



Bienvenue
au
Restaurant Le Casino
Rolle
Famille Vuillermier



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

●	<i>Les filets de perche à la façon du chef</i> Poêlés pièce par pièce nappés d'une sauce citronnée Accompagnés d'une salade verte Supplément pour salade mêlée du buffet 6.50	portion 49.50 assiette 39.50
●	<i>Le filet de féra nappé d'une sauce citronnée</i> Une finesse pour les connaisseurs Accompagnés d'une salade verte	48.50
●	<i>Les filets de brochet (selon arrivage)</i> Désarêtés et poêlés sur brunoise de légumes Accompagnés d'une salade verte	49.50
●	<i>Le steak de veau au beurre "Café de Paris"</i> Un grand classique toujours apprécié, accompagné d'une salade verte	49.50
●	<i>Le suprême de poulet - aux morilles et cornes d'abondance</i> - à la sauce citronnée Accompagné d'une salade verte	42.50 37.50
●	<i>Le tartare de bœuf "Gengis Khan"</i> Légèrement relevé, servi avec une salade composée Supplément pour pommes-frites 6.50	38.50
	<i>Les accompagnements</i> Riz basmati, pommes frites ou pommes nature	
	<i>Les assiettes pour enfants:</i> - Assiette de frites et salades du buffet - L'escalope panée de dinde avec frites	18.50 21.50



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



AUCINQ 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



Féchy
Gilly
Vinezé

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 Châtagneréaz 1 ^{er} Grand Crû Schenk		44.50
	Domaine de Fischer 1 ^{er} Grand Crû Hammel		44.50
	Domaine Chamvalon P. Rolaz 24. -		
	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
Beignins	Sauvignon gris Bio	Domaine La Capitaine R. Parmelin	52.50
Perroy	Pinot gris	Domaine du Feuillérage R. Gaillard 31.50	
	Kerner	" " "	
Gilly	Chardonnay	Domaine La Vissenche J-M Dufour 44.50	

Les vins rosés "Œil de Perdrix" / Gamay

Monts/Rolle



Bursins
Beignins
Vaud



Monts/Rolle	Domaine Les Revents	S. Zeugin	28.50	38.50
Bursins	Bio Domaine de la Croix	Y. Parmelin		42.50
Beignins	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

Merlot Barrique
Sextuor Assemblage Barrique
Pinot / Gamay

Domaine Les Revents S. Zeugin

29.50 41.50

Domaine Rosset Ph. Rosset

37. - 52. -

Domaine de Crochet Hammel

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

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

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 Monts/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

Café / renversé

Les Boissons

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

Sirup grenadine / menthe

Diabolo menthe

Verre de lait

Bière pression / panachée



20 cl / 30 cl / 50 cl

4.20

4.40

3.70

4.-

20 cl / 33 cl

3.- / 4.10

50 cl / 75 cl

5.40 / 8.70

5.50

5.20

5.20

4.80

4.80

3.70 / 4.70 / 5.70

4.90

5.30

5.20 / 5.10

2.60

3.30

2.90

4.30 / 4.50

7.50

5.90

5.80

4.90

4.90

3.90 / 6.90

5.60

5.60

9.60

13. -

7.80

13. -

5.20 / 9.80

11.50

8.50



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

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 vanillé 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

