



*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"* 21.50  
*Légèrement relevé, servi avec une salade composée*
- *Le jambon crû et viande séchée des Grisons* 22.50  
*Finement coupés par nos soins*
- *La salade verte de saison* 9.50  
*La sélection de notre primeur*
- *Les salades assorties* 16.50  
*Préparation fraîche quotidienne*
- *La grande assiette de salades assorties* 19.50  
*Pour les inconditionnels de crudités*
  
- *Le Gazpacho* 12.50  
*Soupe froide rafraîchissante apprêtée à base de tomate et concombre*
- *Le feuilleté aux morilles et cornes d'abondance* 22.50  
*Croustillant de notre boulanger aux saveurs des sous-bois*
- *Les filets de perche à la façon du chef* 21.50  
*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 49.50*  
*Poêlés pièce par pièce nappés d'une sauce citronnée* *assiette 39.50*  
*Accompagnés d'une salade verte*  
*Supplément pour salade mêlée du buffet 6.50*
  
  - *Les filets de féra nappés d'une sauce citronnée* *48.50*  
*Une finesse pour les connaisseurs*  
*Accompagnés d'une salade verte*
  
  - *Les filets de brochet du lac Léman (selon arrivage)* *49.50*  
*Désarêtés et poêlés sur brunoise de légumes*  
*Accompagnés d'une salade verte*
  
  - *Le steak de veau - au beurre "Café de Paris"* *49.50*  
*- aux morilles et cornes d'abondance* *55.50*  
  
*Un grand classique toujours apprécié*
  
  - *L'éventail de blanc de poulet avec une salade composée* *34.50*  
*Met idéal d'été, frais et léger*  
*Supplément pour pommes-frites 6.50*
  
  - *Le tartare de bœuf "Gengis Khan"* *38.50*  
*Légèrement relevé, servi avec une salade composée*  
*Supplément pour pommes-frites 6.50*
- Les accompagnements*  
*Riz basmati, pommes frites ou pommes nature*
- Les assiettes pour enfants:*
- *Assiette de frites et salade verte* *18.50*
  - *L'escalope panée de dinde avec frites* *21.50*



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

*TVA 8,1% 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*

89,50

## Menu estival

*L'assiette de salades assorties de saison*

\*\*\*\*\*

*Le Gazpacho*

\*\*\*\*\*

*Le Tartare de bœuf "Gengis Khan"*

*Les pommes frites*

\*\*\*\*\*

*La coupe "Limoncello"*

84,50



## 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



<b>Monts/Rolle</b>	Domaine de Crochet - Blanc de perche - Réserve	26.50	37.50
	Domaine Rosset Clos des Truits Ph. Rosset		37.50
	Domaine Es Cordelières 1 <sup>er</sup> Grand Crû V. Graenicher		44.50
	Château de Châtagneréaz 1 <sup>er</sup> Grand Crû Schenk		44.50
<b>Féchy</b>	Domaine de Fischer 1 <sup>er</sup> Grand Crû Hammel		44.50
<b>Gilly</b>	Domaine Chamvalon P. Rolaz	24. -	
<b>Vinzel</b>	Château La Bâtie Cave de la Côte		36. -

## Les vins blancs - cépages sélectionnés

<b>Monts/Rolle</b>	Sauvignon blanc	Domaine du Vieux Toit	R. Monnard	47.50
<b>Luins</b>	Cépage Altesse	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther	62.50
<b>Begnins</b>	Sauvignon gris	Bio Domaine La Capitaine	R. Parmelin	52.50
<b>Perroy</b>	Pinot gris	Domaine du Feuilleraie	R. Gaillard	31.50
	Kerner	" "	"	47.50
<b>Gilly</b>	Chardonnay	Domaine La Vissenche	J-M Dufour	44.50



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

<b>Monts/Rolle</b>	Domaine Les Revents	S. Zeugin	28.50	38.50
<b>Bursins</b>	Bio Domaine de la Croix	Y. Parmelin		42.50
<b>Begnins</b>	Bio Domaine La Capitaine	R. Parmelin	30.50	42.50
<b>Vaud</b>	"Les Chaumes"	Cave de la Côte	24.50	36.50



## Les vins rouges - cépages sélectionnés

<b>Monts/Rolle</b>	Pinot noir	Domaine Les Revents	S. Zeugin	29.50	41.50
	Merlot Barrique	Domaine Rosset	Ph. Rosset	37. -	52. -
	Sextuor Assemblage Barrique	Domaine de Crochet	Hammel		54.50
	Pinot / Gamay	Domaine de Crochet	Hammel		42.50
<b>Gilly / Vincy</b>	Gamaret / Garanoir	Domaine Chamvalon	P. Rolaz	32.50	46.50
<b>Tartegnin</b>	Merlot Barrique	Domaine de Penloup	V. Graenicher		52.50
<b>Bursins</b>	Assemblage Bio	Domaine de la Croix	Y. Parmelin		52.50
<b>Luins</b>	" 1769 " Assemblage	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		65.50
	Garanoir	Domaine de Sarraux-dessous Bolle		36.50	51.50
<b>Vaud</b>	Cabernet / Garanoir	Cave de la Côte			42.50
<b>Tessin</b>	Merlot	Settemaggio	Fam. Marcionetti		68.50



## Les vins ouverts

	1 dl	2 dl	3 dl
Blanc de perche Domaine de Crochet Mont s/Rolle	4.80	9.60	14.40
Chardonnay Domaine La Vissenche Gilly	6.30	12.60	18.90
Rosé de Gamay	4.50	9. -	13.50
Œil de Perdrix	5.50	11. -	16.50
Pinot noir	5.90	11.80	17.70
Vin du mois	6.20	12.40	18.60

## 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 / pêche	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
Sirop 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
Cocktail pétillant "La Canfrée" Q. Gallay Mont-sur-Rolle	33cl	6.80
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	5.20 / 9.80
Spritz / Hugo	30 cl	11.50
Vin mousseux	10cl	8.50



# Les desserts

- *La mousse au chocolat élaborée par nos soins* 14.50
- *Le flan vanille en cassolette* 12.50
- *Les meringues à la crème double de la Gruyère* 14.50
- *Les meringues glacées* 13.50

# Les glaces et sorbets

- *La coupe Danemark* 14.50
- *Le café glacé* 14.50
- *La coupe Caramelita* 14.50  
*(caramel / vanille + topping caramel)*
- *La Coupe Général (vanille + Whisky)* 16.50
- *La coupe "Limoncello" (liqueur de citron)* 16.50
- *Le sorbet Colonel (citron + Vodka)* 16.50
- *Les boules à choix - la pièce* 4.50  
*Arômes de glace à la crème:*  
*Vanille / chocolat / café / caramel / fraise*  
*Arômes sorbet: citron / abricot / cassis*
- *La portion de crème* 2.80
- *Pour enfant: coffret surprise (vanille/chocolat+surprise)* 6.50
- *Les frappés à choix* 10.50

