



Les Vins Blancs du Valais AOC

70cl

50cl

37,5cl

Le Fendant Issu du cépage le chasselas, originaire de l'arc lémanique.

C'est un vin fruité, fin et léger, sec, franc, racé, harmonieux, gouleyant. Vin d'apéritif accompagne idéalement les mets au fromage, dont la raclette, la fondue, les fromages à pâte dure, les poissons à chair fine, la palette valaisanne.

Corbassière	N. Cheseaux	38.-	En Promotion 15.-
De Saint Léonard « Grand Cru »	A.C. Bétrisey	39.-	19.-

Le Johannisberg Issu du cépage Sylvaner ; d'origine de la vallée du Rhin.

Vin ayant du corps et du moelleux, fruité. Vin d'apéritif, se marie idéalement avec les asperges, les poissons d'eau douce, les terrines, les champignons en cassolette, les fromages à pâte molle.

L'été Indien	A. Vuignier	37.-
---------------------	--------------------	-------------

Le Païen / Heida Prenant le nom de Païen ou de Heida en Valais, il s'appelle Savagnin dans le Jura ou Traminer en Alsace. Délicieusement parfumé dans les arômes de noix et noisettes, il offre une bouche fraîche et onctueuse pleine de vivacité. Accompagne la palette valaisanne, les poissons sauce tartare, les fromages d'alpage.

L'Heida Scorpion	S. Antille	45.-
Le Païen de Vétroz	R. Papilloud	52.-

Le Chardonnay Cette spécialité a trouvé une terre d'accueil en Valais en 1920.

Le chardonnay s'exprime avec panache dans des arômes alliant les fleurs et les fruits.

En bouche le vin est gras et puissant sur une structure toute en dentelle.

Accords mets et vin : Apéritif, saumon fumé, crustacés, poissons de nos lacs, tomme, plateau de fromage de nos alpages.

Le Chardonnay	Y. Cheseaux	45.-
----------------------	--------------------	-------------

L'Ermitage Vin élaboré à partir de marsanne blanche, originaire des Côtes du Rhône

Ce cépage tardif donne un vin riche et puissant, fortement caractérisé, séduisant par son intensité aromatique évoquant les petits fruits. Accompagne les foies gras froids ou chauds, les poissons pochés ou braisés ; il se marie volontiers avec des desserts riches en crème et de parfums relevés.

L'Ermitage « les Petits Délits »	A. Vuignier	42.-
---	--------------------	-------------





70cl

50cl

37,5cl

L'Arvine Cépage authentique indigène ; cultivé également à Aoste.

Est appelée aussi petite arvine au parfum intense de citron vert, fleur de glycine et pamplemousse, à la saveur légèrement salée et au caractère viril et fruité. Accompagne à merveille les huîtres, les crustacés et coquillages, les poissons de mer, les terrines de poisson, les volailles à la crème, fromages d'alpage, tommes.

La petite Arvine « La Perle Rare » A. Vuignier 44.-

La petite Arvine Rives du Bisse G. Delaloye 49.- 28.-

L'Humagne blanche Cépage prestigieux de la culture valaisanne, était autrefois

connu comme le vin des évêques et des seigneurs. Pour sa teneur en fer et sels minéraux, il est aussi considéré comme « le vin des accouchées ».

Dans sa jeunesse il est apprécié par ses fragrances élégantes, son acidité lui permet un bon potentiel de garde. Vinifié sec, avec un passage en barriques pendant deux semaines au cours de la fermentation, on apprécie dans ce vin le bouquet floral, et la touche minérale au finale de bouche...la signature du terroir.

Accord Mets / Vin : Il offre ses saveurs aux plats à base de noix de St Jacques, Homard, le Bar et la Dorade. Parfait aussi avec des poissons d'eau douce. Sa minéralité lui permet de se lier parfaitement aux plats à base de champignons.

