



*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" 21.50

Légèrement relevé, servi avec une salade composée

- de légumes au thym et pignons grillés 16.50

Taillés en brunoise avec un filet d'huile d'olive citronnée

● 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 de saison 16.50

Préparation fraîche quotidienne

● Le feuilleté aux morilles et cornes d'abondance 22.50

Croustillant 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



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

TVA 8,1 % incluse



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
 - *Le filet de féra nappé d'une sauce citronnée* *48.50*
Une finesse pour les connaisseurs
Accompagnés d'une salade verte
 - *Les filets de brochet (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*
Un grand classique toujours apprécié, accompagné d'une salade verte
 - *Le suprême de poulet - aux morilles et cornes d'abondance* *42.50*
- à la sauce citronnée *37.50*
Accompagné d'une salade verte
 - *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 salades du buffet* *18.50*
 - L'escalope panée de dinde avec frites* *21.50*



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



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

Le flan vanille en cassolette

87.50

Menu printanier

Le feuilleté aux morilles et cornes d'abondance

L'assiette de salade assortie de saison

Le suprême de poulet à la sauce citronnée

Les pommes frites

La mousse au chocolat élaborée par nos soins

79.50



Aperçu de notre carte de desserts

- *La mousse au chocolat élaborée par nos soins*
- *Le flan vanille en cassolette*
- *Les meringues avec crème double de la Gruyère*
- *La coupe "Limoncello"*

----- Consulter également notre carte de glace -----

Les vins blancs Chasselas

50 cl

70 cl/75 cl

Les vins du terroir



Monts/Rolle	Domaine de Crochet - Blanc de perche - Réserve	26.50	37.50
	Domaine Rosset Clos des Truits Ph. Rosset		37.50
	Domaine Es Cordelières 1 ^{er} Grand Crû V. Graenicher		44.50
	Château de Châtagnéréaz 1 ^{er} Grand Crû Schenk		44.50
Féchy	Domaine de Fischer 1 ^{er} Grand Crû Hammel		44.50
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	Cépage Altesse	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther	52.50
Begnins	Sauvignon gris	Bio Domaine La Capitaine	R. Parmelin	52.50
Perroy	Pinot gris	Domaine du Feuillérage	R. Gaillard 31.50	
	Kerner	" "	" "	47.50
Gilly	Chardonnay	Domaine La Vissenche	J-M Dufour	44.50



Les vins rosés "Œil de Perdrix" / Gamay

Monts/Rolle	Domaine Les Revents	S. Zeugin	28.50	38.50
Bursins	Bio Domaine de la Croix	Y. Parmelin		42.50
Begnins	Bio Domaine La Capitaine	R. Parmelin	30.50	42.50
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	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
Gilly / Vincy	Gamaret / Garanoir	Domaine Chamvalon	P. Rolaz	32.50	46.50
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		36.50	51.50
Vaud	Cabernet / Garanoir	Cave de la Côte			42.50
Tessin	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 Vissence 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

Cappuccino

Thé à choix

Chocolat chaud

Valser

Valser

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

Coca-Cola / Zero / Sinalco

Rivella rouge / bleu

Schweppes Tonic / Bitter Lemon

San Bitter

Thé froid citron / pêche

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

Jus d'orange pressé frais

Jus de pommes / naturel

Sirop grenadine / menthe

Diabolo menthe

Verre de lait

Bière pression / panachée

Bière blanche artisanale

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



4.20	
4.40	
20 cl 3.70	
20 cl 4.-	
20 cl / 33 cl 3.- / 4.10	
50 cl / 75 cl 5.40 / 8.70	
33cl 5.50	
33 cl 5.20	
33 cl 5.20	
20 cl 4.80	
10 cl 4.80	
20 cl / 30 cl / 50 cl 3.70 / 4.70 / 5.70	
20 cl 4.90	
20 cl 5.30	
30 cl / 25 cl 5.20 / 5.10	
3 dl 2.60	
3 dl 3.30	
3 dl 2.90	
20 cl / 25 cl 4.30 / 4.50	
50 cl 7.50	
33cl 5.90	
33cl 5.80	
33 cl 4.90	
4 cl 4.90	
2 cl / 4cl 3.90 / 6.90	
2cl 5.60	
2 cl 9.60	
4 cl 13. -	
4 cl 7.80	
4 cl 13. -	
10 cl 5.20 / 9.80	
30 cl 11.50	
10cl 8.50	

Consulter également notre belle palette de vins des vignerons -encaveurs de la région

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

