

LA GAZETTE

DU CASINO DE MORGES

SUR LES QUAIS,
FACE AU DÉBARCADÈRE

HIVER 2024
N° 028

ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

Huîtres Marennes Oléron Fine de Claire N° 3

Austern Marennes Oléron Fine de Claire Nr. 3
Oysters Marennes Oléron Fine de Claire Nr. 3

ENTRÉE 4.50
PLAT 48.-
pièce 12 pièces

Œuf de Pampigny en meurette au Pinot Noir, lardons, champignons

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

19.-

Carpaccio de St-Jacques aux agrumes

Jakobsmuscheln-Carpaccio mit Zitrusfrüchten
Scallops carpaccio with citrus fruits

22.-

Foie gras mi-cuit maison à la Malvoisie, chutney de saison, brioche dorée

Hausgemachte Gänseleber mit Malvoisie, Saison-Chutney, Brioche
Home-made foie gras with Malvoisie, season chutney, brioche

24.-

36.-

Escalope de foie gras poêlée, poire caramélisée au sirop d'érable

Gebratenes Gälseleberschnitzel, in Ahornsirup karamellisierte Birne
Foie gras escalope, with maple syrup caramelized pear

25.-

38.-

Mousse de féra fumé sur sablé aux algues

Felchenmousse auf Algenkeks
Pollan mousse on seaweed shortbread

21.-

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 au Gorgonzola et poire ✓

Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola und Birne
Potato gnocchi with Gorgonzola and pear

29.-

Tagliatelle maison aux gambas et algues, bisque de homard

Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen und Algen, Hummer-Bisque
Home-made tagliatelle with gambas and seaweed, lobster bisque

32.-

Risotto au vin rouge et St-Jacques

Rotwein-Risotto mit Jakobsmuscheln
Red win risotto with scallops

32.-

LE COIN POISSON

FISCHECKE | FISH CORNER

Médillons de lotte, jus et chips de betterave, fregola

Seeteufel-Medaillons, Rote Bete Saft und Chips, Fregola
Monkfish medallions, red root juice and chips, fregola

45.-

Filet de cabillaud au chorizo, jus corsé, purée de patates douces

Kabeljaufilet mit Chorizo, würziger Saft, Süsskartoffelpüree
Cod fish fillet with chorizo, spicy juice, sweet potato puree

42.-

Filets de perche, beurre persillé, pommes frites, salade verte

Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner
Roasted fillets 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.

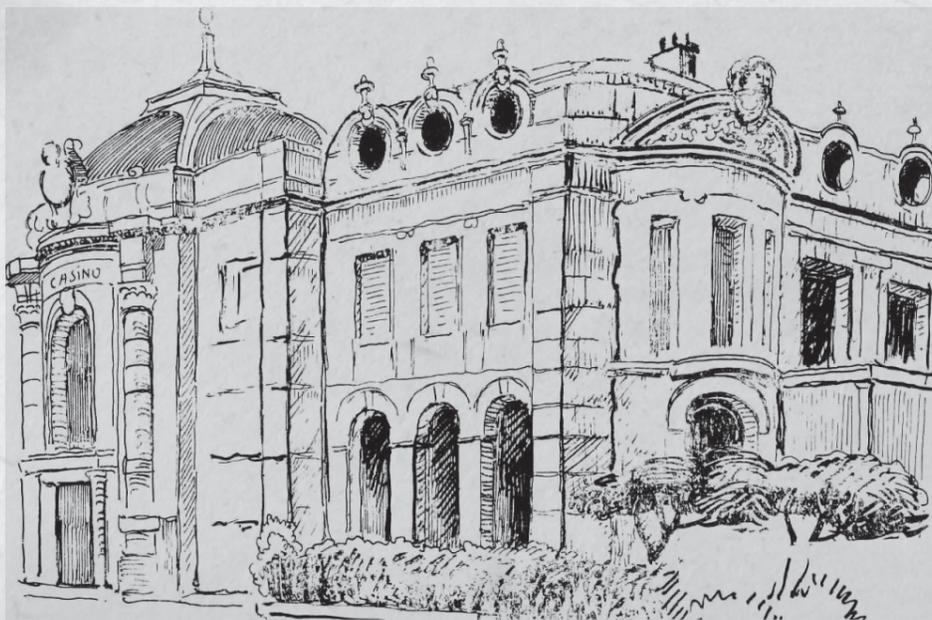
TVA 8.1% incl. | Inkl. 8.1% MwSt | Incl. 8.1% VAT

