

# *Restaurant de la Tour de Gourze, Riex*

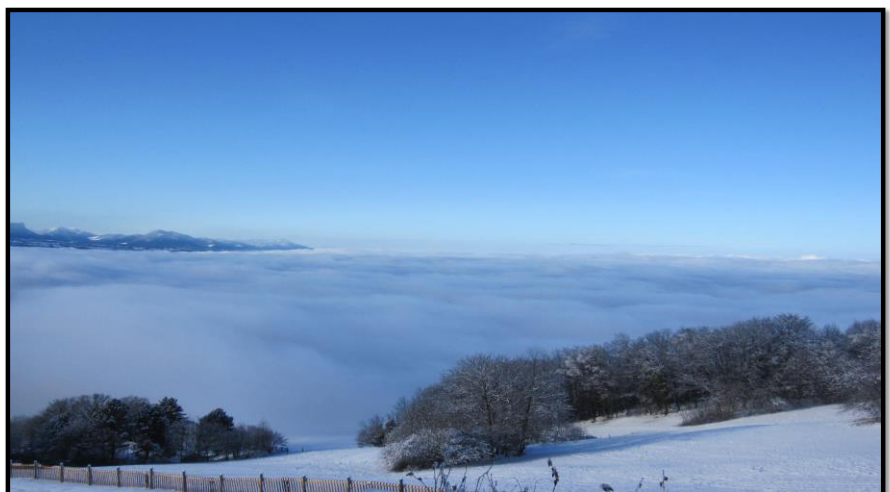
*Commune de Bourg-en-Lavaux alt.~925m.*

*Bienvenue*



*Willkommen*

*Welcome*



# Apéritifs

			<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Pastis ou Riccard	45	%	4.-	6.-
Campari	23	%		5.-
Suze	20	%		5.-
Martini Rouge ou Blanc	15	%		5.-
Cynar	16.5	%		5.-
Appenzeller	29	%		5.-
Porto	20	%		4.-
Kir ( <i>vin blanc et liqueur cassis</i> )			1dl	4.-

## Vins Ouvert



### Vins Blanc

	<u>1dl</u>	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
<b>Epresses</b> <i>Union vinicole, Cully</i>	3.20	6.40	9.60	16.-
<b>Villette</b> <i>D.Malherbe, Grandvaux</i>	3.40	6.80	10.20	17.-
<b>St-Saphorin</b> <i>C. Jomini, St-Saphorin</i>	3.60	7.20	10.80	18.-

### Vin Rosé

<b>Rosé d'Epresses</b> <i>J.-R. Gaillard, Epresses</i>	3.60	7.20	10.80	18.-
---	------	------	-------	------

### Vins Rouge

<b>Gamay</b> <i>Union vinicole, Cully</i>	3.10	6.20	9.30	15.50
<b>Pinot Noir</b> <i>Union vinicole, Cully</i>	3.40	6.80	10.20	17.-
<b>Salvagnin</b> <i>Union vinicole, Cully</i>	3.20	6.40	9.60	16.-

## Minérales ouvertes

	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
Eau minérale	2.60	3.00	5.00
Lait froid	2.--	2.70	4.30
Sirop (eau du robinet)	1.--	2.--	4.--
Romanette citron-Thé froid-Coca	3.20	3.70	5.40
Sirop enfant - 5 ans	gratuit 1dl		
Carafe d'eau <b>sans autre boisson</b>	3.--/carafe 1lt		

## Minérales bouteilles

Rivella rouge ou bleu	33	cl	4.30
Henniez bleue ou verte	33	cl	4.30
Coca , Coca zéro	33	cl	4.30
Jus de Pomme	33	cl	4.30
Romanette citron	33	cl	4.30
Romanette grapefruit	33	cl	4.30
Sinalco	33	cl	4.30
San Pellegrino	50	cl	5.--
Henniez bleue ou verte	1	lt	8.--
Coca	1	lt	8.--
Thé froid citron	1.5	lt	9.--
Romanette citron	1.5	lt	9.--
Jus Granini ( <i>jus de fruits dilué</i> )	20	cl	4.30
<i>abricot-pêche-tomate-orange</i>			
Orangina	20	cl	4.30
Schwepps tonic	20	cl	4.30
San Pellegrino bitter	10	cl	4.30

