



*Bienvenue  
au  
Restaurant Le Casino  
Rolle  
Famille Vuillemier*



*www.casino-rolle.ch / aussi sur l'appli „Local.ch”*





## Les entrées froides et chaudes

---

- *Le tartare de bœuf "Gengis Khan"* 18.50  
*Légèrement relevé, servi avec une salade composée*
- *Le jambon crû et viande séchée des Grisons* 19.50  
*Finement coupés par nos soins*
- *La salade verte de saison* 8.50  
*La sélection de notre primeur*
- *Les salades assorties du buffet* 14.50  
*Préparation fraîche quotidienne*
- *La grande assiette de salades assorties* 19.50  
*Pour les inconditionnels de crudités*
  
- *Le Gazpacho* 9.50  
*Soupe froide rafraîchissante apprêtée à base de tomate et concombre*
- *Le feuilleté aux morilles et cornes d'abondance* 18.50  
*Croustillant de notre boulanger aux saveurs des sous-bois*
- *Les filets de perche à la façon du chef* 19.50  
*Poêlés pièce par pièce nappés d'une sauce citronnée*  
*Accompagnement à choix*



*En cas d'allergie alimentaire, veuillez nous consulter afin de répondre à votre demande*

*TVA 7,7% incluse*





## Les poissons et les viandes

- *Les filets de perche à la façon du chef* portion 46.50  
*Poêlés pièce par pièce nappés d'une sauce citronnée* assiette 36.50  
*Accompagnés d'une salade verte*  
*Supplément pour salade mêlée du buffet 5.50*
- *Les filets de féra nappés d'une sauce citronnée* 43.50  
*Une finesse pour les connaisseurs*  
*Accompagnés d'une salade verte*
- *Les filets de brochet et autres poissons du lac Léman (selon arrivage)* 45.50  
*Désarêtés et poêlés sur brunoise de légumes*  
*Accompagnés d'une salade verte*
- *Le steak de veau au beurre "Café de Paris"* 45.50  
*Un grand classique toujours apprécié, accompagné d'une salade verte*
- *L'éventail de blanc de poulet avec une salade composée* 32.50  
*Met idéal d'été, frais et léger*  
*Supplément pour pommes-frites 5.50*
- *Le tartare de bœuf "Gengis Khan"* 35.50  
*Légèrement relevé, servi avec une salade composée*  
*Supplément pour pommes-frites 5.50*

### Les accompagnements

*Riz basmati, pommes frites ou pommes nature*

### Les assiettes pour enfants:

- *Assiette de frites et salades du buffet* 16.50
- *L'escalope panée de dinde avec frites* 18.50



*La majorité de nos produits sont d'origine régionale*

*Provenance des perches: Suisse - Pologne / féras, brochets: lac Léman - de notre pêcheur D. Francioli - Allaman/Perroy*

*Provenance du bœuf, veau, poulet: Suisse / dinde: France*

*Légumes, salades - de notre Primeur Fam. Zwyzgart - Vinzel*



# AU CINQ SENS

---

## Menu plaisir

*Le jambon cru et viande séchée des Grisons*

\*\*\*\*\*

*Le feuilleté aux morilles et cornes d'abondance*

\*\*\*\*\*

*Les filets de perche à la façon du chef*

*Le riz basmati*

\*\*\*\*\*

*Les meringues glacées*

79.50

## Menu estival

*L'assiette de salades assorties de saison*

\*\*\*\*\*

*Le Gazpacho*

\*\*\*\*\*

*Le Tartare de bœuf "Gengis Khan"*

*Les pommes frites*

\*\*\*\*\*

*La coupe "Limoncello"*

68.50



## Aperçu de notre carte de desserts

---

- *La coupe "Limoncello"*
- *La mousse au chocolat élaboré par nos soins*
- *La crème brûlée façon catalane maison*
- *Les meringues avec crème double de la Gruyère*
- 

----- Consulter également notre carte de glace -----



## Les vins du terroir

### Les vins blancs Chasselas

50 cl

70 cl/75 cl

<b>Monts/Rolle</b>	Domaine de Crochet - Blanc de perche - Réserve		23.50	35.50
	Domaine Rosset Clos des Truits Ph. Rosset			35.50
	Domaine Es Cordelières H.R./V. Graenicher			38.50
	Château de Châtagneréaz Schenk			36.50
	Château de Mont Prop. Fam. Naef	37,5cl	22.50	34.50
<b>Féchy</b>	Domaine Les Marchandes J-L Meylan			34. -
	Domaine de Fischer Hammel			35.50
<b>Tartegnin</b>	Domaine En Closelet H. Munier			32.50
<b>Gilly</b>	Domaine Chamvalon P. Rolaz	22. -		
<b>Vinzel</b>	Château La Bâtie Cave de la Côte			34. -



### Les vins blancs - cépages sélectionnés

<b>Monts/Rolle</b>	Sauvignon blanc	Domaine du Vieux Toit	R. Monnard	28.50	
<b>Luins</b>	"Le Curieux"	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		48.50
	Chardonnay - Pinot gris - Aligoté / Meilleur vin blanc suisse 2015				
	Cépage Altesse	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		48.50
<b>Bursins</b>	Pinot blanc Bio	Domaine Parmelin	Y. Parmelin		48.50
	<b>Begnins</b>	Sauvignon gris Bio	Domaine La Capitaine	R. Parmelin	43.50
<b>Perroy</b>	Pinot gris	Domaine du Feuilleraie	R. Gaillard	28.50	
	Kerner	" "	" "	" "	40.50
<b>Gilly</b>	Chardonnay	Domaine La Vissenche	J-M Dufour		38.50



