



*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 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
- aux morilles et cornes d'abondance 48.50
- Un grand classique toujours apprécié, accompagné d'une salade verte
- *La cuisse 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 nos pêcheurs Deli - Nyon
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



		<u>Les vins blancs Chasselas</u>	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 Châtagnereáz 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		48.50
	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 Parmelin	Y. Parmelin		48.50
Begnins	Sauvignon gris Bio	Domaine La Capitaine	R. Parmelin		49.50
Perroy	Pinot gris	Domaine du Feuilleraie	R. Gaillard	28.50	
	Kerner	" "	" "	" "	45.50
Gilly	Chardonnay	Domaine La Vissenche	J-M Dufour		42.50

Les vins rosés "Œil de Perdrix"

Monts/Rolle	Domaine Les Revents	S. Zeugin/M. Treboux	24.50	36.50
Luins	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther	26.50	38.50
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 / 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
	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
Bursins	Assemblage Bio	Domaine Parmelin	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

"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
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		4. -
Cappuccino		4.20
Thé à choix	20 cl	3.40
Chocolat chaud	20 cl	3.80
Valsler	20 cl / 33 cl	2.80 / 3.90
Evian / Valsler / San Pellegrino	50 cl	5.20
Valsler / Evian	100 cl	9.50
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
San Bitter	10 dl	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 / 4cl	3.90 / 6.90
Eaux de vie : Pomme, Prune	2,cl	5.60
William, Abricot, Marc, Grappa	2 cl	9.60
Gin, Wodka, Whiskies, Calvados, Cognac	4 cl	13. -
Liqueurs	4 cl	13. -
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 vignerons -encaveurs de la région

Les desserts

- *La mousse de marrons élaborée par nos soins* 12.50
- *La mousse au chocolat élaborée par nos soins* 12.50
- *La crème brûlée maison façon catalane* 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 / pistache
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

