

RESTAURANT - PIZZERIA DE LA TOUR



NOUS PROPOSONS UNE CUISINE ITALIENNE ET MÉDITERRANÉENNE
AVEC DES PRODUITS FRAIS DU MARCHÉ ET SAISONNIERS
AINSI QUE D'UNE GRANDE SÉLECTION DE PIZZAS CUITES
DANS UN FOUR TRADITIONNEL AU FEU DE BOIS.

NOUS METTONS TOUT EN OEUVRE
POUR QUE VOS REPAS AIENT LIEU
DANS UNE ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE ET FAMILIALE.

NOUS PROPOSONS DES FORAITS ATTRAYANTS POUR LES BANQUETS,
REPAS D'ENTREPRISE, REPAS DE FIN D'ANNÉE,
COMMUNION, CONFIRMATION, ANNIVERSAIRE, MARIAGE....

RESTAURANT-PIZZERIA DE LA TOUR
MANCOSU SERGIO
MARCELIN 9, 1110 MORGES
021 801 73 78
WWW.RESTAURANT-DE-LATOURLA.CH
INFO@RESTAURANT-DE-LATOURLA.CH

ENTRÉES

BRUSCHETTA TOMATES CERISES, AIL, BASILIC, HUILE D'OLIVE, PAIN MAISON GRILLÉ	PAR PIÈCE	6.-
FOCACCIA CUITE AU FEU DE BOIS HUILE D'OLIVE, ORIGAN		10.-
SALADE VERTE DE SAISON		7.-
SALADE MÊLÉE		10.-
GRANDE SALADE COMPOSÉE AVEC OEUF ET SON EVENTAIL D'AVOCAT		22.-
MISTO DI AFFETTATI ITALIANI ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ITALIENNE	EN ENTRÉE EN PLAT	22.- 30.-
CAPRESE DI BUFALA MOZZARELLA DI BUFALA À L'ÉMULSION DE BASILIC ET SON DUO DE TOMATES, BOUQUET DE MESCLUN	EN ENTRÉE	23.-
SALADE DE FRUITS DE MER MÉLANGE DE FRUITS DE MER ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE MESCLUN À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON, TOMATES DATTERINO		29.-
TARTARE DE SAUMON À L'AVOCAT ET ZESTES DE CITRON SERVI AVEC PAIN GRILLÉ MAISON, BEURRE, POMMES FRITES & BOUQUET DE SALADE	EN ENTRÉE EN PLAT	22.- (SANS FRITES) 28.-
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » À L'ARMAGNAC CONFITURE DE FIGUE ET SON PAIN TOASTÉ	EN ENTRÉE	25.-
CARPACCIO DE BŒUF RUCOLA, ECAILLES DE GRANA PADANO, POMMES FRITES	EN ENTRÉE EN PLAT	18.- (SANS FRITES) 27.-
GOURMANDISE DU PATRON « CALAMARETTI FRAIS GRILLÉS » SERVIS SUR UN LIT DE RUCOLA, ASSAISONNÉS D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE & CITRON POMMES FRITES	EN ENTRÉE EN PLAT	28.- (SANS FRITES) 35.-
MINISTRONE		14.-
ESCARGOTS AU FOUR AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	6 PCES 12 PCES	12.- 23.-

LES ARTICHAUTS FRAIS D'ITALIE

SALADINE D'ARTICHAUTS ET SES FINES TRANCHES DE JAMBON CRU DE PARME, TOMATES DATTERINO, ECAILLES DE GRANA PADANO	EN PLAT	27.-
CARPACCIO DE BŒUF ET SA SALADINE D'ARTICHAUTS COPEAUX DE GRANA PADANO, SERVI AVEC POMMES FRITES	EN PLAT	34.-
FRICASSÉE D'ARTICHAUTS AU VINAIGRE DE XÉRÈS ET SES COPEAUX DE GRANA PADANO, LA PORTION EST ACCOMPAGNÉE DE RIZ BASMATI	EN ENTRÉE EN PLAT	19.- (SANS RIZ) 27.-
ARTICHAUTS « ALLA ROMANA » SERVI AVEC UN RISOTTO AU SAFRAN	EN PLAT	29.-
TAGLIATELLE FRAÎCHES « REALI » DU CHEF ARTICHAUTS, FOIE GRAS, ECAILLES DE TRUFFE NOIRE		39.-
RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET SES GAMBAS GÉANTES RÔTIES		37.-
CAILLE « ALLA FIORENTINA » SUR UN LIT DE RISOTTO AUX BOLETS ET SES ARTICHAUTS	20 MIN D'ATTENTE	42.-
SCALOPPINE DE VEAU ECRÉMÉ AUX ARTICHAUTS ET SON RISOTTO AU VIN BLANC		47.-

