



*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
- *La terrine aux filets et zestes d'orange* 17.50
Rafraichissant, parsemé de pignons grillés
- *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 grande assiette de salades assorties* 19.50
Pour les inconditionnels de crudités

- *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* 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



TVA 7,7 % incluse



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
- *Le steak de veau au beurre "Café de Paris"* *45.50*
Un grand classique toujours apprécié, accompagné d'une salade verte
- *Le suprême de poulet aux morilles et cornes d'abondance* *36.50*
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 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 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

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

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 Rjencourt Hammel		32,50
Tartegnin	Domaine En Closelet H. Munier		32,50
Gilly	Domaine Chamvalon P. Rolaz	22,-	
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
	Chardonnay - Pinot gris - Aligoté / Meilleur vin blanc suisse 2015			
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
	Garnaret Fût de chêne	C. Albiez / P-A. Meylan	37,5 cl 28,50		52,50
Féchy	Gamay	Domaine de Rjencourt	Hammel		40,50
Tartegnin	Le Caecubien Assemblage	Domaine de Penloup	H.R./V. Graenicher		52,50
Gilly / Vincy	Garnaret/Garanoir	Domaine Chamvalon	P. Rolaz	27,50	41,50
	Garnaret 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

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 / Pyramide	20 cl	3.40 / 3.80
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 / 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, vodka, whiskies)	4 cl	11. -
Liqueurs	2 cl	7.60
Blanc cassis	10 cl	4.90
Spritz	20 cl	9.50
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 vigneron -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