## Bières

Calanda	33	cl	4.50
Calanda sans alcool	33	cl	4.50
Bière limonade	33	cl +lim.	4.70
Bière grenadine	33	cl+ sirop	4.70
Bière monaco	33	cl+lim.+sirop	4.80
Pépité (docteur Gab's )	33	cl	6.--
Bière artisanale blonde fabriquée à la Claie-aux-Moines			

# Carte des mets

## Entrées- Apéros- Assiettes

	<u>entière</u>	<u>demie</u>
<b>Assiette de saucisson sec</b>	<b>16.-</b>	<b>10.-</b>
<b>Assiette de viande froide</b> <i>Jambon - salami bœuf - viande séchée - boutefas - morceau de gruyère</i>	<b>20.-</b>	<b>12.-</b>
<b>Assiette apéro</b> <i>1/2 viande séchée - 1/2 saucisson sec</i>	<b>22.-</b>	<b>13.-</b>
<b>Assiette de viande séchée</b>	<b>24.-</b>	<b>14.-</b>
<b>Assiette du promeneur</b> <i>1/2 viande séchée - 1/2 saucisson sec - 1/2 ration de Gruyère</i>	<b>26.-</b>	<b>15.-</b>
<b>Assiette de rebibes de fromage</b>	<b>6.-</b>	
<b>Assiette de choix de fromages ( ~ 5 sortes )</b>	<b>15.-</b>	
<b>Ration de Gruyère</b>	<b>6.-</b>	<b>4.-</b>
<b>Salade verte</b>	<b>4.-</b>	
<b>Sandwich sur assiette</b>		
- jambon	<b>6.-</b>	<b>4.-</b>
- salami	<b>6.-</b>	<b>4.-</b>
- fromage	<b>6.-</b>	<b>4.-</b>
- mixte	<b>7.-</b>	<b>5.-</b>
- à l'emporter	<b>5.-</b>	



## Plats principaux



		<u>entière</u>	<u>demie</u>
<b>Fondue par pers.</b> (200 gr.)		<b>20.-</b>	<b>12.-</b>
<i>Recette de la Tour de Gourze</i>			
<i>Oeuf</i>		<b>1.-</b>	
<b>Croûtes au fromage</b>	- nature	<b>10.-</b>	<b>6.-</b>
	- oeuf	<b>12.-</b>	<b>7.-</b>
	- jambon	<b>13.-</b>	<b>9.-</b>
	- complète <i>jambon et œuf</i>	<b>15.-</b>	<b>10.-</b>
<b>Portion de cornichons et oignons</b>		<b>3.-</b>	<b>2.-</b>
<b>Omelettes</b>	- nature	<b>8.-</b>	<b>5.-</b>
	- fines herbes	<b>9.-</b>	<b>6.-</b>
	- jambon	<b>10.-</b>	<b>6.-</b>
	- fromage	<b>10.-</b>	<b>6.-</b>
	- mixte	<b>12.-</b>	<b>8.-</b>
<b>Jambon - roesti - salade</b>		<b>20.-</b>	<b>12.-</b>
<i>(carré de porc s/os fumé à l'ancienne)</i>			
<b>Roesti - oeuf au plat - salade</b>		<b>13.-</b>	

***La viande, les œufs, le fromage sont de provenance Suisse.***

***En cas d'allergie, merci de vous renseigner auprès du personnel de service***

***Les tables réservées le sont pour 60 min. Passé ce délai, nous en disposerons.***

***Les paiements par carte seront débités en francs suisses.***

***Les Euros sont acceptés mais la monnaie sera rendue en francs suisses.***

## Carte des Vins blancs

<b>Appellation Epesses</b>		<u>70/75cl</u>	<u>50cl</u>	<u>35/37.5 cl</u>
<b>La Demoiselle</b>	<i>Dubois&amp;fils, Epesses</i>	32.-		18.-
<b>Demi- Dubois</b>	<i>Dubois&amp;fils, Epesses</i>		18.-	
<b>Fauquex</b>	<i>D. Fauquex, Riex</i>	28.-	18.-	16.-
<b>Epesses</b>	<i>Commune de Bourg-en-Lavaux</i>	26.-		
<b>Clos Genevas</b>	<i>D. Malherbe, Grandvaux</i>	27.-		
<b>Maison Blanche</b>	<i>A.Parisod, Grandvaux</i>	30.-		

