



*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" 18.50
Légèrement relevé, servi avec une salade composée
 - de légumes au thym et pignons grillés 15.50
Taillés 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
La sélection de notre primeur
- *Les salades assorties de saison* 14.50
Préparation fraîche quotidienne

- *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



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

TVA 7,7 % incluse



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
- *Le filet de féra nappé 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
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 natures

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 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

La crème brûlée maison façon catalane

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

69.50



Aperçu de notre carte de desserts

- *La mousse au chocolat élaborée par nos soins*
- *La crème brûlée maison façon catalane*
- *Les meringues avec crème double de la Gruyère*
- *La coupe "Limoncello"*
- *Le gâteau au chocolat ou carottes élaboré par nos soins*

----- 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 1^{er} Grand Crû V. Graenicher			42.50
	Château de Châtagneréaz 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

Luins	Monts/Rolle Sauvignon blanc	Domaine du Vieux Toit R. Monnard		45.50
	"Le Curieux" Domaine de la Rose d'Or J-M Walther			48.50
	Chardonnay - Pinot gris - Aligoté / Meilleur vin blanc suisse 2015			
Bursins	Cépage Altesse	Domaine de la Rose d'Or J-M Walther		48.50
	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 Feuillage 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	
Gilly / Vincy	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
	Pinot / Gamay	Domaine de Crochet Hammel		40.50	
Bursins	Gamaret/Garanoir	Domaine Chamvalon P. Rolaz	29.50	44.50	
	Gamaret Barrique	Domaine la Vissenche J-M Dufour		46.50	
Luins	Merlot	Château de Vincy Fam. Michon		48.50	
	Assemblage Bio	Domaine Parmelin Y. Parmelin		48.50	
Vaud	" 1769 " Assemblage	Domaine de la Rose d'Or J-M Walther		45.50	
	Garanoir	Domaine de Sarraux-dessous Bolle	32.50	48.50	
Tessin	Cabernet / Garanoir	Cave de la Côte		40.50	
	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
Valser	20 cl / 33 cl	2.80 / 3.90
Evian / Valser / San Pellegrino	50 cl	5.20
Valser / 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 vigneronns -encaveurs de la région



Les desserts

- *La mousse au chocolat élaborée par nos soins* 12.50
- *La crème brûlée maison façon catalane 1* 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. -
- *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

