

LA GAZETTE

DU CASINO DE MORGES

SUR LES QUAIS,
FACE AU DÉBARCADÈRE

HIVER 2023-2024
N° 023

ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

Huîtres d'Oléron Fine de Claire N° 3

Austern Oléron Fine de Claire Nr. 3
Oysters 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.-

Saumon Suisse mariné maison au fromage frais d'Aubonne en cannelloni

Cannelloni von hausmariniertem Schweizer-Lachs mit Frischkäse von Aubonne
Cannelloni of homemade marinated Swiss salmon with fresh cheese from Aubonne

22.-

Foie gras mi-cuit maison au Gewürztraminer de Bougy-Villars, chutney de fruits

Hausgemachte Foie Gras mit Gewürztraminer von Bougy-Villars, Frucht-Chutney
Home-made foie gras with Gewürztraminer from Bougy Villars, fruit chutney

24.- 36.-

Flan de cardon à la mousseline de Vacherin Mont d'Or ✓

Kardon und Vacherin Mont d'Or-Flan
Cardoon and Vacherin Mont d'or flan

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

Crème de courge de Bremblens

Kürbissuppe von Bremblens
Pumpkin soup from Bremblens

ENTRÉE 15.-
PLAT

Risotto de Fregola Sarda aux gambas

Sardisches Fregola-Risotto mit Gambas
Sardinian Fregola risotto with gambas

31.-

Tagliatelle maison aux épinards, speck et safran

Hausgemachte Tagliatelle mit Spinat, Speck und Safran
Home-made tagliatelle with spinach, bacon and saffron

29.-

Risotto à la courge ✓

Kürbis-Risotto
Pumpkin Risotto

28.-

LE COIN POISSON

FISCHECKE | FISH CORNER

Saint Jacques snackées, sauce vanille, mousseline de potimarron, épinard

Geröstete Jakobsmuscheln, Vanillesauce, Kürbispüree, Spinat
Snacked scallops, vanilla sauce, pumpkin puree, spinach

42.-

Filet de Sériole, coppa, réduction mandarine et gingembre, risotto

Bernsteinmakrelenfilet, Coppa, Mandarinen und Ingwer-Reduktion, Risotto
Fillet of amberjack, Coppa, mandarin and ginger reduction, risotto

45.-

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

Gebatene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner Salat
Roasted fillets 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.

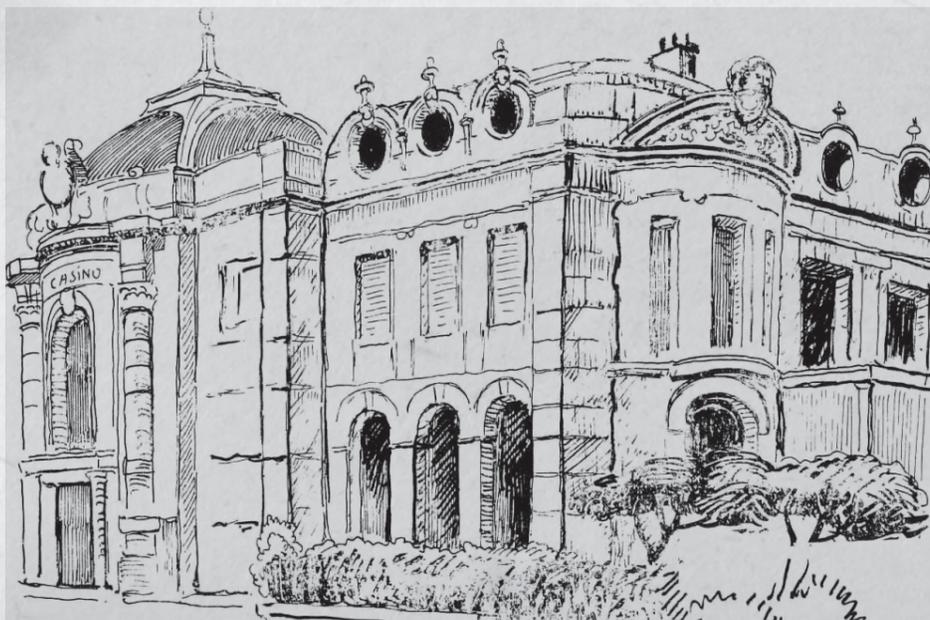
TVA 7.7% incl.
Inkl. 7.7% MwSt | Incl. 7.7% VAT

