

# APÉRITIFS

## Les minis à choix

### FROID

Bruschetta de Tomates, Jambon Cru et Parmesan  
Verrine de Crevettes et Avocat  
Tête de Moine AOP, Figues et Pain d'épice  
Mini Sandwichs assortis  
Tartare de Thon à l'asiatique  
Tartare de Bœuf à l'ancienne  
Tartine de Mousse de Saumon et Concombre

### Végétarien

Soupe froide de Carotte et Lait de Coco  
"Tzatziki" de Concombre à la Grecque  
Mini Sandwich aux légumes grillés  
Verrine de dips de légumes, blanc battu à la ciboulette  
Verrine de Panna Cotta au Parmesan, Tomates  
Verrine de Quinoa aux 2 Poivrons

### CHAUD

Crevettes en cage de pomme-de-terre, sauce Aigre-Piquante  
Croissants au Jambon  
Brochette de Poulet Yakitori  
Mini Cheese Burger de Bœuf  
"Takoyaki" Boulette de poulpe Japonaise et sa sauce  
Brochette de Crevette à la coriandre

### Végétarien

Quiche aux Poireaux / Fromage  
Rouleaux de Printemps, Sauce Aigre-douce  
Ravioli à la vapeur et son Bouillon Corsé  
Mini Burger Végétarien

### SUCRÉ

Douceurs assortiment de Macarons  
Assortiment de Tartelettes  
Verrine de Salade de Fruits  
Verrine de Pana Cotta aux Fruits Rouges

**4 PIÈCES: CHF 16.00**

**6 PIÈCES: CHF 22.00**

**8 PIÈCES: CHF 30.00**

# APÉRITIFS

## À choix

### Les feuilletés

Assortis de notre Boulanger

**10 PIÈCES: CHF 5.50**

### Les petits salés

Flûtes nature et sésame,  
Biscuits apéritifs et Cacahuètes

**PAR PERS: CHF 2.00**

### Les pains surprises

Pain Surprise Feuille (Bretzel)

**15/20 PERS. (40 PIÈCES): CHF 90.00**

**20/25 PERS. (50 PIÈCES): CHF 110.00**

### Les planchettes

Planchette pour 4 personnes (Fromages d'alpage et de petites laiteries, assortiment de viande froide, pain et condiments)

**LA PLANCHETTE: CHF 22.00**

## F O R F A I T S

### Le Morges

Vin Blanc et Vin Rouge du Pays de Vaud (2 dl)  
Jus de Fruit, Eau Minérale Plate et Gazeuse  
Chips, Petits Salés

**LE MORGES: CHF 10.00**

### La Longeraie

Cocktail dînatoire de 13 pièces sucrées et salées  
À concocter selon vos envies, vos préférences

**LA LONGERAIE: CHF 35.00**



# CARTE DES VINS

## VINS BLANC DE LA CÔTE

### Chasselas

Grand Cru de Morges, Bolle & Cie 2017 .....	CHF 33.-
“Grande-Rue” de Morges, Domaine de La Ville 2017 .....	CHF 35.-
Chasselas, Domaine de Marcelin 2017 .....	CHF 30.-
Château de Lully, Grand Cru Bolle 2017 .....	CHF 30.-
Chasselas, Domaine de Terre Neuve, David Kind .....	CHF 35.-
Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins, Bolle 2016 .....	CHF 35.-
Chasselas, Le Tilleul Blanc, Famille Duruz 2016 .....	CHF 35.-
Luins, La Capite, Berthaudin, 2015 .....	CHF 33.-
Vufflens, Domaine de Plessis, Grand Cru, 2017 .....	CHF 35.-
Château de Vufflens, Bolle, 2017 .....	CHF 35.-
1865, Cuvée spéciale, Bolle, 2015 .....	CHF 36.-
Abbaye de Mont, Mont-sur-Rolle, 2015 .....	CHF 35.-

### Spécialités

Chardonnay, Domaine de Terre Neuve, David Kind 2017.....	CHF 45.-
Chardonnay, Vufflens-le-Château, Bolle, 2016 .....	CHF 45.-
Chardonnay, ID, Maison du Moulin, 2016 .....	CHF 40.-
La Licorne Blanche (Chardonnay, Pinot blanc, pinot gris, Doral et chasselas), Bolle, 2016 .....	CHF 45.-
Pinot Gris, Domaine de Terre Neuve, David Kind 2017 .....	CHF 45.-
Pinot Gris La Licorne, Bolle & Cie 2016 .....	CHF 45.-
Sauvignon, Domaine de Terre Neuve, David Kind 2017 .....	CHF 48.-
Sylvaner, Domaine de Marcelin, 2016 .....	CHF 48.-

