

LA GAZETTE

DU CASINO DE MORGES

SUR LES QUAIS,
FACE AU DÉBARCADÈRE

SPÉCIAL COVID-19
N° 007

ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

	ENTRÉE	PLAT
Foie gras de canard maison mi-cuit au magret fumé, chutney de pruneau, brioche Hausgemachte Entenleber halbgekocht mit geräucherter Entenbrust, Pflaumen-Chutney, Brioche Homemade foie gras half cooked with smoked duck, plum chutney, brioche	22.-	31.-
Escalope de foie gras poêlé aux fruits d'automne Gebratene Entenleber mit Herbstfrüchten Roasted foie gras with autumnal fruits	26.-	34.-
Terrine de perdreau au Vieux Porto, chutney automnal Rebhuhnterrine mit Portowein, Herbst-Chutney Partridge terrine with Port wine, autumnal chutney	19.-	
Salade de chèvre chaud aux endives, poires et noix ✓ Warmer Geisskäse-Salat mit Endivien, Birnen und Nüssen Hot goat cheese salad with endives, pears and nuts	19.-	
Bruschetta aux légumes automnaux ✓ Herbstliche Gemüse-Bruschetta Bruschetta with autumnal vegetables	19.-	
Planchette de charcuterie automnale à partager! Herbstliche Wurstwarenplatte zum Teilen! Autumnal cold cuts plate to divide!	21.-	29.50
Salade de mesclun, copeaux de Grana Padano, graines Mesclun-Salat, Grana Padano-Splitter, Körner Mesclun salad, Grana Padano slices, seeds	14.-	
Salade verte Grüner Salat Green salad	8.-	
Salade mêlée Gemischter Salat Mixed salad	13.-	

PÂTES & SOUPES

TEIGWAREN & SUPPEN | PASTA & SOUP

	ENTRÉE	PLAT
Velouté de courge de Bremblens, quenelle de mousse de chaource Kürbiscremesuppe von Bremblens mit Chaource-Schaum Pumpkin cream soup from Bremblens with Chaource mousse	15.-	
Gnocchi de pommes de terre maison au gorgonzola et poires ✓ Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Birnen Home-made potato gnocchi with Gorgonzola and pears		29.-
Pappardelle maison aux champignons ✓ Hausgemachte Pappardelle mit Pilzen Homemade pappardelle with mushrooms		32.-
Tagliolini maison au ragout de lapin Hausgemachte Tagliolini mit Hasenpfeffer Homemade tagliolini with rabbit ragout		31.-
Hamburger végétarien ✓ Vegetarischer Hamburger Vegetarian Hamburger		28.-

LE COIN POISSON

FISCHECKE | FISH CORNER

Filet de saumon de Lostalio au vin flétri, lentilles vertes Lachsfilet von Lostalio an Süssweinsauce, grüne Linsen Salmon fillet from Lostalio, sweet wine sauce, green lentils	41.-
Filet de rascasse de Corse « label rouge », vinaigrette à la racine rouge, purée de panais Rotbarschfilet von Korsika « label rouge », rote Rüben-Vinaigrette, Pastinakepurée Corsican scorpion fish fillet « red label », red root vinaigrette, parsnip puree	39.-
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	41.-
Poisson du marché Fisch vom Markt Fish from the market	selon arrivage

