.–
Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaisesauce
Home-made tagliatelle, Bolognese sauce

Hamburger Casino, pommes frites 16.–
Casino Hamburger, Pommes frites | Casino Hamburger, French fries

Filets de perche, beurre persillé, pommes frites 29.–
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 13.–
Gebrannte Creme mit Vanille
Burned cream with vanilla

Moelleux au chocolat, glace fior di latte 15.–
Halbgebackener Schokoladenkuchen, Rahmeis
Chocolate cake just baked, cream ice-cream

Poire cuite à la verveine, coulis caramel beurre salé, boule de glace panna 14.–
In Eisenkraut gekochte Birne, salziges Karamell-Coulis, Rahmeis
In verbena cooked pear, salted caramel coulis, cream ice-cream

Tarte tatin 10.–
Tarte tatin | Tarte tatin

Tarte tatin avec glace fior di latte 14.–
Tarte Tatin mit Rahmeis | Tarte tatin with cream ice cream

Tarte au citron 8.–
Zitronenkuchen | Lemon pie

Café gourmand 13.–
Kaffee mit Mini-Desserts | Coffee with mini desserts

Petit café gourmand 7.–

POUR LES AMATEURS DE FROMAGE

FÜR KÄSELIEBHABER | FOR CHEESE LOVERS

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs PETIT 13.– GRAND 19.–
Käsewahl | Cheese assortment

FUTUR CASINO



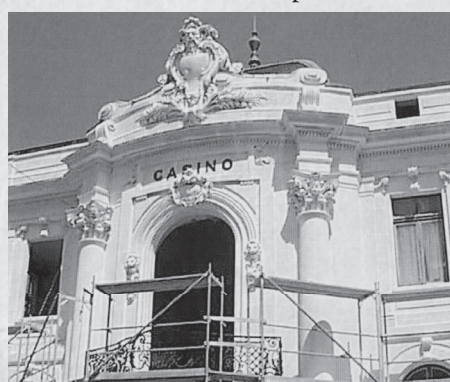
Quartier du futur Casino, en 1897. Le bâtiment dont les ouvriers commencent à découvrir le toit a abrité longtemps les écuries militaires, en face de la caserne. La petite maison devant laquelle se tient la grand-mère à coiffe est l'établissement de bains chauds. Tout ce pâté d'immeubles va être démoli 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!