



*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 du buffet* 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 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*
- *Les filets de féra nappés 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*
- *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"* 35.50  
*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 salades du buffet* 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 - Réserve		23.50	35.50
	Domaine Rosset Clos des Truits Ph. Rosset			35.50
	Domaine Es Cordelières 1 <sup>er</sup> Grand Crû V. Graenicher			42.50
	Château de Châtagnereáz 1 <sup>er</sup> Grand Crû Schenk			42.50
	Château de Mont Prop. Fam. Naef	37.5cl	22.50	34.50
Féchy	Domaine de Fischer 1 <sup>er</sup> Grand Crû Hammel			42.50
	Domaine En Closelet H. Munier			34.50
Tartegnin	Domaine Chamvalon P. Rolaz		22. -	
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		48.50
	Chardonnay - Pinot gris - Aligoté / Meilleur vin blanc suisse 2015				
	Cépage Altesse	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		48.50
Bursins	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
	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
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
Bursins	Assemblage Bio	Domaine Parmelin	Y. Parmelin		48.50
Luins	" 1769 " Assemblage	Domaine de la Rose d'Or	J-M Walther		45.50
	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

"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
Valsér	20 cl / 33 cl	2.80 / 3.90
Evian / Valsér / San Pellegrino	50 cl	5.20
Valsér / 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
Siróp 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 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. -
- *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