ORIGINE DES CASINOS

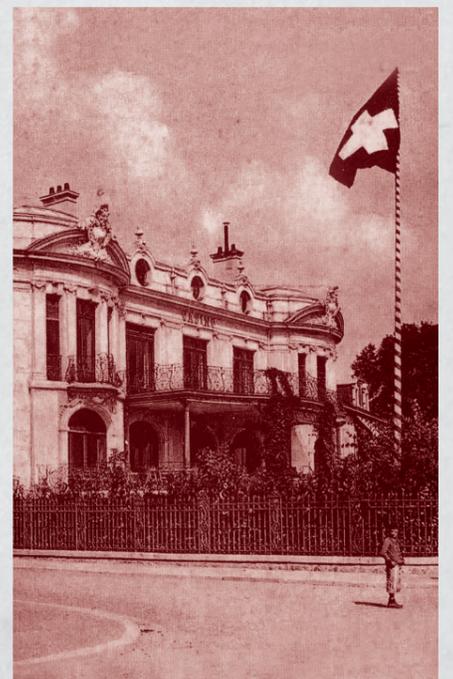
Casino est un mot italien signifiant au sens large « maison de campagne ». Le Petit Larousse le définit comme étant un « établissement comprenant une ou plusieurs salles de jeux, un restaurant et, souvent, une salle de spectacles ». Ajoutons qu'il est assez souvent lié aux agréments d'une station thermale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

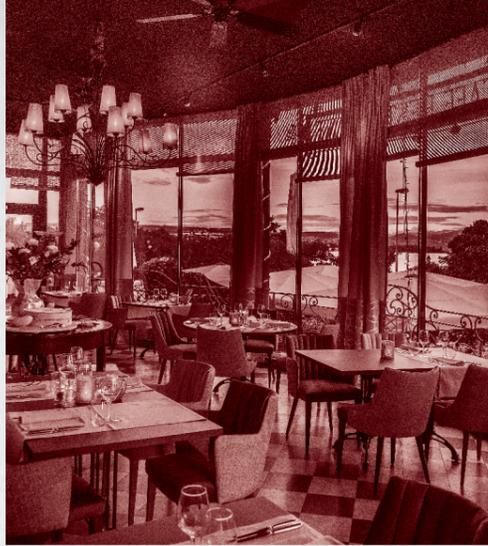
De 1850 à 1915, c'est la floraison des casinos, surtout en France et en Suisse. Ces lieux de plaisir sont conçus pour fortunés mondains en quête d'un renouveau hypothétique qui pourrait animer leur langueur de vivre. Nombre d'élégantes fréquentent les mêmes lieux. Comme par hasard...

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

Suprême de poulet Alpstein aux morilles, pommes de terre mousseline 42.–

Alpstein-Hähnchenbrust mit Morcheln, Kartoffelpüree
Chicken breast "Alpstein" with morels, potato puree

Souris d'agneau confite aux épices de l'Avent, polenta au maïs de Gingings 42.–

Lammkeule confit mit Adventsgewürzen, Polenta mit Mais von Gingings
Lamb shank confit with advent spices, polenta with corn from Gingings

Aiguillettes de canard, jus réduit au gingembre et vin rouge, purée de patates douces 43.–

Entenfilet, Ingwer- und Rotweinsauce, Süsskartoffelpüree
Duck fillet, ginger and red wine sauce, sweet potato puree

Châteaubriand, Gratin de pommes de terre, légumes pour 2 pers. p.p. 54.–

Sauce au poivre vert, béarnaise ou sauce aux morilles suppl. morilles p.p. 6.–
Châteaubriand, Kartoffelgratin, Gemüse
Châteaubriand, potato gratin, vegetable

Filet de bœuf, jus corsé aux cornes d'abondance, pommes de terre mousseline, légume du marché 54.–

Rinderfilet, würzige Sauce mit Totentrompeten, Kartoffelpüree, Marktgemüse
Beef fillet, spicy sauce with horn of plenty, potato puree, vegetable from the market

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER | FOR THE CHILDREN

Tagliatelle maison à la bolognaise 16.–

Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaisauce
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

Cheesecake aux figues 14.–
Cheesecake mit Feigen
Cheesecake with figs

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

PROVENANCE DE LA VIANDE | FLEISCHHERKUNFT | ORIGIN OF MEAT

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

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 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!