ORIGINE DES CASINOS

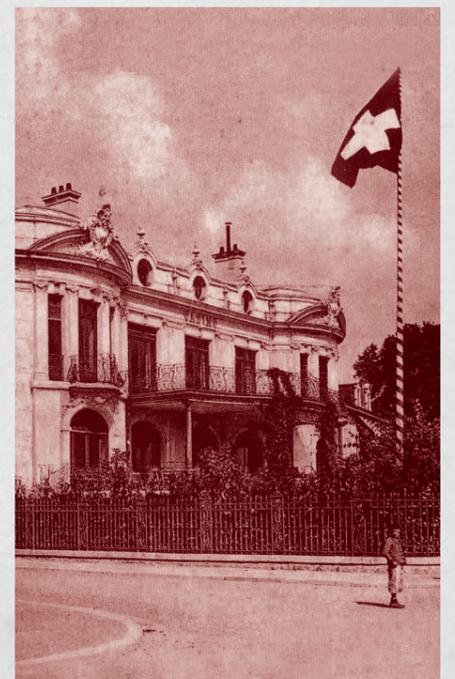
Casino est un mot italien signifiant au sens large « maison de campagne ». Le Petit Larousse le définit comme étant un « établissement comprenant une ou plusieurs salles de jeux, un restaurant et, souvent, une salle de spectacles ». Ajoutons qu'il est assez souvent lié aux agréments d'une station thermale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

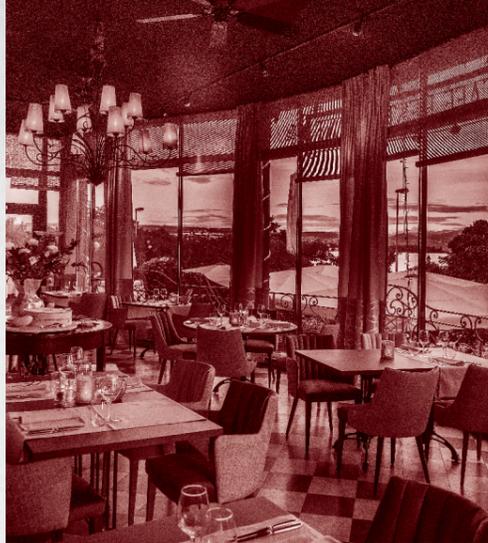
De 1850 à 1915, c'est la floraison des casinos, surtout en France et en Suisse. Ces lieux de plaisir sont conçus pour fortunés mondains en quête d'un renouveau hypothétique qui pourrait animer leur langueur de vivre. Nombre d'élégantes fréquentent les mêmes lieux. Comme par hasard...

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

Suprême de poulet cuit à basse température, sauce au Porto Blanc et foie gras, mousseline de potimarron, épinard 38.–

Pouletbrust niedergegart, Weisses Portwein und Foie Gras-Sauce, Kürbispüree, Spinat
Chicken breast cooked down, white Porto and foie gras sauce, pumpkin puree, spinach

Magret de canard, sauce aux raisins, mousseline de pommes de terre « Bleue de St-Gall », épinard 39.–

Entenbrust, Traubensauce, Blaue St. Galler-Kartoffelpüree, Spinat
Duck breast, grape sauce, Blue of St. Gallen potato puree, spinach

Carré d'agneau rôti, jus de cuisson, mousseline de pommes de terre « Bleue de St-Gall », légume 45.–

Gebratenes Lammkarree, Bratensaft, Blaue St. Galler-Kartoffelpüree, Gemüse
Roasted rack of lamb, cooking juice, Blue of St. Gallen potato puree, vegetable

Châteaubriand, gratin de pommes de terre, légumes pour 2 personnes p.p. 55.–

sauce au poivre vert, béarnaise ou sauce aux morilles

Supplément morilles p.p. 5.–
Châteaubriand, niedergegart, Kartoffelgratin, Gemüse
Châteaubriand cooked slow, potato gratin, vegetable

Filet de bœuf au poivre vert, mousseline de potimarron, épinard 52.–

Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce, Kürbispüree, Spinat
Beef fillet with green pepper sauce, pumpkin puree, spinach

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER | FOR THE CHILDREN

Tagliatelle maison à la bolognaise 17.–

Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaisensauce
Home-made tagliatelle, Bolognese sauce

Hamburger Casino, pommes frites 17.–

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

Vermicelles en verrine 13.–
Vermicelles im Glas
Vermicelles in glass

Crumble noix-poivre-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 13.– GRAND 19.–
Käsewahl | Cheese assortment

PROVENANCE DE LA VIANDE | FLEISCHHERKUNFT | ORIGIN OF MEAT
Bœuf: Suisse/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!