### Les vins rosés "Œil de Perdrix"

<b>Monts/Rolle</b>	Domaine Les Revents	S. Zeugin / M. Treboux	22.50	34.50
<b>Luins</b>	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther	24.50	36.50
<b>Begnins</b>	Bio Domaine La Capitaine	R. Parmelin	24.50	36.50
<b>Vaud</b>	"Les Chaumes"	Cave de la Côte	22.50	34.50



### Les vins rouges - cépages sélectionnés

<b>Monts/Rolle</b>	Pinot noir	Domaine Les Revents	S. Zeugin / M. Treboux	26. -	38.50	
	Merlot Barrique	Domaine Rosset	Ph. Rosset	30.50	48. -	
	Sextuor Assemblage Barrique	Domaine de Crochet	Hammel		52.50	
	Gamaret Barrique		C. Albiez / P-A. Meylan	37.5 cl	28.50	52.50
	Pinot / Gamay	Domaine de Crochet	Hammel		40.50	
<b>Tartegnin</b>	Le Caecubien Assemblage	Domaine de Penloup	H.R./V. Graenicher		52.50	
<b>Gilly / Vincy</b>	Gamaret/Garanoir	Domaine Chamvalon	P. Rolaz	27.50	41.50	
	Gamaret Barrique	Domaine la Vissenche	J-M Dufour		46.50	
	Assemblage	Château de Vincy	Fam. Michon		48.50	
<b>Bursins</b>	Assemblage Bio	Domaine Parmelin	Y. Parmelin		48.50	
<b>Luins</b>	" 1769 " Assemblage	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		45.50	
	Garanoir	Domaine de Sarraux-dessous Bolle		32.50	48.50	
<b>Vaud</b>	Cabernet / Garanoir	Cave Cidis			40.50	
<b>Tessin</b>	Merlot	Settemaggio	Fam. Marcionetti		68.50	

### Le vin blanc doux

"Charmeur de ses dames"	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		56.50
Muscat - Malvoisie (pinot gris)				



## Les vins ouverts

	1 dl	2 dl	3 dl
Blanc de perche Domaine de Crochet Mont s/Rolle	3.30	6.60	9.90
Chardonnay Domaine La Vissenche Gilly	5.50	11. -	16.50
Rosé de Gamay	3.40	6.80	10.20
Ceil de Perdrix	4.50	9. -	13.50
Pinot noir	4.50	9. -	13.50
Vin du mois	5.50	11. -	17. -

## Les Boissons

Café / renversé		4. -
Cappuccino		4.20
Thé à choix	20 cl	3.40
Chocolat chaud	20 cl	3.60
Valsér	20 cl / 33 cl	2.80 / 3.90
Evian / Valsér / San Pellegrino	50 cl	4.90
Valsér / Evian	100 cl	9. -
Coca-Cola / Zero / Orangina / Sinalco / Sprite	33 cl	4.90
Rivella rouge / bleu	33 cl	4.90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20 cl	4.50
Thé froid citron	20 cl / 30 cl	3.40 / 4.40
	50 cl	5.40
Jus d'orange / tomate / nectar de pêche/ananas	20 cl	4.60
Jus d'orange pressé frais	20 cl	5. -
Jus de pommes / naturel	30 cl / 25 cl	4.90 / 4.80
Jus de raisin rouge	20 cl	4.90
Siróp grenadine / menthe	3 dl	2.50
Diabolo menthe	3 dl	3.20
Verre de lait	3 dl	2.80
Bière pression / panachée	20 cl / 25 cl	4. - / 4.20
	50 cl	7.20
Bière blanche artisanale Rolle	33cl	5.80
Bière sans alcool	33 cl	4.70
Apéritifs	4 cl	4.90
Ricard	2 cl / 4cl	3.90 / 5.90
Eaux de vie 37° / 45° (Pomme, Prune)	2,cl	5.60
(William, Abricotine, Marc, Grappa,)	2 cl	9.60
(Gin, Wodka, Whiskies, Calvados, Cognac)	4 cl	11. -
Liqueurs	4 cl	11. -
Blanc cassis	10 cl	4.90
Spritz	30 cl	9.50
Kir	10 cl	9.50
Flûte de champagne	10 cl	12. -



Consulter également notre belle palette de vins des vigneronns -encaveurs de la région

# *Les desserts*

---

- *La mousse au chocolat élaboré par nos soins* 12,50
- *La crème brûlée façon catalane maison* 12,50
- *Les meringues à la crème double de la Gruyère* 12,50
- *Les meringues glacées* 12,50





# Les glaces et sorbets

- *La coupe Danemark* 12.50
- *Le café glacé* 12. -
- *La coupe Caramelita* 12.50  
*(caramel / vanille + topping caramel)*
- *La Coupe Général (vanille + Whisky)* 14.50
- *La coupe "Limoncello" (liqueur de citron)* 14.50
- *Le sorbet Colonel (citron + Vodka)* 14.50
- *Les boules à choix - la pièce* 3.50  
*Arômes de glace à la crème:*  
*Vanille / chocolat / café / caramel / fraise*  
*Arômes sorbet: citron / abricot / cassis*
- *La portion de crème* 2. -
- *Pour enfant: coffret surprise (vanille/chocolat+surprise)* 5.50
- *Les frappés à choix* 9.50

