

LA GAZETTE

DU CASINO DE MORGES

SUR LES QUAIS,
FACE AU DÉBARCADÈRE

AUTOMNE 2023
N° 022

ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

Œuf en meurette au Pinot Noir, lardons, champignons

«Œuf en meurette au Pinot Noir», Speckwürfel, Champignons
«Œuf en meurette au Pinot Noir», bacon cubes, mushrooms

ENTRÉE
19.–

PLAT

Saumon mariné à la betterave, salade de chou et pommes

Rote-Bete marinerter Lachs, Kohl- und Apfelsalat
Red root marinated salmon, cabbage and apple salad

21.–

Terrine de canard sauvage et foie gras aux pruneaux, chutney de fruits

Wilde Ente- und Foie Gras-Terrine mit Pflaumen, Frucht-Chutney
Wild duck and foie gras terrine with prunes, fruit chutney

22.–

Foie gras mi-cuit maison à la Malvoisie, chutney de fruits

Hausgemachte Foie Gras mit Malvoisie, Frucht-Chutney
Home-made foie gras with Malvoisie, fruit chutney

24.–

36.–

Wrap de légumes et fruits d'automne, sauce raita

Gemüse- und Herbstfrüchte-Wrap, Raita Sauce
Vegetable and autumn fruits wrap, raita sauce

19.–

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

Kürbissuppe von Bremblans
Pumpkin soup from Bremblans

ENTRÉE
15.–

PLAT

Pappardelle de châtaigne maison, beurre à la sauge

Hausgemachte Kastanien-Pappardelle, Salbeibutter
Home-made chestnut Pappardelle, sage butter

29.–

Tagliatelle maison aux champignons des bois

Hausgemachte Tagliatelle mit Waldpilzen
Home-made tagliatelle with wild mushrooms

32.–

Risotto à la courge

Kürbis-Risotto
Pumpkin Risotto

30.–

LE COIN POISSON

FISCHECKE | FISH CORNER

Filet de bar à l'orange et au gingembre, purée de patates douces et potimarron

Barschfilet mit Orange und Ingwer, Süsskartoffeln-Kürbis-Püree
Sea bass fillet with orange and ginger, sweet potato and pumpkin puree

41.–

Thon snacké aux agrumes, légumes sautés

Thunfisch mit Zitrusfrüchten, sautiertes Gemüse
Tuna with citrus fruit, sautéed vegetables

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

43.–

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.

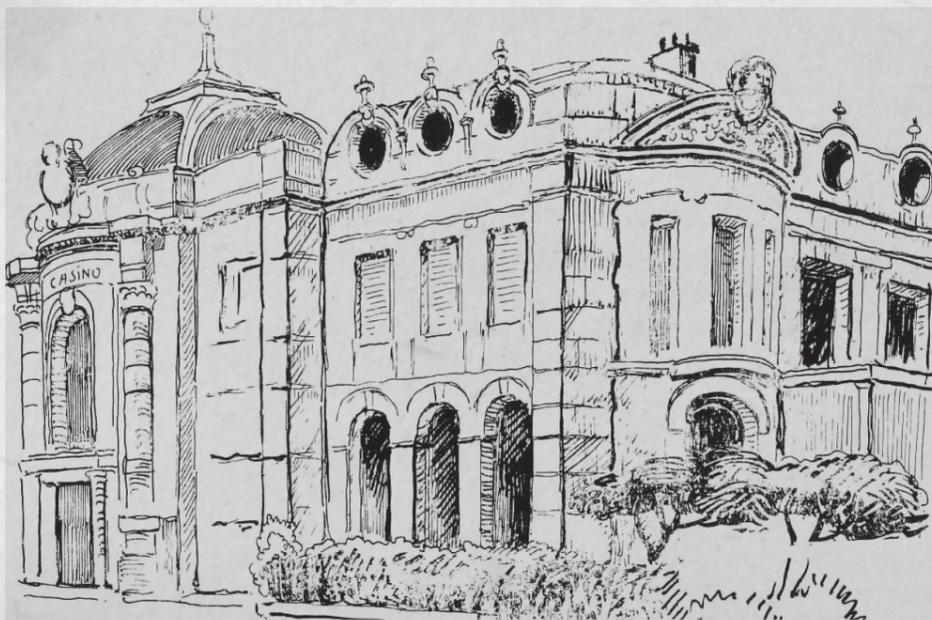
TVA 7.7% incl. | Inkl. 7.7% MwSt | Incl. 7.7% VAT

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.

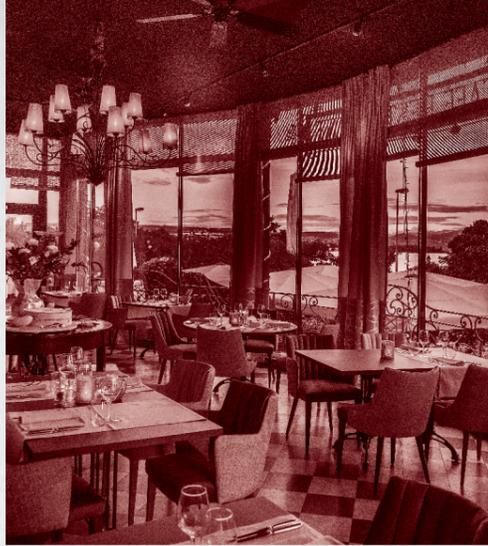
De 1850 à 1915, c'est la floraison des casinos, surtout en France et en Suisse. Ces lieux de plaisir sont conçus pour fortunés mondains en quête d'un renouveau hypothétique qui pourrait animer leur langueur de vivre. Nombre d'élégantes fréquentent les mêmes lieux. Comme par hasard...

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

Civet de cerf aux chanterelles, Spätzli maison, garniture chasse 35.–
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 au baies de Genièvre, Spätzli maison, garniture chasse 39.–
Hasenfilet mit Wacholdersauce, hausgemachte Spätzli, Jagd-Beilagen
Hare fillet with juniper berries sauce, home-made Spätzli, side dishes

Magret de canard, sauce au café, pommes de terre mousseline, courge au four 42.–
Entenbrust, Kaffeesauce, Kartoffelpüree, Ofenkürbis
Duck breast, coffee sauce, potato puree, baked pumpkin

Escalopines de veau aux champignons des bois, risotto 45.–
Kalbsschnitzel mit Pilzen, Risotto
Veal escalope with mushrooms, risotto

Filet de bœuf au poivre Timut, pommes de terre écrasées, légume du marché 52.–
Rinderfilet mit Timut-Pfeffersauce, gestampfte Kartoffeln, Marktgemüse
Beef fillet with Timut pepper sauce, crushed potatoes, 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

Verrine vermicelles-meringue-courges caramélisées 13.–
Glas mit Kastanienpüree-Meringue-karamelisierter Kürbis
Glass with chestnut puree-meringue-caramelized pumpkin

Crumble noix-poire-chocolat 14.–
Nuss-Birne-Schokolade-Crumble
Nut-pear-chocolate crumble

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 GRAND
Käsewahl | Cheese assortment 13.– 19.–

PROVENANCE DE LA VIANDE | FLEISCHHERKUNFT | ORIGIN OF MEAT
Bœuf/Veau: Suisse | Canard: France | Selle de chevreuil: Autriche
Cerf: Nouvelle Zélande | Lièvre: Uruguay

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

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 démolé 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!