

CASINO DE MORGES

CAFÉ • RESTAURANT

NOS ENTRÉES

Fleurs de courgettes 27.-

Beignets de fleurs de courgettes / purée de courgettes & noisettes / pickles / granité basilic

Tartare de Boeuf 29.-

Tartare de boeuf au couteau fumé / viande séchée / croustillant parmesan / câpres

Rillettes de Féra 27.-

Rillettes de Féra (CH) au naturel / Féra fumé à froid / sauce au chasselas de la côte / Yuzu

Pâté en Croûte Porc & Foie gras 28.-

Porc fermier (VS) / foie Gras (FR)/ pistaches /condiments de saison / pickles

Mesclun de Bremblens 17.-

Mesclun / tomates cerises confites / copeaux de Grana Padano / pesto

PLATS PRINCIPAUX

Gambero Rosso 48.-

Gambero Rosso au BBQ / ravioles farcies courgettes & olives Kalamata / sauce tomate ancienne / émulsion pistou

Sole meunière 57.-

Sole meunière entière / beurre blanc au citron Combava / légumes de saison / pomme dauphine “crousty-fondante”

Agneau de Romandie 56.-

Côtelette grillée à la flamme / selle rôtie / jus corsé à la fleur de thym / Ail confit / croustillant de pomme de terre et fromage d'Aubonne

Côte de cochon 48.-

Côte de cochon de la ferme Valentin Chappuis (VD) confite puis grillée au BBQ / jus au lard de Colonnata / Artichauts / “Kebab” de pied de cochon

Aubergine façon “steak au poivre” 37.-

Aubergine confite grillée au BBQ japonais /sauce au poivre Timut / condiment végétal

LES INCONTOURNABLES

Filet de Perche Meunière

Filet de perche meunière / smash potatoes / sabayon façon tartare
huile d'herbe / saladine (150 gr, selon arrivage)

46.-

Quenelle de Brochet sauce Nantua

Brochet du Léman / quenelle "crousty-fondante"
sauce Nantua / légumes de saison

44.-

Beef Wellington à partager

Filet de boeuf suisse mûré, cuit en feuilletage / farce aux morilles (FR) /
lard fumé / sauce aux morilles

59.- pp

LES EXTRAS

Salade verte de chez Cuendet 8.-

Frites de pomme de terre 10.-

Purée mousseline 12.-

Assiette de 3 fromages affinés 14.-

LES DOUCEURS

Abricot & verveine

Abricots du Valais cru et cuit /
financier aux amandes /
sorbet citron et verveine

16.-

Saint-Honoré pêche

Feuilletage / crème chantilly vanille
/ pêches crues et cuites /
chou farci

16.-

Tarte yuzu meringuée

La tarte de "Grand-Maman"
mais pas comme "Grand-Maman"

15.-

"Snickers" tout choco

Chocolat givré / brownies /
cacahuètes / fruits rouges

17.-

Melon "meli melo"

Melon de Cavaillon / pâte de fruit/
parfait glacé fromage blanc et miel /
amandes

16.-

Tarte aux figues

Tarte cacao / mousse au chocolat /
figues fraîches et en compotée
grenade

17.-

**“Il n’y a pas de grande cuisine,
seule la cuisine du cœur nous touche”**

UNE RENCONTRE

Rémy Gravelaine et Thibaud Gardette se connaissent depuis leurs débuts au restaurant de l’Hôtel de Ville de Crissier, où ils ont travaillé aux côtés de Franck Giovannini. Sous-chef de cuisine et chef sommelier, leur complicité est née là, avant de nourrir leur projet commun : voler de leurs propres ailes.

LA PHILOSOPHIE

Une cuisine authentique: le partage et la convivialité sont l’âme de notre établissement, un lieu d’éveil culinaire où cuisine moderne et de “Grand Maman” se rencontrent. Thibaud nous propose une carte de vins éclectique, favorisant les circuits courts et la proximité avec les vignerons. Nous privilégions une cuisine locale, élaborée à partir de produits de première qualité, où chaque fournisseur, agriculteur et paysan fait partie intégrante d’une grande famille.

LE CASINO DE MORGES

Le Casino de Morges a une histoire qui remonte au XIXe siècle. Inauguré en 1864, le casino proposait initialement des jeux de hasard, des spectacles et des événements culturels. Le bâtiment, avec son architecture élégante, a été un symbole de l’essor de Morges en tant que destination touristique. Aujourd’hui le Casino de Morges est apprécié pour sa situation privilégiée au bord du lac Léman, offrant une vue magnifique mais également pour son identité culinaire.