L'Humagne blanche Cave Ardévaz 46.-

Le Viognier Le Viognier est un cépage blanc qui n'a été originellement cultivé que dans les Côtes-du-Rhône septentrionales.

Le viognier donne un vin blanc fin de grande qualité, gras, onctueux, très parfumé, avec des notes florales et fruitées très développées. C'est un vin à boire jeune.

Traditionnellement, ce vin s'apprécie avec les poissons de rivière et les crustacés fins (langoustine, coquilles Saint-Jacques poêlées) ou avec une viande blanche. Il est bu aussi avec un fromage de chèvre ou bien encore des asperges.

Le Viognier de Vétroz Cave 2 Rives 52.-

La Malvoisie Le pinot gris, dénommé Malvoisie en Valais est avide de chaleur.

Vinifiée en moelleux, elle s'enrichit d'une rondeur veloutée. Idéal pour accompagner le foie gras poêlé ou en terrine. Vin de dessert par excellence.

La Malvoisie Primat Fils Maye 49.-





Les Vins Rosés AOC

75cl 50cl 37,5cl

Le Rosé Assemblage de différentes saignées de cépages rouges. Vin fruité et frais.

<i>Le Gai Luron</i>	<i>R. Papilloud</i>	<i>39.-</i>	<i>27.-</i>	<i>19.-</i>
<i>Le Monté Rosé</i>	<i>A. Albrecht</i>	<i>39.-</i>		<i>19.-</i>
<i>La Dôle Blanche</i>	<i>S. Antille</i>	<i>39.-</i>	<i>27.-</i>	



Vins Rouges Du Valais AOC

70cl 50cl 37.5cl

Le Gamay Cépage d'origine du Beaujolais.

Robe d'un rouge soutenu et profond, parfum de framboises et de fraises ; vin friand et très fruité, tannique, légèrement épicé, avec une touche de poivre rose. Accompagne la volaille et le veau ; on l'apprécie également avec des poissons pochés ou cuits à la vapeur.

Gamay L'orpailleur	F. Dumoulin	39.-	19.-
Gamay Vieilles Vignes	R. Papilloud	42.- 29.-	19.-

Le Pinot Cépage d'origine bourguignonne.

Robe rouge franc. Il donne un vin fin et noble. Accompagne avec bonheur la plupart des viandes rouges et blanches, viandes crues ; il s'associe volontiers aux fromages à la pâte mi-dure.

Prédilection	A. Vuignier	39.- 25.-
De Veyras « Clos des Cyprès »	S. Antille	39.- 25.-

L'Humagne Rouge Cépage apporté par les romains dans la vallée d'Aoste sous l'appellation Oriou.

En Valais depuis le début du siècle. Ce vin séduit par son tonus, ses notes fauves ou se mêlent des fragrances de landes et de baies sauvages. Accompagne les terrines de gibier, viandes crues, gibier à poils et à plumes, rognons et foies, viandes rôties, plateau de fromage.

Humagne de Saillon	Y. Cheseaux	49.- 35.-
Humagne Chai du Baron	Chai du Baron	59.-

Le Gamaret Ce cépage suisse a été obtenu récemment par croisement du Gamay et du Reichensteiner

Très coloré, dense, corsé, il développe alors en bouche des arômes de fruits noirs sur des tannins au grain légèrement relevé. Accompagne les viandes rouges, grillades, fromage à pâte dure

Gamaret	2 Rives Fournier	49.-
----------------	-------------------------	-------------

Le Cabernet Franc Cépage d'origine bordelaise de maturité tardive.

Il se distingue par une belle finesse aromatique aux fragrances fruitées et épicées.

Un mûrissement patient en barrique lui confère cette noblesse qui sied si bien à ses origines prestigieuses. Accompagne les viandes rouges le gibier, l'agneau et le bœuf.

Cabernet Franc	G. Kuonen	62.-
-----------------------	------------------	-------------



70cl 50cl 37.5cl

La Syrah Origine des côtes du Rhône septentrionales.