FESTIVAL DE PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES

SPAGHETTI « ALLA SU-SU » CONCASSÉE DE TOMATES FRAÎCHES, BASILIC	19.50
SPAGHETTI « ALLE VONGOLE VERACE FRESCHE »	29.50
SPAGHETTI « CARBONARA ALL'ITALIANA » GUANCIALE, OEUF, PECORINO, SANS CRÈME	28.-
TAGLIATELLE « IMPERIALI » SAUCE AUX MORILLES, GAMBAS, SCAMPI, SAFRAN	40.-
TAGLIATELLE AUX MORILLES SAUCE MORILLES ÉCRÉMÉES	35.-
PAPPARDELLE DE LA TOUR SAUCE SAFRAN, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, JAMBON CRU, TOMATES CHERRY ET BASILIC	29.50
PENNE « ALL'ARRABBIATA » SAUCE TOMATES, AIL, PIMENT FRAIS, HUILE D'OLIVE	19.50
PENNE AU SAUMON FRAIS FLAMBÉS AU BRANDY, POINTES D'ANETH	28.50
PENNE « AL PESTO GENOVESE »	26.-
PACCHERI « AI FRUTTI DI MARE » COULIS DE TOMATES, MÉLANGE DE FRUITS DE MER, GAMBAS, VONGOLES FRAÎCHES	38.-
PACCHERI « CHAIR DE SAUCISSE ET PISTACHES »	25.-
ORECCHIETTE « CON SALSICCIA FRESCA & FRIARIELLI » CHAIR DE SAUCISSE FRAÎCHE, LÉGÈREMENT FIMENTÉ	28.-
RIGATONI À LA SICILIENNE SAUCE TOMATES, AUBERGINE, PECORINO, BASILIC	26.-
LASAGNE MAISON AL FORNO (ENVIRON 20-25 MIN. D'ATTENTE)	26.-
RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS TOMATES FRAÎCHES ET BASILIC FRAIS	26.-

TOUTES NOS PÂTES SONT FRAÎCHES, ARTISANALES ET CUISINÉES À LA MINUTE.
MERCİ DE VOTRE PATIENCE.

RISOTTI ET GNOCCHI

RISOTTO « AI CALAMARETTI TOMATÉS »	30.-
RISOTTO D'ALBA BOLETS, TOMATES CHERRY, PARFUMÉ À L'HUILE D'OLIVE AROMATISÉ À LA TRUFFE BLANCHE	28.50
GNOCCHI DEL FATTORE JAMBON CRU, SAUCE AUX TROIS FROMAGES : TALEGGIO, GRANA PADANO, GORGONZOLA	27.-

VIANDES

TARTARE DE BŒUF SERVI AVEC PAIN GRILLÉ MAISON, BEURRE, POMMES FRITES ET BOUQUET DE SALADE	200 GR	37.-
ENTRECÔTE DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT POMMES FRITES, LÉGUMES DE SAISON	220 GR	43.-
TAGLIATA DE BŒUF SUR LIT DE RUCOLA ET GRANA PADANO POMMES FRITES	220 GR	40.-
FILET DE BŒUF, SAUCE AUX MORILLES POMMES FRITES, LÉGUMES DU MOMENT	200 GR NATURE	49.- 41.-
DOUBLE BURGER MAISON DOUBLE VIANDE DE BŒUF 100% SUISSE, FROMAGE, SALADE, TOMATES, SAUCE MAISON, OIGNON CONFIT, PAIN AU SÉSAME, SERVI AVEC POMMES FRITES		29.-
ENTRECÔTE DE CHEVAL, SAUCE MAISON POMMES FRITES, LÉGUMES DU MOMENT	220 GR	38.-
SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON RISOTTO AU SAFRAN, LÉGUMES DU MOMENT	220 GR	44.-
CUISSES DE GRENOUILLES AU BEURRE ET À L'AIL POMMES FRITES, SALADE VERTE	300 GR	35.-

PROVENANCE DE NOS VIANDES :

SUISSE
CANADA
ITALIE
FRANCE

BŒUF, VEAU, PORC, POULET, CHARCUTERIE, AGNEAU
CHEVAL
CHARCUTERIE
POULET

POISSONS ET CRUSTACÉS

... SELON ARRIVAGE ...

POÊLÉE DE FILETS DE PERCHE « MEUNIÈRE », SAUCE TARTARE POMMES FRITES ET LÉGUMES DU MOMENT		36.-
PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE AUX PISTACHES & SA SAUCE À L'ORANGE RIZ BASMATI ET LÉGUMES DE SAISON		37.-
TENTACULE DE POULPE GRILLÉ SERVI AVEC POMMES DE TERRE SAUTÉES ET LÉGUMES DE SAISON		38.-
QUEUES DE GAMBAS DÉCORTIQUÉES SAUTÉES À L'AIL ET PERSIL RIZ BASMATI ET LÉGUMES DE SAISON		33.-

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES :

LÉGUMES, POMMES FRITES, RIZ OU TAGLIATELLE	7.-
--	-----

PROVENANCE DE NOS POISSONS :

SAUMON, SAUMON FUMÉ
CREVETTES COCKTAIL
POULPES
CUISSES DE GRENOUILLES

ÉCOSSE
CANADA
ESPAGNE
INDONÉSIE

CALAMARETTI, VONGOLES
GAMBAS
FILETS DE PERCHE
THON

ITALIE FAO37
BANGLADESH
ESTONIE
OCÉAN INDIEN OU PACIFIQUE

ALLERGIES :

CHÈRES CLIENTES, CHERS CLIENTS,
SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS
SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES.