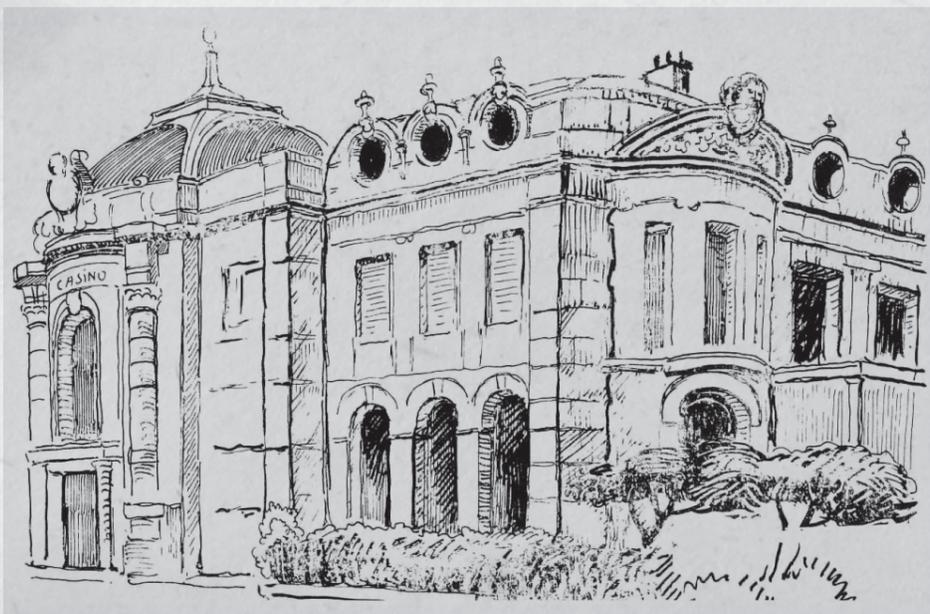
Maïs pour la polenta: Domaine Le Pontet à Gingins | Légumes de Bremblens | Lentilles de Cottens
Fromages et beurre: André Romanel s/Morges | Laiterie de Pampigny | Fromagerie de Marsens | Croix de Luisant Aubonne

ORIGINE DES CASINOS

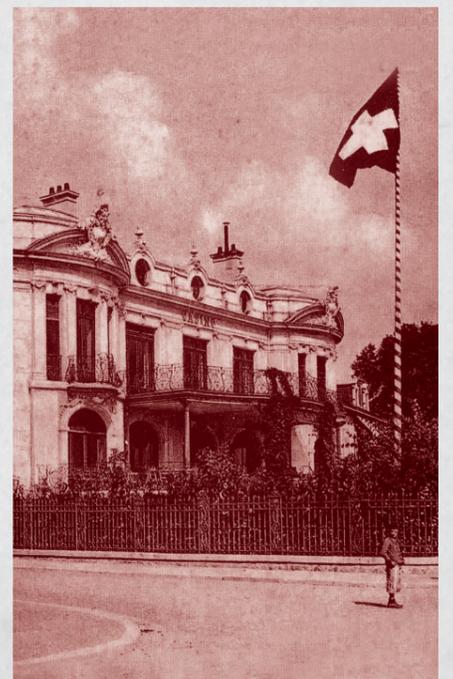
Casino est un mot italien signifiant au sens large « maison de campagne ». Le Petit Larousse le définit comme étant un « établissement comprenant une ou plusieurs salles de jeux, un restaurant et, souvent, une salle de spectacles ». Ajoutons qu'il est assez souvent lié aux agréments d'une station thermale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

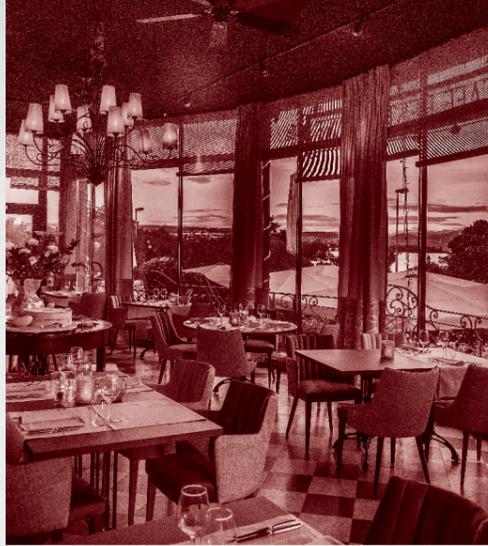
De 1850 à 1915, c'est la floraison des casinos, surtout en France et en Suisse. Ces lieux de plaisir sont conçus pour fortunés mondains en quête d'un renouveau hypothétique qui pourrait animer leur langueur de vivre. Nombre d'élégantes fréquentent les mêmes lieux. Comme par hasard...