## VINS ROUGE DE LA CÔTE

### Pinot Noir

Pinot Noir de Marcelin, Domaine de Marcelin 2017 .....	CHF 36.-
Pinot Noir, La Licorne, Bolle 2017 .....	CHF 36.-
Pinot Noir, Le Protagoniste, Ville de Morges 2017 .....	CHF 36.-
Château d’Allaman, Grand Cru 2017 .....	CHF 36.-
Château de Lully, Grand Cru Morges, Bolle 2017 .....	CHF 33.-
Pinot Noir, Domaine de Terre Neuve, David Kind 2017 .....	CHF 40.-
Pinot Noir, Domaine de Sarraux-Dessous 2017 .....	CHF 36.-

### Spécialités & Assemblages

Gamaret, Domaine de Terre Neuve, David Kind 2016 .....	CHF 42.-
Merlot, Domaine de Terre Neuve, David Kind 2016 .....	CHF 48.-
Trifolies, Domaine de Marcelin 2016 .....	CHF 46.-
Château de Vufflens, (Gamay, Gamaret, Garanoir et Galotta) 2017 .....	CHF 40.-

## VINS ROUGE VALAISAN

### Pinot Noir et Gamay

Dôle Fin Bec, 2016 .....	CHF 42.-
--------------------------	----------



# CARTE DES VINS

## VINS ROSÉS SUISSES

Château de Vufflens, Maison Bolle 2015 .....	CHF 32.-
Le Tilleul Rosé, Famille Duruz 2016 .....	CHF 33.-
Mondeuse Rosé, Berthaudin 2016 .....	CHF 30.-
Morges, Belle Rive, 2017 .....	CHF 32.-
Morges, Grand Cru, Ville de Morges, 2016 .....	CHF 32.-
Œil-de-Perdrix, Domaine de Marcelin 2016 .....	CHF 32.-
Œil-de-Perdrix de Neuchâtel, Château d'Auvernier 2016 .....	CHF 39.-
Pin-OT, Maison du Moulin 2016 .....	CHF 30.-

## VINS ROUGES FRANÇAIS

Les Vignes de Bila-Haut, Côte de Roussillon Villages 2015 .....	CHF 30.-
Château Citran , 2015 .....	CHF 40.-
Château d'Aiguille, Côte du Rhône 2016 .....	CHF 38.-
Château Tour Blanche, Médoc, 2012 .....	CHF 40.-
Beaujolais, Cœur de Vendanges, Pierre Chermette 2013 .....	CHF 35.-

## CHAMPAGNE, MOUSSEUX

Prosecco .....	CHF 35.-
Laurent-Pierre Brut (37.5 cl) .....	CHF 43.-
Mauler, Cordon Rosé Brut .....	CHF 60.-
Brut La Licorne, Bolle .....	CHF 60.-

## LIQUOREUX DE LA CÔTE

Larme de Licorne, Bolle (37.5 cl) .....	CHF 60.-
Passerillé, Domaine de la Ville (37.5 cl) .....	CHF 60.-

Plus d'info sur: <http://www.vaud-oenotourisme.ch/>



## ÉTABLISSEMENT CERTIFIÉ “VAUD ŒNOTOURISME”

Canton Viticole et terre gourmande, le pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification “œnotourisme” distingue les professionnels vaudois de l'hôtellerie, de la restauration, des vins et du bon goût général, qui attachent une importance particulière à fournir une offre touristique et gourmande de qualité.

Initiée par le canton de Vaud, la certification “Vaud œnotourisme” crée un réseau de lieux où vous serez sûr de découvrir, partager et surtout goûter le terroir vaudois !

## ZERTIFIZIERTER BETRIEB “ÖNOTOURISMUS WAADTLAND”

Das Waadtland ist ein Kanton des Weines und der Gaumenfreuden und eine Top-Adresse für Feinschmecker. Die Zertifizierung “Önotourismus Waadtland” zeichnet Waadtländer Hotellerie- und Gastronomiebetriebe sowie Weine und ganz allgemein köstliche Geschmackserlebnisse aus, bei denen das besondere Augenmerk auf einem qualitativ hochwertigen touristischen und kulinarischen Angebot liegt.

Die Zertifizierung « Önotourismus Waadtland » wurde durch den Kanton Waadt initiiert. Sie schafft ein Netzwerk von Adressen, bei denen Sie sicher sein können, Waadtländer Regionalprodukte zu finden, zu erleben und vor allem zu kosten!

## CERTIFIED “VAUD WINETOURISM” ESTABLISHMENT

The county of Vaud, a wine-producing canton and a land for gourmets, is a region of excellence. The “Vaud Wine Tourism” certification distinguishes those Vaudois professionals in the hotel and catering trades as well as in the field of wines and good taste, who attach great importance to providing top- quality tourist and gourmet offers.

Initiated by the canton of Vaud, the “Vaud Wine Tourism” certification has created a network of venues where you can discover, share and above all taste Vaudois terroir products!