

HÔTEL***
CAFÉ - RESTAURANT
DE LA PLACE



« Chez Francine »

CORSIER-SUR-VEVEY

BANQUETS SUR RÉSERVATION
FERMÉ LE DIMANCHE

Café-Hôtel de la Place

Au cœur du vignoble du Lavaux, classé au patrimoine mondial de l'Unesco, Corsier se situe à cinq minutes du centre-ville de Vevey, proche du lac ainsi que de Montreux, lieu célèbre pour son festival de jazz.

Le café-hôtel de la Place, fleuron du patrimoine vaudois, bâtisse datant de 1592, représentative de l'architecture bernoise abrite une pinte depuis 1783.

En 1959, la famille de Michel Volet fait l'acquisition de ce bien et décide, en vue de l'Exposition nationale de 1964, de muer ce petit café en demeure offrant le gîte et le couvert. C'est ainsi que naquit, en 1962, l'actuel café-hôtel de la Place.

Responsable de cet établissement, leur fille Francine gère depuis 40 ans l'orientation de cette entreprise et veille scrupuleusement à la qualité des prestations offertes à sa clientèle.

*Un séjour d'affaires ou touristique, notre **petit hôtel** dispose, à des prix corrects, de chambres à l'ambiance agréable et cosy.*

*Pour passer un moment convivial durant les chaleurs estivales, la **terrasse** ombragée de la vigne de notre estaminet vous abritera agréablement.*

*Une réunion, un anniversaire, réservez notre chaleureux **carnotzet** qui peut accueillir une tablée d'une douzaine de personnes.*

Tout au long de l'année, Francine et son équipe se font une joie de vous recevoir.



Charles Spencer Chaplin, Jr., dit **Charlie Chaplin**, est un acteur, producteur, scénariste, écrivain et compositeur britannique né à Londres le 16 avril 1889 et mort le 25 décembre 1977 à **Corsier-sur-Vevey**. Par son jeu de mimes et de clowneries, il a su se faire remarquer et devenir l'un des plus populaires acteurs d'Hollywood.

En raison de ses opinions politiques de gauche, Chaplin est harcelé par le FBI. Le sénateur McCarthy lui interdit l'Amérique en supprimant son visa. Il renonce donc à sa résidence aux États-Unis et installe, dès 1952, sa famille à Corsier-sur-Vevey au Manoir de Ban. Il y restera jusqu'à la fin de ses jours.

Nos vins ouverts 1 dL

Blancs

Chardonne – Chasselas

4.60

Yvorne – Chasselas

4.90

Villette – Chasselas

5.50

Tour Blanche

(Pinot gris, Pinot blanc et Pinot noir)

6.50

Rosé

Rosé de Gamay

4.60

Rouges

Pinot Noir

4.80

Garanoir – Obrist

4.80

Diolinoir – Obrist

5.20

Nos Pots 5 dl

Année Blancs

Villette – Cantoro Rocco, Grandvaux 25.-

Yvorne – AVY Artisans Vignerons, Yvorne 29.-

Les bochettes, Grand Cru, Chardonne, Martial Neyroud 34.-

Yvorne Pot du Commandant – Maison Obrist 34.-

Viognier Barrique Toveyre – Charly Neyroud et fils, Chardonne 36.-

Rosés

Œil de Perdrix Aurore – Cantoro Rocco, Grandvaux 36.-

Pinot Gamay Réserve des Amis – Cochard-Gaillard, St-triphon 36.-

Rouges

Pot du Capitaine – Maison Obrist 34.-

Pinot Noir, Gamay, Garanoir. Racé et charpenté.

Cornalin – Varone Vins 39.-

Soyeux, Ample, tanins nobles et bien présents, sensation fruitée.

Humagne – Varone Vins 39.-

Attaque soyeuse, tanins souples mais présents. Finale fraîche.

N°1 – Cuvée E.Obrist Assemblance, Vaud AOC 39.-

Gamay, Garanoir, Gamaret

Sensation Lavaux – Cantoro Rocco, Grandvaux 41.-

Pinot noir pressé à l'ancienne.

Merlot Toveyre – Charly Neyroud et fils, Chardonne 44.-

Arômes de cerises, framboises noires, mûres et réglisse

Nos Blancs 7 dl

Année

Corsier « en Châtillon », Grand Cru Chasselas –
Forestier Jean-Paul, Chardonne 49.-

Epeses – Cantoro Rocco, Grandvaux 49.-
Moelleux et racé. Arôme fruité et floral rappelant l'ananas et le poivre.

