



*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" 19.50  
*Légèrement relevé, servi avec une salade composée*
- de légumes au thym et pignons grillés 15.50  
*Taillées 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  
*De notre primeur de Perroy*

- 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*







## Les poissons et les viandes



- *Les filets de perche à la façon du chef* portion 45.50  
*Poêlés pièce par pièce nappés d'une sauce citronnée* assiette 35.50  
*Accompagnés d'une salade verte*  
*Supplément pour salade mêlée du buffet 5.50*
- *Les filets de féra nappés d'une sauce citronnée* 38.50  
*Une finesse pour les connaisseurs*  
*Accompagnés d'une salade verte*
- *Les filets de brochet (selon arrivage)* 44.50  
*Désarêtés et poêlés sur brunoise de légumes*  
*Accompagnés d'une salade verte*
- *L'entrecôte de bœuf: - au beurre "Café de Paris"* 45.50  
*- aux morilles et cornes d'abondance* 48.50  
*Rassise sur os, grands classiques toujours appréciés*  
*Accompagnée 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*  
*Provenance du bœuf: Suisse / - poulet: Suisse / - dinde: France*

# 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 maison*
- *La crème brûlée façon catalane*
- *Les meringues avec crème double de la Gruyère*
- *Macédoine de fruits frais*

----- 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 H.R./V. Graenicher

38.50

Château de Châtagneréaz Schenk

36.50

Château de Mont Prop. Fam. Naef 37.5cl 22.50

34.50

Féchy

Domaine Les Marchandes J.-L. Meylan

34.-

Domaine de Riencourt Hammel

32.50

Tartegnin

Domaine En Closelet H. Munier

32.50

Gilly

Domaine Chamvalon P. Rolaz 22.-

Coteaux de Vincy M.-A Rolaz

32.50

Vinzel

Château La Bâtie Cave Cidis

34.-

## Les vins blancs - cépages sélectionnés

Monts/Rolle Sauvignon blanc Le Vieux Toit R. Monnard 28.50

Luins « Le Curieux » Domaine de la Rose d'Or J.-M. Walther 48.50

Perroy Pinot gris Domaine du Feuillage R. Gaillard 28.50

Kerner " " " 40.50



Gilly

Chardonnay Domaine La Vissenche J.-M. Dufour

38.50

Begnins

Bio Sauvignon gris Domaine La Capitaine R. Parmelin

43.50

## Les vins rosés "Œil de Perdrix"

Monts/Rolle Domaine Les Revents S. Zeugin/M. Treboux 22.50 34.50

Luins Domaine de la Rose d'Or J.-M. Walther 24.50 36.50

Begnins Bio Domaine La Capitaine R. Parmelin 24.50 36.50

Vaud Cave Cidis 22.50 34.50



## Les vins rouges - cépages sélectionnés

Monts/Rolle Pinot noir Domaine Les Revents S. Zeugin / M. Treboux 26.- 38.50

Merlot Fût de chêne Domaine Rosset Ph. Rosset 30.50 48.-

Sextuor Assemblage Fût de chêne Domaine de Crochet Hammel 52.50

Gamaret Fût de chêne C. Albiez / P.-A. Meylan 37.5 cl 28.50 52.50

Féchy Gamay Domaine de Riencourt Hammel 40.50

Tartegnin Le Caecubien Assemblage Domaine de Penloup H.R./V. Graenicher 52.50

Gilly / Vincy Gamaret/Garanoir Domaine Chamvalon P. Rolaz 27.50 41.50

Gamaret Fût de chêne Domaine la Vissenche J.-M. Dufour 46.50

Cabernet franc Fût de chêne " " 48.50

Assemblage Château de Vincy Fam. Michon 48.50

Bursins Assemblage Domaine Parmelin Y. Parmelin 48.50

Luins La Feuillette Assemblage Domaine de la Rose d'Or J.-M. Walther 42.50

Garanoir Domaine de Sarraux-dessous Bolle 32.50 48.50

Vaud Cabernet / Garanoir Cave Cidis 40.50

Tessin Merlot Settemaggio Fam. Marcionetti 68.50



## 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
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 / Pyramide	20 cl	3.40 / 3.80
Chocolat chaud	20 cl	3.60
Valser	20 cl / 33 cl	2.80 / 3.90
Evian / Valser / San Pellegrino	50 cl	4.90
Valser / Evian	100 cl	9. -
Coca-Cola / Light / Zero / Fanta orange / 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
Sirop 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	3.90
Eaux de vie 37°/45° (pomme, prune, marc)	2,cl	5.60
(william, abricot, grappa, calvados, cognac)	2 cl	9.60
(gin, wodka, whiskies)	4 cl	11. -
Liqueurs	2 cl	7.60
Blanc cassis	10 cl	4.90
Spritz	20 cl	6.50
Kir	10 cl	9.50
Flûte de champagne	10 cl	12. -
Champagne brut Ph. Janisson Chigny les Roses	75 cl	89. -
Champagne rosé " " "	75 cl	99. -



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

# Les desserts

---

- *La mousse de marrons élaborée par nos soins* 12,50
- *La mousse au chocolat maison* 12,50
- *La crème brûlée façon catalane* 12,50
- *Les meringues à la crème double de la Gruyère* 12,50
- *Les meringues glacées* 12,50
- *La macédoine de fruits frais* 10,50





# 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)* 8.50
- *Les frappés à choix* 9.50

