



*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
- *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* 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* 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



La majorité de nos produits sont d'origine régionale
Provenance des perches: Suisse - Pologne / - féras, brochets: lac Léman
Provenance du bœuf, veau, poulet: Suisse / dinde: France
Légumes, salades - de notre Primeur Fam. Zwiggart - Vinzel



Les poissons et les viandes

- *Les filets de perche à la façon du chef* *portion 48.50*
Poêlés pièce par pièce nappés d'une sauce citronnée *assiette 38.50*
Accompagnés d'une salade verte
Supplément pour salade mêlée du buffet 5.50
 - *Les filets de féra nappés d'une sauce citronnée* *46.50*
Une finesse pour les connaisseurs
Accompagnés d'une salade verte
 - *Les filets de brochet du lac Léman (selon arrivage)* *48.50*
Désarêtés et poêlés sur brunoise de légumes
Accompagnés d'une salade verte
 - *Le steak de veau - au beurre "Café de Paris"* *48.50*
- aux morilles et cornes d'abondance *52.50*
Un grand classique toujours apprécié, accompagné 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 salade verte* *16.50*
 - L'escalope panée de dinde avec frites* *18.50*



En cas d'allergie alimentaire, veuillez nous consulter afin de répondre à votre demande

TVA 7.7% incluse



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

84,50

Menu estival

L'assiette de salades assorties de saison

Le Gazpacho

Le Tartare de bœuf "Gengis Khan"

Les pommes frites

La coupe "Limoncello"

72,50



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		25.50	37.50
	Domaine Rosset Clos des Truits Ph. Rosset			37.50
	Domaine Es Cordelières 1 ^{er} Grand Crû V. Graenicher			44.50
	Château de Châtagneréaz 1 ^{er} Grand Crû Schenk			44.50
	Château de Mont Prop. Fam. Naef	37.5cl	24.50	36.50
Féchy	Domaine de Fischer 1 ^{er} Grand Crû Hammel			44.50
Tartegnin	Domaine En Closelet	H. Munier		36.50
Gilly	Domaine Chamvalon	P. Rolaz	24. -	
Vinzel	Château La Bâtie	Cave de la Côte		36. -

Les vins blancs - cépages sélectionnés

Monts/Rolle	Sauvignon blanc	Domaine du Vieux Toit	R. Monnard		47.50
Luins	"Le Curieux"	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		56.50
	Chardonnay - Pinot gris - Aligoté / Meilleur vin blanc suisse 2015				
	Cépage Altesse	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		52.50
Bursins	Pinot blanc Bio	Domaine de la Croix	Y. Parmelin		52.50
Begnins	Sauvignon gris Bio	Domaine La Capitaine	R. Parmelin		52.50
Perroy	Pinot gris	Domaine du Feuillage	R. Gaillard	31.50	
	Kerner	" "	" "		47.50
	Gilly	Chardonnay	Domaine La Vissenche	J-M Dufour	

Les vins rosés "Eil de Perdrix" / Gamay

Monts/Rolle		Domaine Les Revents	S. Zeugin	26.50	38.50
Luins		Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther	28.50	42.50
Bursins	Bio	Domaine de la Croix	Y. Parmelin		42.50
Begnins	Bio	Domaine La Capitaine	R. Parmelin	28.50	38.50
Vaud		"Les Chaumes"	Cave de la Côte	24.50	36.50

Les vins rouges - cépages sélectionnés

Monts/Rolle	Pinot noir	Domaine Les Revents	S. Zeugin	28. -	41.50
	Merlot Barrique	Domaine Rosset	Ph. Rosset	32.50	52. -
	Sextuor Assemblage Barrique	Domaine de Crochet	Hammel		54.50
	Gamaret Barrique		C. Albiez / P-A. Meylan	37.5 cl	30.50
	Pinot / Gamay	Domaine de Crochet	Hammel		42.50
Gilly / Vincy	Gamaret/Garanoir	Domaine Chamvalon	P. Rolaz	32.50	46.50
	Gamaret Barrique	Domaine la Vissenche	J-M Dufour		48.50
	Merlot	Château de Vincy	Fam. Michon		52.50
Tartegnin	Merlot Barrique	Domaine de Penloup	V. Graenicher		52.50
Bursins	Assemblage Bio	Domaine de la Croix	Y. Parmelin		52.50
Luins	" 1769 " Assemblage	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		49.50
	Garanoir	Domaine de Sarraux-dessous Bolle		34.50	51.50
Vaud	Cabernet / Garanoir	Cave de la Côte			42.50
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	3.50	6.90	10.20
Chardonnay Domaine La Vissenche Gilly	5.80	11.30	16.80
Rosé de Gamay	3.70	7.10	10.50
Œil de Perdrix	4.80	9.30	13.80
Pinot noir	4.80	9.30	13.80
Vin du mois	5.80	11.30	17.30

Les Boissons

Café / renversé

4.20

Cappuccino

4.40

Thé à choix

20 cl

3.70

Chocolat chaud

20 cl

4.-

Valser

20 cl / 33 cl

3.- / 4.10

Valser

50 cl / 100 cl

5.40 / 8.70

Limonades Bio 100% naturel / Citron / Orange / Grapefruit 33cl

5.50

Coca-Cola / Zero / Sinalco

33 cl

5.20

Rivella rouge / bleu

33 cl

5.20

Schweppes Tonic / Bitter Lemon

20 cl

4.80

San Bitter

10 cl

4.80

Thé froid citron

20 cl / 30 cl / 50 cl

3.70 / 4.70 / 5.70

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

20 cl

4.90

Jus d'orange pressé frais

20 cl

5.30

Jus de pommes / naturel

30 cl / 25 cl

5.20 / 5.10

Grappillon blanc

25 cl

5.10

Sirup grenadine / menthe

3 dl

2.60

Diabolo menthe

3 dl

3.30

Verre de lait

3 dl

2.90

Bière pression / panachée

20 cl / 25 cl

4.30 / 4.50

50 cl

7.50

Bière blanche artisanale

33cl

5.90

Cidre de raisin "Peccable" T. Rolaz Gilly

33cl

5.80

Bière sans alcool

33 cl

4.90

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.-

Limoncello

4 cl

7.80

Liqueurs

4 cl

13.-

Blanc cassis / Kir

10 cl

4.20 / 9.80

Spritz

30 cl

11.50

Vin mousseux / Flûte de champagne

10cl

8.50 / 12.50



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* 12.50
- *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.-
- *Pour enfant: coffret surprise (vanille/chocolat+surprise)* 5.50
- *Les frappés à choix* 9.50

