



CASINO DE MORGES  
Café & Restaurant



## NOS ENTREES

**Salade d'artichauts violets** 26.-

Artichauts violets / beignets de Fleurs de courgettes / Ail des Ours

**Tartare de Boeuf et Moelle fumée** 29.-

Tartare de boeuf au couteau (140gr) / croustillant parmesan / moelle fumée / lard de pays

**La Rilette de Perche** 26,5.-

Rilette de perche au naturel / sauce au chasselas de la côte / croûtons / herbes folles

**Pâté en Croûte Porc et Foie gras** 28.-

Porc fermier / foie Gras / pistaches / condiments de saison / pickles

**Mesclun de Breublens** 15.-

Mesclun / copeaux de Grana Padano / graines de saison

## PLATS PRINCIPAUX

**Agnolotti maison** 36.-

Ravioles farcies / Homard bleu de Bretagne / bisque réduite / condiment à l'ail des Ours

Option végétarienne disponible

**Sole meunière entière** 57.-

Sole meunière (500gr) / sabayon aux herbes / légumes de saison  
mille-feuille de pomme de terre "crousty-fondant"

**"Poulet rôti du dimanche"** 46.-

Suprême de volaille grillé à la flamme / jus de "poulet rôti" / émulsion champignon /  
Parmentier de cuisse, purée mousseline de "grand maman"

**Côte de veau grillée au BBQ à partager** 54.- p.p

Côte de veau grillée au BBQ (400gr) / jus de veau réduit à l'estragon / asperges du Valais

**Aubergine façon "steak au poivre"** 35.-

Aubergine confite grillée au BBQ japonais / sauce au poivre Timout / condiment végétale

Provenance de viande et poisson voir le panneau d'affichage  
Nos prix sont TTC 8,1% inclus  
Veuillez nous communiquer vos allergies alimentaires





## LES INCONTOURNABLES

**Filet de Perche Meunière** 46.-  
Filet de perche meunière / smash potatoes / sabayon façon tartare / huile d'herbe /  
saladine (150 gr, selon arrivage)

**Quenelle de Brochet sauce Nantua** 42.-  
Brochet du Léman / quenelle "crousty-fondante" / sauce Nantua / légumes de saison

**Beef Wellington à partager** 56.-pp  
Filet de Boeuf cuit en feuilletage / farce aux morilles / lard fumé / sauce aux morilles

## LES EXTRAS

**Légumes Bio de chez Cuendet** 12.-  
Selon l'inspiration du chef et du marché

**Frites de pomme de terre** 10.-

**Salade verte de chez Cuendet** 8.-

**Purée mousseline** 12.-

## LES DOUCEURS

**Tarte soufflée au chocolat** 16.-  
Sablée cacao / Chocolat Gianduja 70% / Chartreuse

**Flan au caramel de "Grand-maman"** 12.-

**Clafoutis aux fruits / meringue crème double / fruits rouges** 16.-

**Le riz au lait "retour en enfance"** 13.-

**La poire Belle-hellène** 15.-  
Poire conférence / sauce chocolat / citron kaffir / amandes

**Le Mille feuille** 16.-  
Feuilletage / crème chantilly vanille / crème pâtissière / ganache chocolat caramel

Provenance de viande et poisson voir le panneau d'affichage  
Nos prix sont TTC 8,1% inclus  
Veuillez nous communiquer vos allergies alimentaires





### \*\*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\*\*

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

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 vigneron. 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. Au départ, le casino proposait 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.