De maturité tardive, il s'acclimate très bien en Valais. Vin à la robe sombre et violacée, charpenté et généreux. Arômes de baies noires et d'épices. Accompagne les grillades de bœuf et d'agneau, le gibier et les fromages.

Syrah L'Orpailleur	F. Dumoulin	49.-	25.-
Syrah Corbassière	N. Cheseaux-Sierro	52.-	29.-
Syrah Boven	Cave Ardévaz	51.-	38.-

Le Merlot Cépage d'origine du Bordelais

Vin fruité aux arômes de violettes, lierre, sous-bois, cassis et fruits rouges. Accompagne idéalement les viandes rouges, le gibier, le plateau de fromage.

Merlot de Saillon « Vieille Vigne »	Y. Cheseaux	52.-	38.-
Merlot Diamanterre L'Orpailleur	F. Dumoulin	59.-	
Merlot de Vétroz Fût de chêne Réserve	R. Papilloud	59.-	45.-

Le Diolinoir Le cépage diolinoir est issu du croisement du rouge diolly et pinot noir.

Robe rouge foncée intense, vin d'une grande finesse, note de petits fruits rouges, belle rondeur, tannins moelleux déjà bien fondus, grande harmonie. Accompagne idéalement la chasse, les viandes rouges bœuf et agneau et les fromages.



Diolinoir Prestige

Yann Comby 49.-

Le Cornalin Cépage autochtone autrefois appelé rouge du pays

Issu d'un croisement naturel entre le rouge du pays et un cépage inconnu qui a probablement disparu. Robe aux reflets violacés, il offre un bouquet délicieusement complexe de petits fruits noirs des bois, cerises noires, griottes et légèrement épicé. Accompagne les grillades de bœuf et d'agneau, le gibier à poil, la palette valaisanne et les fromages

Cornalin « Vieilles Vignes »	Y. Cheseaux	59.-	45.-
Cornalin des Cyprès	S. Antille	52.-	
Cornalin Diamanterre L'Orpailleur	F. Dumoulin	61.-	
Cornalin 2 Rives	Ch. Fournier		52.-
Cornalin les Titans	Provins	72.-	

(Elevé en fût de chêne dans les entrailles du barrage de la Dixence à 2200m d'altitude)

Le Divico Issu d'un croisement de Gamaret et le Broner

Divico Grandmaître G. Kuonen 69.-

Réalisé par agroscope pour l'obtention d'un cépage rouge de qualité résistant aux maladies de la vigne. Donne un vin très coloré et structuré. Bouquet caractérisé par des notes fruitées, florales et épicées.

Elevé pendant 8 à 10 mois en fût de chêne. Accompagne idéalement la chasse, les viandes rouges bœuf et agneau et les fromages



Les Assemblages AOC

70cl 50cl 37.5cl

La Combattante

A. Vuignier

47.-

(Ass. Gamay, Cabernet et syrah)

La combattante ravira votre palais ! C'est un vin racé et harmonieux en bouche. Il contient des goûts de fruits des bois, de forêt.

Le Galba Noir

Y. Cheseaux

53.-

39.-

(Ass. Merlot, Cornalin, Pinot noir et Gamaret)

Cet assemblage est le fruit de mon inspiration. Composé de Merlot, Cornalin, Gamaret et Pinot Noir ce vin d'assemblage vous surprendra par son élégance et sa race. La robe est intense avec des arômes de fruits rouges, en bouche le vin est complet rond et harmonieux un réel moment de plaisir

L'Or Noir l'Orpailleur

F. Dumoulin

59.-

45.-

(Ass. de Merlot, Cabernet franc et Syrah élevés en fût de chêne)

Or noir : nez complexe de fumée, tabac, fruits noirs, attaque ample et ferme, bouche charnue et équilibrée, finale légèrement boisée.

