



*Bienvenue  
au  
Restaurant Le Casino  
Rolle  
Famille Vuillemier*



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





## Les entrées froides et chaudes

---

- *La terrine de foie gras de canard aux épices et fleur de sel* 19,50  
*Accompagnée de chutney de courges légèrement relevé*
- *Le tartare de bœuf "Gengis Khan"* 19,50  
*Légèrement relevé, servi avec une salade composée*  
*Supplément pour pommes-frites 5,50*
- *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 Vinzel*
- *Les salades assorties de saison* 14,50  
*Préparation fraîche quotidienne*
  
- *La crème de courge aux pignons grillés "Découverte"* 12,50  
*Elaborée par nos soins avec lait de coco, gingembre et épices*
- *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*
  
- *Le steak de veau au beurre "Café de Paris"* *45.50*  
*Un grand classique toujours apprécié, accompagné d'une salade verte*
- *Les cuisses de canard à l'orange et pignons grillés* *36.50*  
*Mijoté par nos soins avec une sauce à l'orange suivis de ses filets et zestes*  
*Accompagnement à choix*
- *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 veau: Suisse / - canard, 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 automnal

*La terrine de foie gras de canard aux épices et fleurs de sel*

*Le chutney de courges*

\*\*\*\*\*

*La crème de courge aux pignons grillés "Découverte"*

\*\*\*\*\*

*Les cuisses de canard à l'orange et pignons grillés*

*Le riz basmati*

\*\*\*\*\*

*La mousse de marrons élaborée par nos soins*

75.50



## Aperçu de notre carte de desserts

---

- *La mousse de marrons élaborée par nos soins*
- *La mousse au chocolat maison*
- *La crème brûlée façon catalane*
- *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 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
Féchy	Gamay	Domaine de Rjencourt	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 Barrique	Domaine la Vissenche	J-M Dufour		46.50
	Cabernet franc Barrique	" "			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 / 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
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	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 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





# 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

