

**BLACKBIRD  
HOUSE**

X

**Michela**

Brunch dominical de retour à la fin de la période estivale

Pense à réserver en ligne sous

le Blackbird House ou [www.michelarolle.ch](http://www.michelarolle.ch)

## Pour commencer

### BURRATA CRÉMEUSE ♥ 20/35

Tomates & morceau de focaccia maison

### FOCCACIA PISTACHE 22

Mortadelle, crème de pistache

### BRUSCHETTA 22

Tomates, jambon cru & burrata crémeuse

## Fraîcheur

### SALADE MICHELA 30

Tomate, batavia, burrata, légumes croquants, pignons, pesto

### SALADE CLÉOPÂTRE 33

Filet de poulet aux herbes italiennes, batavia, œuf, croutons, sauce du chef

### LA GRECQUE 31

Avocat, feta, tomates cerises, olives noires, menthe, concombre, vinaigrette

### TARTARE DE BŒUF BLACK ANGUS DU CHEF 39

Tomates séchées, balsamic, grana padano

### TARTARE DE SAUMON 38

Ciboulette, lime, échalotes, huile d'olive

## Provenances :

Poulet : suisse

Boeuf : Black Angus de notre exploitation

Poisson : Europe

Pain : de notre four à pizza

Glaces : Artisan Glacier

# MENU

## Pasta

### MICHELA 28

Tomates cerises, ail, basilic, huile d'olive

### TRUFFE 33

Crème de truffe, champignons en persillade

## Plats phares

*Plats servis avec frites et salade*

### FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES ♥ — NOTRE SIGNATURE 42

### ENTRECOTE 220GR BLACK ANGUS CAFE DE PARIS 44

## Tu savais ?

La viande Black Angus est la nôtre de notre exploitation familiale sur les hauts de Morges.

## Burgers servis avec frites

### Choisis ta base burger 160gr

#### BEEF

Black Angus

Extra beef + 8

#### VEGGIE PATTY

Lentille, pois-chiche, avoine, haricot rouge

### HOUSE OU CHEESEBURGER 26 XL 34

Cheddar, confit d'oignon, tomate, sauce BBH, batavia

### SHERIFF 28

Bacon, cheddar, sauce BBQ, confit d'oignon, tomate, batavia

### LE MICHELO 32

Burrata cremeuse, pesto maison, tomate, roquette, batavia

## Pizza

### LA MICHELA ♥ — NOTRE SIGNATURE 29

Sauce tomate, burrata, mozza fior di latte, tomates cerises, rucola, grana padano

### MARGUERITA PIEDS DANS L'EAU 22

Sauce tomate, mozza fior di latte, basilic

### LA DÉBRIDÉE 28

Jambon cru ou cuit, sauce tomate, crème de mascarpone, noisettes torréfiées

### LA HARPE 29

Jambon cru ou cuit, sauce tomate, fior di latte, champignons en persillade

### LA PISTACHE 31

Fior di latte, mortadelle, crème et graine de pistache

### LA TRUFFE 31

Mozza fior di latte, champignons en persillade, crème de truffe noire

### LES 4 MOUSQUETAIRES 25

Fior di latte, gorgonzola, provola, talegio

#### Suppléments

Jambon cuit 4.- | Burrata crémeuse / jambon cru / mortadelle 6.-

Salade verte 8.- | Frites 12.-

## Les Petits Loupiens jusqu'à 12 ans

### FRIED CHICKEN & FRITES 15

### PÂTES TOMATES 16

### CHEESEBURGER & FRITES 18

## Desserts

### BROWNIE AVEC GLACE VANILLE 12

### PIZZA NUTELLA 15

### TIRAMISU 15

# Vins

# Boissons & Apéro

14h- 18h grignoter

Planchette mixte 1 à pers. 35  
Glaces 6 / 9 / 12  
Brownie 6.5  
Cookies 6.5  
Tiramisu maison 12

## Au verre

Vin Blanc Pinot gris Gilly 8.5  
Vin Blanc Chasselas Gilly 7.5  
Vin Blanc Italien du moment 9.5

Vin rouge Gamaret-Garanoir Gilly 9  
Vin rouge Italien du moment 9.5

Vin Rosé Gilly 8

Prosecco 13

## Bouteille de 70cl

### PETILLANT

Prosecco Extra Brut 40  
Champagne Deutz Brut 99

### VIN BLANC

#### De la région - gilly

Chasselas - Les Grives - L. Dizerens 40  
Pinot Gris - L. Dizerens 44

#### italie

Grillo Chardonnay - Don Tomasi Terre Siciliane 40

### VIN ROSÉ

#### De la région - gilly

L'Aigle Rosé - Gamaret-Garanoir 41

#### France

Minuty - 2024 - Provence 49

### VIN ROUGE

#### De la région - gilly

Réserve de la Bergerie - Gamaret-Garanoir 45

#### italie

Nero d'Avola - Don Tomasi Terre Siciliane 42

## Cocktails

Pina Colada 19  
Rhum, crème lait de coco, jus ananas

Mojito passion 17  
Rhum, passoa, sucre de canne, alpiness rosé

Citrus Riviera 16  
Gin, jus de citron vert, jus de pamplemousse

## COCKTAIL AVEC ALCOOL

Spritz 16

Hugo lillet 16  
Alpiness Tonic Water, sirop de sureau, Lillet blanc, Prosecco

Pink lillet 16  
Alpiness Wild Berry Tonic, sirop de framboise, Lillet rosé, Prosecco

Moscow mule 16

Gin Tonic 16

## COCKTAIL SANS ALCOOL

Soft spritz 16  
Martini sans alcool, san bitter, sprite

Soft mojito 15  
Alpiness tonic water, sprite, sucre de canne, menthe

Soft berry 12  
Alpiness wild berry tonic, sirop framboise, fruits rouges

Soft lillet 16  
Lillet sans alcool, alpiness tonic, sirop de sureau, menthe

## Bières

Blonde Helvetic - Lager 2.5dl - 5.5 5dl 9  
IPA - Juicy Valaisanne 2.5dl - 6 5dl 9.5  
Blanche - 1664 2.5dl - 5.5 5dl 9

Sans alcool - Blanche - 1664 5dl 9  
Sans alcool - Blonde - Valaisanne 5dl 9

## Soft

Thé froid maison 2.5dl - 5.5  
• Jardin de Rolle  
• du moment

Jus d'orange 3dl - 5.5  
Jus de pomme 3dl - 5.5  
Sirop 3dl - 4.5

Eau plate 33dl - 1l 5.5 - 9.5  
Eau gazeuse 33 dl - 1l. 5.5 - 9.5

Coca 3dl - 5.4  
Coca zéro 3dl - 5.4

Carafe d'eau sans autre boisson 4/pers.  
Carafe d'eau avec autres boissons 4/la carafe

## Hot

Café / espresso 4.5  
Espresso machiatto 5  
Thés 5  
Cappucino 6.5  
Caramel macchiato 7  
hot / iced latte 3dl 6.5

Extra  
lait avoine + 1.5  
lait sans lactose + 1.5  
sirop vanille/ caramel +1.  
Chantilly + 1

Dès 17h toutes les tables des deux premières lignes doivent être préparée pour le service du soir.  
Dans la mesure du possible nous vous inviterons à vous déplacer vers le coin lounge



Suis-nous sur instagram