<b>Appellation Villette</b>		<u>70/75cl</u>		<u>35cl</u>
<b>Courseboux</b>	<i>J.et J.F. Potterat, Cully</i>	29.-		17.-
<b>Les Landries</b>	<i>H. Testuz, Aran</i>	26.-		
<b>Vin des Fées</b>	<i>R. Desfayes, Aran</i>	27.-		
<b>Chatagny</b>	<i>E.Hug, Grandvaux</i>	28.-		
<b>Cuvée des Helvètes</b>	<i>Union Vinicole, Cully</i>	27.-		

<b>Appellation St Saphorin</b>		<u>70/75cl</u>		
<b>St-Saphorin</b>	<i>Bovy Frères, Chexbres</i>	27.-		

<b>Appellation Calamin</b>		<u>70/75cl</u>	<u>50cl</u>	<u>35cl</u>
<b>l'Arpège</b>	<i>J.-L. Blondel, Cully</i>	34.-	25.-	18.-

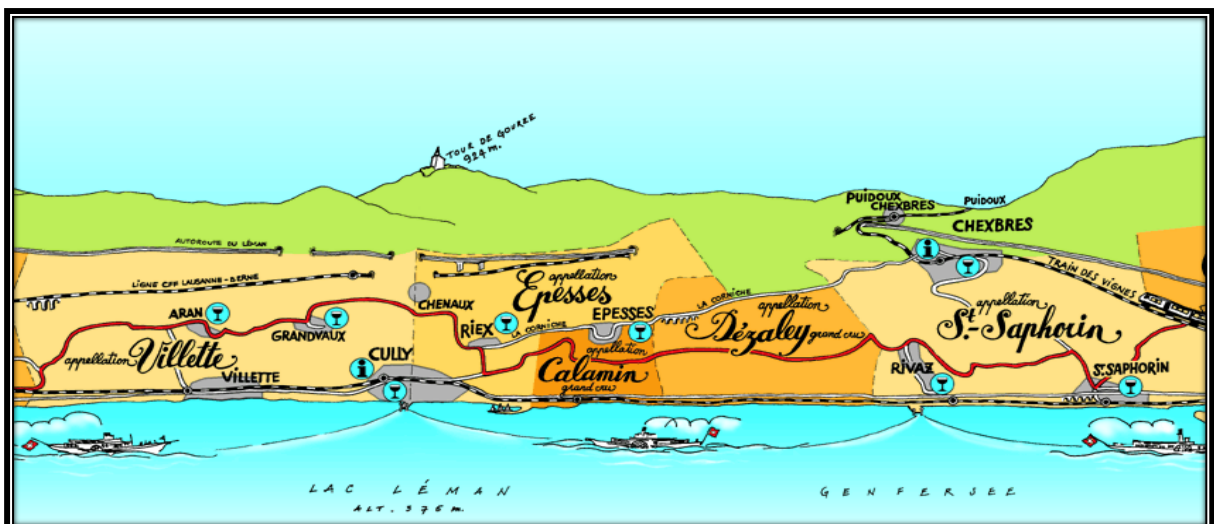
<b>Appellation Dézaley</b>		<u>70/75cl</u>	<u>50cl</u>	<u>35cl</u>
<b>Côtes des Abbayes</b>	<i>J.-L. Blondel, Cully</i>	36.-	26.-	20.-
<b>Dézaley</b>	<i>M. Duboux, Grandvaux</i>	36.-		

## Carte des Vins rouges

		<u>70/75cl</u>	<u>50cl</u>	<u>35cl</u>
<b>Rieux</b>	<i>Pinot Noir</i> <i>D.Fauquex, Rieux</i>	<b>34.-</b>		
<b>Cuvée du Docteur</b>	<i>Pinot Noir</i> <i>Union vinicole, Cully</i>	<b>26.-</b>	<b>18.-</b>	<b>15.-</b>
<b>Dôle d'Epesses</b>	<i>Pinot Noir</i> <i>J.-L. Blondel, Cully</i>	<b>31.-</b>		
<b>Gamay d'Epesses</b>	<i>Gamay</i> <i>Union vinicole, Cully</i>	<b>26.-</b>		
<b>Cornaline</b>	<i>Assemblage</i> <i>J.-R. Gaillard, Epesses</i>	<b>26.-</b>		
<b>Vin du Bacouni</b>	<i>Mondeuse</i> <i>V. Chollet, Aran</i>	<b>42.-</b>		
<b>Clos de la Maisonnette</b>	<i>Plant Robert</i> <i>V.Chollet, Aran</i>	<b>42.-</b>		