Les Berneyses – Neyroud Jean-François, Chardonne 49.-
Chasselas tendre et ample, note de fruits mûrs.

St- Saphorin – Xavier Fonjallaz-Epeses 50.-
Frais et onctueux

Cure d'Attalens Grand Cru – Maison Obrist 54.-
Corps vineux et tendre.

Chant des Resses – Artisans Vignerons, Yvorne 54.-
Notes fruitées.

Calamin Grand Cru – Porchet Louis-Philippe, Epesses 56.-
Arômes de fruits secs comme la noisette, pain grillé, et miel.

Corsier Grand Cru St Pierre – Martial Neyroud 56.-
Vinifié en partie sur lie.

Champagne

½ bouteille Laurent Perrier 3.75 dl 50.-

Bouteille Laurent Perrier 7.5 dl 90.-

Vin doux

L'OR de Conthey – Germanier Jacques 5 dl 58.-
Assemblage. Sauvignon, Sémillon. Vendanges tardives.

Nos Rosés 7 dl

Année

L'Arpent Nobles rosés – Forestier Jean-Paul, Chardonne

51.-

Arômes de framboises et citronnelle.

Les Colombines – Neyroud Jean-François, Chardonne

51.-

Saveurs d'agrumes et fruits rouges.

La Rosée – Xavier Fonjallaz-Espesses

51.-

Belle finesse, souple et fruité.



Nos Rouges 7 dl

Année

Le Relais – Neyroud Jean-François, Chardonne 45.-

Cépages Nobles, Pinot Noir, Gamay, Gamaret

Tanins légèrement saillants, mais veloutés. Finale superbement équilibrée

Merlot L'Empreinte – Cave de la côte 49.-

Arômes de pruneaux et fruits rouges. Tanins bien mariés.

Portebout – Forestier Jean-Paul, Chardonne 52.-

Pinot noir, Gamay vieilles vignes et Diolinoir. Cru harmonieux.

Henri – Gamaret – Garanoir – Chablais – Maison Badoux 52.-

Savoureux, souple et rond. Riche en tanins, très équilibré. Belle longueur.

Henri – Pinot Noir – Chablais – Maison Badoux 53.-

Fruits prononcés et rondeur assurée lors de la dégustation.

La Perle Noire – Domaine du Mont d'Or, Sion 53.-

Pinot Noir, Gamay, Diolinoir, Ancellotta, Gamaret.

Diolinoir – Maurice Gay 1883– Valais 53.-

Intense, puissant et fruité.

Sensation Lavaux – Cantoro Rocco, Grandvaux 54.-

Pinot noir pressé à l'ancienne.

Cure d'attalens – Maison Obrist 54.-

Gamay, Pinot Noir, Galotta, Regent, Merlot.

Nez Noir BIO – Famille Rouvinez, Sion 57.-

Merlot, Syrah, Gamaret. Ample, concentré, finale longue et savoureuse.

Cornalin – Varone Vins, Sion 57.-

Soyeux, ample, tanins nobles et bien présents sensation fruitée.

Humagne – Varone Vins, Sion 57.-

Attaque soyeuse, tanins souples mais présents, finale fraîche.

Merlot Toveyre – Neyroud Charly et Fils, Chardonne 58.-

Arômes de cerises, framboises noires, mûres et réglisse.

Nos Rouges 7 dl

Année

Révélation – Gaudin, Grandvaux 61.-
Assemblage Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Merlot.

Toveyre Numéro 2 – Neyroud Charly et Fils, Chardonne 61.-
Assemblage Malbec, Caladoc, Marselan, Arinarnoa, Egiodola, Ederena, Carminoir.

Humagne – Vocat Joseph, Sierre 61.-
Arômes épicés qui dévoilent une bouche corsée aux accents rustiques.

Syrah – Maurice Gay 1883– Valais 61.-
Bien Charpenté d'une belle structure. Tanins nobles.

La Syrah Barrique – Cochard-Gaillard, St-Triphon 64.-
Colorée, charpentée et tannique.

Corsier « St Pierre » – Martial Neyroud 64.-
Gamay vieille vigne, en fût de chêne.

Rompidèe Merlot Vieilles Vignes – Chiodi Ascona, Tessin 94.-
Fruits mûrs, fruits noirs, réglisse, vanille, légèrement épicé et café toasté.

