



*Bienvenue
au
Restaurant Le Casino
Rolle
Famille Vuillemier*



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





Les entrées froides et chaudes

- *Les tartares :*
 - de bœuf "Gengis Khan" 18.50
Légèrement relevé, servi avec une salade composée
 - de légumes au thym et pignons grillés 15.50
Taillés en brunoise avec un filet d'huile d'olive citronnée
- *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 de saison* 14.50
Préparation fraîche quotidienne

- *La crème de courgettes aux pignons grillés* 12.50
Elaborée par nos soins pour vous mettre en appétit
- *Le feuilleté aux morilles et cornes d'abondance* 19.50
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 47.50
Poêlés pièce par pièce nappés d'une sauce citronnée assiette 37.50
Accompagnés d'une salade verte
Supplément pour salade mêlée du buffet 5.50
- *Le filet de féra nappé d'une sauce citronnée* 45.50
Une finesse pour les connaisseurs
Accompagnés d'une salade verte
- *Les filets de brochet et autres poissons du lac Léman (selon arrivage)* 47.50
Désarêtés et poêlés sur brunoise de légumes
Accompagnés d'une salade verte

- *Le steak de veau au beurre "Café de Paris"* 46.50
Un grand classique toujours apprécié, accompagné d'une salade verte
- *Le suprême de poulet aux morilles et cornes d'abondance* 37.50
Accompagné d'une salade verte
- *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 natures

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 nos pêcheurs Deli - Nyon
 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

La crème brûlée maison façon catalane

79.50

Menu printanier

L'assiette de salade assortie de saison

La crème de courgettes aux pignons grillés

Le suprême de poulet aux morilles et cornes d'abondance

Les pommes frites

La mousse au chocolat élaborée par nos soins

69.50



Aperçu de notre carte de desserts

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

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

Les vins du terroir



Les vins blancs Chasselas

			50 cl	70 cl/75 cl
Monts/Rolle	Domaine de Crochet - Blanc de perche - Réserve		23.50	35.50
	Domaine Rosset Clos des Truits Ph. Rosset			35.50
	Domaine Es Cordelières 1 ^{er} Grand Crû V. Graenicher			42.50
	Château de Châtagneréaz 1 ^{er} Grand Crû Schenk			42.50
	Château de Mont Prop. Fam. Naef	37.5cl	22.50	34.50
Féchy	Domaine de Fischer 1 ^{er} Grand Crû Hammel			42.50
Tartegnin	Domaine En Closelet	H. Munier		34.50
Gilly	Domaine Chamvalon	P. Rolaz	22. -	
Vinzel	Château La Bâtie	Cave de la Côte		34. -

Les vins blancs - cépages sélectionnés

Monts/Rolle	Sauvignon blanc	Domaine du Vieux Toit	R. Monnard		45.50
Luins	"Le Curieux"	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		54.50
	Chardonnay - Pinot gris - Aligoté / Meilleur vin blanc suisse 2015				
	Cépage Altesse	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		48.50
Bursins	Pinot blanc Bio	Domaine de la Croix	Y. Parmelin		48.50
Begnins	Sauvignon gris Bio	Domaine La Capitaine	R. Parmelin		49.50
Perroy	Pinot gris	Domaine du Feuillage	R. Gaillard	28.50	
	Kerner	" "	" "		45.50
Gilly	Chardonnay	Domaine La Vissenche	J-M Dufour		42.50

Les vins rosés "Eil de Perdrix" / Gamay

Monts/Rolle		Domaine Les Revents	S. Zeugin	24.50	36.50
Luins		Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		38.50
Bursins		Bio Domaine de la Croix	Y. Parmelin		36.50
Begnins		Bio Domaine La Capitaine	R. Parmelin	26.50	38.50
Vaud		"Les Chaumes" Cave de la Côte		22.50	34.50

Les vins rouges - cépages sélectionnés

Monts/Rolle	Pinot noir	Domaine Les Revents	S. Zeugin	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
	Pinot / Gamay	Domaine de Crochet	Hammel		40.50
Gilly / Vincy	Gamaret/Garanoir	Domaine Chamvalon	P. Rolaz	29.50	44.50
	Gamaret Barrique	Domaine la Vissenche	J-M Dufour		46.50
	Merlot	Château de Vincy	Fam. Michon		48.50
Tartegnin	Merlot Barrique	Domaine de Penloup	V. Graenicher		48.50
Bursins	Assemblage Bio	Domaine de la Croix	Y. Parmelin		48.50
Luins	" 1769 " Assemblage	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		45.50
	Garanoir	Domaine de Sarraux-dessous Bolle		32.50	48.50
Vaud	Cabernet / Garanoir	Cave de la Côte			40.50
Tessin	Merlot	Settemaggio	Fam. Marcionetti		68.50

Le vin blanc doux Muscat - Malvoisie (pinot gris) Domaine de la Rose d'Or J-M Walther 56.50



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
Œil 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

Cappuccino

Thé à choix

Chocolat chaud

Valser

Valser

Coca-Cola / Zero / Orangina / Sinalco / Sprite

Rivella rouge / bleu

Schweppes Tonic / Bitter Lemon

San Bitter

Thé froid citron

Jus d'orange / tomate / nectar de pêche/ananas

Jus d'orange pressé frais

Jus de pommes / naturel

Grapillon blanc

Siróp grenadine / menthe

Diabolo menthe

Verre de lait

Bière pression / panachée

Bière blanche artisanale

Cidre de raisin "Peccable" T. Rolaz Gilly

Bière sans alcool

Apéritifs

Ricard

Eaux de vie : Pomme, Prune

William, Abricot, Marc, Grappa

Gin, Wodka, Whiskies, Calvados, Cognac

Limoncello

Liqueurs

Blanc cassis /Kir

Spritz

Vin mousseux / Flûte de champagne



	4. -	4.20
	20 cl	3.40
	20 cl	3.80
	20 cl / 33 cl	2.80 / 3.90
	50 cl / 75 cl	5.20 / 8.50
	33 cl	4.90
	33 cl	4.90
	20 cl	4.50
	10 cl	4.50
	20 cl / 30 cl / 50 cl	3.40 / 4.40 / 5.40
	20 cl	4.60
	20 cl	5. -
	30 cl / 25 cl	4.90 / 4.80
	25 cl	4.80
	3 dl	2.50
	3 dl	3.20
	3 dl	2.80
	20 cl / 25 cl	4. - / 4.20
	50 cl	7.20
	33cl	5.80
	33cl	5.80
	33 cl	4.70
	4 cl	4.90
	2 cl / 4cl	3.90 / 6.90
	2 cl	5.60
	2 cl	9.60
	4 cl	13. -
	4 cl	7.50
	4 cl	13. -
	10 cl	4.90 / 9.50
	30 cl	10.50
	10cl	7.50 / 12. -

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

Les desserts

- *La mousse au chocolat élaborée par nos soins* 12.50
- *La crème brûlée maison façon catalane 1* 12.50
- *Les meringues à la crème double de la Gruyère* 12.50
- *Les meringues glacées* 12.50
- *Le gâteau au chocolat "Tentation noir"* 6.50
Elaboré par nos soins (sans gluten)
- *Le gâteau aux carottes et amandes* 6.50
Elaboré par nos soins (sans lactose / sans gluten)



Les glaces et sorbets

- *La coupe Danemark* 12.50
- *Le café glacé* 12.50
- *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* 2.50
- *Pour enfant: coffret surprise (vanille/chocolat+surprise)* 5.50
- *Les frappés à choix* 9.50