PIZZAS AU FEU DE BOIS

FOCACCIE

FOCACCIA NATURE 10.-
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, ORIGAN

FOCACCIA « SFIZIOSA » 23.-
JAMBON CRU DE PARME (18 MOIS), TOMATES CHERRY, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 16.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, BASILIC FRAIS

NAPOLITAINE 20.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, AIL, BASILIC FRAIS

LOMBARDA 20.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CUIT

ROMANA 20.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS DE PARIS FRAIS, OLIVES

CAPRICCIOSA 25.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS FRAIS, JAMBON CUIT, CŒUF DUR, CŒURS D'ARTICHAUTS, OLIVES

QUATTRO STAGIONI 25.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS DE PARIS FRAIS, JAMBON CUIT, POIVRON

SICILIENNE 24.50
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, POIVRON, THON, CÂPRES, ANCHOIS, OLIVES

FRUTTI DI MARE 25.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, GAMBAS, COCKTAIL DE FRUITS DE MER, AIL, BASILIC FRAIS

CALZONE 24.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, BASILIC FRAIS, GRANA PADANO

CALZONE DE LA TOUR « TERRA & MARE » 25.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CRU DE PARME (18 MOIS), CHAMPIGNONS FRAIS, CREVETTES, CŒUF MIROIR

VÉNITIENNE 23.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CREVETTES, CÂPRES, BASILIC FRAIS

MONTANARA 23.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS FRAIS, OLIVES

SOFIA 25.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, MASCARPONE, JAMBON CUIT, RUCOLA

EMILIANA 24.50
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CRU DE PARME (18 MOIS), BASILIC FRAIS

AI QUATTRO FORMAGGI 23.50
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, GRANA PADANO, TALEGGIO, GORGONZOLA, BASILIC FRAIS

BUFALA 27.-
SAUCE TOMATES, MOZZARELLA DE BUFALA FRAÎCHE, TOMATES CHERRY ET BASILIC FRAIS

PIZZA « BIANCA » 27.-
PIZZA BLANCHE : MOZZARELLA, MORTADELLA DI BOLOGNA, CRÈME DE PISTACHES, TOMATES CHERRY, BASILIC

TOUTES NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE SERVIES EN TAILLE RÉDUITE : FR. 2.- DE MOINS

PIZZAS AU FEU DE BOIS

TUNISIENNE SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, MERGUEZ	23.-
ETOILE DE MER SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, CREVETTES ROSES, GAMBAS, BASILIC FRAIS, AIL	26.-
HAWAÏENNE SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, ANANAS	22.-
NORVÉGIENNE SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, SAUMON FRAIS, OIGNON, CÂPRES, BASILIC FRAIS	25.-
MEXICAINE SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY, POIVRON, OIGNON, MERGUEZ	27.-
SARDA SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, CHAIR DE SAUCISSE, AUBERGINE, OIGNON ROUGE, PECORINO, BASILIC	26.-
VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, AUBERGINE, COURGETTE, TOMATES CHERRY ET BASILIC FRAIS, POIVRON, GRANA PADANO	23.-
MAESTRO SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, RUCOLA EN VINAIGRETTE, JAMBON CRU DE PARME (18 MOIS), GRANA PADANO, TOMATES CHERRY	27.-
CHASSEUR SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS FRAIS, LARD FUMÉ, OLIVES	25.-
LA BOMBA DEL PIZZAIOLO SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, MASCARPONE, JAMBON CRU DE PARME (18 MOIS), CREVETTES ROSES, BASILIC FRAIS	27.-
CALABRESE SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, AUBERGINE, OIGNON, AIL, OLIVES, SALAMI PIQUANT, PIMENT	23.-
PIZZA AU CARPACCIO DE BOEUF SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, CARPACCIO DE BŒUF, RUCOLA, ECAILLES DE GRANA PADANO, HUILE D'OLIVE AROMATISÉE À LA TRUFFE BLANCHE	27.-
RUCOLA ET GRANA SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, RUCOLA, TOMATES CHERRY, GRANA PADANO	23.-
DIAVOLA SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT, JAMBON CUIT, OLIVES	23.-
THON SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, THON, OIGNON, AIL, BASILIC FRAIS	22.50
BOLETS SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, FRICASSÉE DE BOLETS, HUILE D'OLIVE AROMATISÉE À LA TRUFFE BLANCHE, BASILIC FRAIS	26.50
PIZZA « PANINO STYLE » CRÈME DE TRUFFE NOIRE, MOZZARELLA DE BUFALA, RUCOLA, JAMBON CRU DE PARME (18 MOIS), TOMATES CHERRY, BASILIC, SERVI AVEC UN PETIT PANIER DE POMMES FRITES MAISON	27.-

PIZZA DOLCE

PIZZA « ALLA NUTELLA » CON GRANELLE DI PISTACCHIO & NOCCIOLA	15.-
---	------