

Bienvenue au



Prenez le temps de vous détendre dans un cadre unique et laissez-vous surprendre par une cuisine qui suit les saisons afin de toujours vous offrir des produits régionaux de qualité d'une extrême fraîcheur. Nous vous souhaitons une très bonne dégustation.

Demandez notre carte des vins et laissez-vous tenter par une des 70 sélections de nos terroirs ou d'une de nos 40 sélections françaises, italiennes et espagnoles. Un grand choix vous est proposé au verre.

René & Marysol

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

« Le pessimiste se plaint du vent, l'optimiste espère qu'il va changer, le réaliste ajuste ses voiles »

William Arthur Ward



INFORMATION IMPORTANTE

Chères clientes, chers clients,

Nous sommes heureux de pouvoir vous accueillir à nouveau au Restaurant du Club nautique.

Pour que nos services puissent se faire en toute tranquillité et en toute sécurité pour vous et pour nous, nous vous demanderons de bien vouloir vous conformer aux directives sanitaires en vigueur, soit :

- Masque obligatoire pour tout déplacement à l'intérieur ou sur la terrasse (arrivée et départ compris)
- Les consommations se prennent assis uniquement
- Nous prendrons les coordonnées d'une personne par table lors de votre arrivée (dès 1 personne)
- Les tables et chaises ont été placées précisément pour respecter les distances décrétées par l'OFSP, nous vous demandons donc de ne pas les déplacer, et ce en aucun cas
- Les déplacements à l'intérieur du restaurant et sur la terrasse doivent être réduits au strict minimum et se faire avec le masque ; la limitation des déplacements concerne également les enfants et les chiens, merci de les garder avec vous à table
- Le vestiaire commun est fermé durant cette période et nos collaborateurs ne pourront pas vous débarrasser individuellement, nous vous prions de garder vos vestes/manteaux à table
- Les espaces communs et les commodités sont désinfectés entièrement après chaque service et du gel hydroalcoolique se trouve à votre disposition à l'entrée

Les collaborateurs sont à votre disposition en cas de question ou de demande, nous vous remercions par avance pour votre flexibilité et votre compréhension et sommes ravis de vous accueillir parmi nous aujourd'hui.



LA CHASSE

Nous avons le plaisir de vous proposer nos mets de chasse dans le plus pur respect des traditions.
Les spécialités de gibier sont apprêtées avec goût et finesse, pour combler vos désirs.

NOS PLATS DU MIDI ET SOIR

EU	Tagliatelles - cèpes - émincé de chevreuil - crème de Gruyère	31
AT	Tomahawks de sanglier - sucs au pinot noir - déclinaison de choux fleur au chocolat blanc	38

NOS GIBIERS (Servi uniquement le soir ou sur réservation)

FR	*Poitrines de pigeon rôti sur coffre - salsifis à la truffe	41
AT	*Selle de chevreuil en deux services (Minimum deux personnes) par personne	58
AT/CH	*Cœur de filet de chamois - foie gras poêlé - figue caramélisée (A partir du 3 octobre)	52

*Servi avec des spätzli maison et garniture automnale

TVA 7.7% inclus

NOS SUGGESTIONS

cA Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre	38
Saucisse aux choux *IGP - papet vaudois	28
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse Boucherie du Château - Christian Fivaz à Morges</small>	
Quinoa façon risotto <small>bio</small> - butternut - Hokkaido en pickles - cèpes - œuf 63°	36
Cuisses de grenouilles fraîches aux herbes et ail - Riz	la douzaine 39

MENU D'AUTOMNE dès 2 personnes

Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon

AT Dos de cerf en croûte de poivre noir de Tasmanie
Farandole de légumes d'automne
Foccacia aux marrons

Chariot de fromage ou
Dacquoise aux pruneaux - mousse au citron vert

59 par personne

NOS ENTREES FROIDES

Cylindre de foie gras de canard mi-cuit - noisettes - fleur de sel - chutney de figues	27
EU Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon	24
Salade croquante de St.-Prex - fromage de chèvre chaud - toast Petits lardons - tomates cerise	19
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	21
Assiette de jambon cru label suisse	27

NOS ENTREES CHAUDES

Merveilles de homard et perles des sous-bois - capuccino de bisque au foie gras	27
Soupe de poissons de nos lacs - croutons à l'ail - rouille	20
CH Demi os à moelle - Fricassée de cèpes (25 minutes de préparation)	24
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	18

*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse

TVA 7.7% inclus

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

NOS VIANDES

CH Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'automne	34
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites - farandole de légumes d'automne	36
CH *Côte de veau Grand cru aux perles de sous-bois Mille-feuille de pommes de terre - butternut	51

SWISS GOURMET GRAND CRU DE NOTRE ARMOIRE A VIANDE (sur demande) Découpé devant vous

De la viande de bœuf et de veau d'une qualité exemplaire, garantie d'un plaisir gustatif unique et fruit d'un travail artisanal irréprochable

*Côte de bœuf Grand cru Jus corsé à l'ail noir minimum 2 personnes les 100gr Garniture automnale	18
---	----

(25 minutes de préparation)

*Origine suisse garantie et rassis sur os - une sélection rigoureuse - une lente maturation - une transparence totale - une saveur unique

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

POISSONS DE NOS LACS

Notre choix de poisson à la carte dépend des arrivages frais. Notre personnel de service vous renseigne sur nos propositions du jour. Comme par exemple :

CH Filets d'omble chevalier meunière - pommes frites - légumes d'automne	40
CH Pavés de féra du Léman snacké - potimarron confit - endive à l'orange - sabayon de chasselas Manu pêcheur à Tolochenaz	39

POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

Tagliatelles au beurre	11
Chicken Nuggets - pommes frites	15
Eventail de bœuf nature - pommes frites	20

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Tartare de Gambero Rosso au gingembre et citronnelle à l'huile d'olive

Velouté de potimarrons et éclats de châtaignes - croustillant de jambon cru

Merveilles de homard et perles des sous-bois - capuccino de bisque au foie gras

Désossé de selle de chevreuil - crumble de cacao

Garniture automnale

Spätzli

Chariot de fromages

Jardin d'automne Pralin choco - espuma mascarpone et fève de tonka - figues rôties et glace à la cannelle

Café et friandises

115

Avec un verre de vin à chaque plat 159

Ce menu est servi uniquement le soir ou sur réservation et pour l'ensemble de la table

TVA 7.7% inclus

DESSERTS MAISON DE NOTRE PÂTISSIER

Dacquoise aux pruneaux - mousse au citron vert	14
Jardin d'automne Pralin choco - espuma mascarpone et fève de tonka - figues rôties et glace à la cannelle	15
Café du Pâtissier	14
Parfait nougat glacé au Baileys	13
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	13
Duo de crèmes brûlées - marron et miel au romarin	15

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Assiette de fromages de notre chariot	sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	15
Le Valaisan	Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot	13
Café glacé	Crème glacée au café - expresso - crème chantilly	12

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

CONTACT

Nous vous invitons à vous rendre sur notre site internet pour consulter les cartes et suggestions du moment.

www.restaurant-cnm.ch

Réservez
+41 21 801 51 51

Horaires

Mardi à Jeudi et Dimanche
09:00 - 23:00

Vendredi et Samedi 09:00 - 0:00

Mars à octobre
Fermé le dimanche soir et lundi

Novembre à février
Fermé le dimanche et lundi

Fermeture annuelle du dimanche 20 décembre 2020 au lundi 18 janvier 2021

Restaurant du Club Nautique - René & Marysol Muller - Place de la Navigation 1 - 1110 Morges 1