## Vin Rosé

		<u>70/75cl</u>	<u>50cl</u>
<b>Rosé d'Epesses</b>	<i>J.-R. Gaillard, Epesses</i>	<b>26.-</b>	<b>18.-</b>



## Carte des Desserts

	<u>Avec glace</u>	<u>Sans glace</u>
Meringues et crème double	12.-	7.-
Demies-meringues et crème double	8.50	5.-
Coque de meringue sans crème	5.50	2.-
Pruneaux à la lie	9.50	7.-
Raisins à la lie	10.-	7.-
		<u>Nature</u>
Cerises au Kirsch	7.-	
Ananas au Kirsch	6.-	4.-
Cassata au Marasquin	6.-	4.-
Vacherin glacé	6.-	
Café glacé	10.-	
Sorbet arrosé ( 2 boules )	12.-	
Boule de glace / sorbet	3.50	
(glace artisanale de "l'Artisan Glacier" à la Conversion)		
<u>Crème classique</u>	<u>Sorbet</u>	<u>Autres parfums</u>
Vanille	Citron	Vin cuit
Fraise	Abricot	Raisins à la lie de Lavaux (alcool)
Chocolat	Poire	Caramel salé
Café		Glace du mois
Supplément de crème double	1.50	
Gâteau aux fruits	3.-	
(uniquement le dimanche, les jours fériés ou sur réservation)		
Cornet, Magnum, Twister, Rocket, etc...		Voir le panneau



## Cafés-Thés

Café-expresso-ristretto	3.60
Thé noir- tisanes diverses	3.60
Thé portion	4.--
Chocolat ou Ovo chaud 2dl	4.--
Chocolat ou Ovo froid 3dl	4.--
Renversé	4.--
Cappuccino	4.50
Double espresso	4.50
Vin chaud (maison 2dl)	6.--
Café ou thé alcoolisé	6.--

## Digestifs

		<u>2cl</u>	
Kirsch	40 %	5.-	
Pomme	40 %	4.-	
Vieille prune	41 %	8.-	
Abricotine	43 %	7.-	
Eau- de vie de William	38 %	7.-	
Framboise	38 %	7.-	
Pruneau	40 %	4.-	
Mirabelle	43 %	6.-	
Mûres	45 %	6.-	
Coing	43 %	6.-	
Lie	45 %	4.-	
Marc	42 %	4.-	
Fernet	39 %	5.-	
Grappa	38 %	4.-	
Chrüter	40 %	4.-	
Gentiane	38 %	5.-	
Baileys	17 %	5.-	
Amaretto	28 %	6.-	
Grand-Marnier	40 %	6.-	
Cointreau	40 %	6.-	
Calvados	40 %	7.-	
Cognac	40 %	7.-	
Armagnac	40 %	8.-	
		<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Whisky	40 %	6.-	8.-
Gin	38 %	6.-	8.-
Wodka	40 %	5.-	8.-



**Chers Clients,**

**Bienvenue dans notre restaurant !**

**Quelques informations**

**Le restaurant est tenu par notre famille depuis 1922. Nous vous accueillons avec simplicité et authenticité en servant des produits locaux, régionaux et de qualité. Nous sommes ouvert à l'année (sauf 3-4 sem. de vacances). Le restaurant est ouvert 6j./7. La cuisine est servie non-stop.**

**Pour votre confort, en cas de forts vents ou de bise, nous prenons la décision de fermer les bâches entourant la Terrasse.**

**La qualité nous tenant à coeur , nous vous préparons tous les mets à la "minute" ce qui peut entraîner, en cas de forte affluence, un temps d'attente plus long.**

**Merci de votre visite !**

**Christine Martin-Cossy et famille  
et toute l'équipe de la Tour de Gourze**