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

Selle de chevreuil, sauce grand-veneur, Spätzli maison, garniture de chasse, pour 2 personnes

Rehrücken, Jägersauce, hausgemachte Spätzli, Wildbeilagen, für 2 Personen

Saddle of venison, grand veneur sauce, home-made Spätzli, seasonal side dishes, for 2 persons

58.–
par personne

Civet de cerf grand-mère, Spätzli maison, garniture de chasse

Hirschpfeffer Grossmutter-Art, hausgemachte Spätzli, Wildbeilagen
Deer ragout grandmother style, home-made Spätzli, seasonal side dishes

38.–

Filet de lièvre au genièvre, Spätzli maison, garniture de chasse

Hasenfilet mit Wacholder, hausgemachte Spätzli, Wildbeilagen
Hare fillet with juniper, home-made Spätzli, seasonal side dishes

45.–

Suprême de poulet jaune farci aux champignons, polenta

Maishühnerbrust gefüllt mit Pilzen, Polenta
Mais chicken breast stuffed with mushrooms, Polenta

39.–

Filet de bœuf rassis sur os à la bière de Saint-Prex, Polenta, légumes du marché

Rinderfilet am Knochen gelagert, Biersauce, Polenta, Marktgemüse
Bone-stalled fillet of beef, beer sauce, polenta, vegetable from the market

49.–

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER | FOR THE CHILDREN

Tagliatelle maison à la bolognaise

Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaise-Sauce | Home-made tagliatelle, Bolognaise sauce

16.–

Hamburger Casino, pommes frites

Casino Hamburger, Pommes frites | Casino Hamburger, French fries

16.–

Filets de perche, beurre persillé, pommes frites

Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries

29.–

NOS DESSERTS

UNSERE DESSERTS | OUR DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

Gebrannte Crème mit Vanille | Burned cream with vanilla

12.–

Mœlleux au chocolat, glace panna

Halbgebackener Schokoladenkuchen, Rahmeis
Chocolate cake just baked, cream ice-cream

14.–

Opéra de châtaigne, sauce caramel

Marronen Opera Dessert, Karamellsauce | Chestnut Opera dessert, caramel sauce

12.–

Cheese cake aux pommes caramélisées, coulis de coing

Cheesecake mit karamellisierten Äpfeln, Quittencoulis
Cheese cake with caramelized apples, quince coulis

12.–

Poire pochée à la verveine, sauce anglaise au lait d'amande

In Verbena pochierte Birne, Vanillecreme mit Mandelmilch
In verbena poached pear, vanilla sauce with almond milk

12.–

Tarte tatin

Tarte tatin | Tarte tatin

8.–

Tarte tatin avec glace panna

Tarte Tatin mit Rahmeis | Tarte tatin with cream ice cream

12.–

Tarte au citron

Zitronenkuchen | Lemon pie

8.–

Café gourmand

Kaffee mit Mini-Desserts | Coffee with mini desserts

12.–

Petit café gourmand

6.50

POUR LES AMATEURS DE FROMAGE

FÜR KÄSELIEBHABER | FOR CHEESE LOVERS

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

Grosser Käseteller | Large variation of cheese

19.–

Petite assiette de fromages (3 sortes)

Kleiner Käseteller | Small variation of cheese

10.–

PROVENANCE DE LA VIANDE | FLEISCHHERKUNFT | ORIGIN OF MEAT Bœuf: Suisse | Chasse: Autriche, Suisse, Allemagne, Hongrie | Poulet: Suisse
PROVENANCE DU POISSON | FISCHHERKUNFT | ORIGIN OF FISH Voir panneau d'affichage | siehe Anzeigetafel | see indicator board

Nous vous donnons 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

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!