



*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* 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*



*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. Zwiggart - Vinzel*



## Les poissons et les viandes

- *Les filets de perche à la façon du chef* *portion 47.50*  
*Poêlés pièce par pièce nappés d'une sauce citronnée* *assiette 37.50*  
*Accompagnés d'une salade verte*  
*Supplément pour salade mêlée du buffet 5.50*
  - *Les filets de féra nappés d'une sauce citronnée* *44.50*  
*Une finesse pour les connaisseurs*  
*Accompagnés d'une salade verte*
  - *Les filets de brochet (selon arrivage)* *46.50*  
*Désarêtés et poêlés sur brunoise de légumes*  
*Accompagnés d'une salade verte*
  - *Le steak de veau - au beurre "Café de Paris"* *46.50*  
*- aux morilles et cornes d'abondance* *49.50*  
*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"* *36.50*  
*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*

79.50

## Menu estival

*L'assiette de salades assorties de saison*

\*\*\*\*\*

*Le Gazpacho*

\*\*\*\*\*

*Le Tartare de bœuf "Gengis Khan"*

*Les pommes frites*

\*\*\*\*\*

*La coupe "Limoncello"*

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- <b>Réserve</b>		23.50	35.50
	Domaine Rosset Clos des Truits Ph. Rosset			35.50
	Domaine Es Cordelières <b>1<sup>er</sup> Grand Crû</b> V. Graenicher			42.50
	Château de Châtagneréaz <b>1<sup>er</sup> Grand Crû</b> Schenk			42.50
	Château de Mont Prop. Fam. Naef	37.5cl	22.50	34.50
Féchy	Domaine de Fischer <b>1<sup>er</sup> Grand Crû</b> 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		54.50
	Chardonnay - Pinot gris - Aligoté / Meilleur vin blanc suisse 2015				
	Cépage Altesse	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		54.50
Bursins	Pinot blanc <b>Bio</b>	Domaine de la Croix	Y. Parmelin		48.50
Begnins	Sauvignon gris <b>Bio</b>	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	

### Les vins rosés "Eil de Perdrix" / Gamay

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
Bursins	<b>Bio</b>	Domaine de la Croix	Y. Parmelin		36.50
Begnins	<b>Bio</b>	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
Tartegnin	Merlot Barrique	Domaine de Penloup	V. Graenicher		48.50
Bursins	Assemblage <b>Bio</b>	Domaine de la Croix	Y. Parmelin		48.50
Luins	" 1769 " Assemblage	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		54.50
	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 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	3.30	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

Cappuccino

Thé à choix

Chocolat chaud

Valser

Valser

Coca-Cola / Zero / Orangina / Sinalco / Sprite

Rivella rouge / bleu

Schweppes Tonic / Bitter Lemon

San Bitter

Thé froid citron

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

Jus d'orange pressé frais

Jus de pommes / naturel

Grapillon blanc

Sirop grenadine / menthe

Diabolo menthe

Verre de lait

Bière pression / panachée

Bière blanche artisanale Rolle

Cidre de raisin "Peccable" T. Rolaz Gilly

Bière sans alcool

Apéritifs

Ricard

Eaux de vie : Pomme, Prune

William, Abricot, Marc, Grappa

Gin, Wodka, Whiskies, Calvados, Cognac

Limoncello

Liqueurs

Blanc cassis /Kir

Spritz

Vin mousseux / Flûte de champagne



20 cl

20 cl

20 cl / 33 cl

50 cl / 75 cl

33 cl

33 cl

20 cl

10 cl

20 cl / 30 cl / 50 cl

20 cl

20 cl

30 cl / 25 cl

25 cl

3 dl

3 dl

3 dl

20 cl / 25 cl

50 cl

33cl

33cl

33 cl

4 cl

2 cl / 4cl

2 cl

2 cl

4 cl

4 cl

4 cl

10 cl

30 cl

10cl

4.20

3.40

3.80

2.80 / 3.90

5.20 / 8.50

4.90

4.90

4.50

4.50

3.40 / 4.40 / 5.40

4.60

5. -

4.90 / 4.80

4.80

2.50

3.20

2.80

4. - / 4.20

7.20

5.80

5.80

4.70

4.90

3.90 / 6.90

5.60

9.60

13. -

7.50

13. -

4.90 / 9.50

10.50

7.50 / 12. -

# *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