La Magdalena

A. Fontanaz

66.-

59.-

(Ass. de Merlot, Cabernet sauvignon et Cabernet franc élevé en barrique)

La robe est violacée foncée. Le nez : ample, torréfié, notes épicées et fruitées. La bouche : attaque riche, concentré, finale longue et généreuse. Gastronomie : viandes rouges, chasse, agneaux et fromages.



Le Tyrius Excellence



Yann Comby

63.-

(Assemblage de Diolinoir, Humagne Rouge et Syrah, élevé en barriques 12 mois, non-filtré.)

La robe est violacée foncée. Le nez évoque les baies des bois, cassis et des notes vanillées. La bouche est ample, concentrée avec des tanins bien présents. La longue finale reste sur des notes épicées.

La Guoée 1858

Cave Bonoin 79.-

Assemblage de Cornalin des Ballettes, Syrah de Brûlefer et Humagne. Elevé en barrique.

Cet assemblage se distingue par une belle robe d'un rouge profond et dense.

Fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche,

Belle tannicité. Gastronomie : Viande de boeuf, agneau, chasse, fromages en tous genres.

C'est l'ami des viandes rouges, du gibier et des fromages.

La Réserve

Chai du Baron 72.-

Assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet élevé 15 mois en barrique.

C'est un vin tout en finesse et en dentelles. En bouche un joli fruit assez gourmand, on sent l'intensité et une belle fraîcheur. Accompagne idéalement les viandes rouges bœuf et agneau et les fromages.



Nos Crus au Verre AOC

<i>La Petite Arvine « La Perle Rare »</i>	<i>A. Vuignier</i>	<i>le dl Fr. 7.00</i>
<i>Le Chardonnay</i>	<i>Y. Cheseaux</i>	<i>le dl Fr. 7.00</i>
<i>Le Viognier</i>	<i>2 Rives Fournier</i>	<i>le dl Fr. 7.50</i>
<i>La Malvoisie douce</i>	<i>Fils Maye</i>	<i>le dl Fr. 7.00</i>

<i>La Dôle Blanche</i>	<i>S. Antille</i>	<i>le dl Fr. 5.50</i>
------------------------	-------------------	-----------------------

<i>La Dôle Sang Barbare</i>	<i>A. Albrecht</i>	<i>le dl Fr. 5.50</i>
<i>La Combattante</i> (Ass. Gamay, Cabernet et syrah)	<i>A. Vuignier</i>	<i>le dl Fr. 7.50</i>
<i>Le Gamaret</i>	<i>2 Rives Fournier</i>	<i>le dl Fr. 8.00</i>
<i>Le Merlot Vielle Vigne</i>	<i>Y. Cheseaux</i>	<i>le dl Fr. 8.50</i>
<i>Le Cornalin des Cyprès</i>	<i>S. Antille</i>	<i>le dl Fr. 8.50</i>

Nos Vins Ouverts AOC Sélectionnés par André Vuignier

<i>Le Fendant</i>	<i>le dl Fr. 3.80</i>
<i>Le Johannisberg</i>	<i>le dl Fr. 4.00</i>
<i>Le Gamay Rosé</i>	<i>le dl Fr. 3.90</i>
<i>Le Gamay</i>	<i>le dl Fr. 3.90</i>
<i>Le Pinot noir</i>	<i>le dl Fr. 5.00</i>



Nos Cocktails

<i>Fresh party sans alcool</i> (3cl jus ananas, 3cl jus d'orange, 6cl limonade, orange et citron, glaçons)	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Le cordial sans alcool</i> (Sirop de sureau, limonade, citron vert et feuilles de menthe)	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Le spritz sans alcool (sirop spritz, bitter rouge, eau gazeuse et orange)</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Le limoncello spritz (limoncello, prosecco, brin de menthe, citron, eau gaz.)</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>L'apérol spritz (apérol, prosecco, glaçons, eau gazeuse, glaçons et orange)</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Le campari spritz (campari, prosecco, eau gazeuse, glaçons et orange)</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Le Rosé Piscine (vin rosé, sirop, pamplemousse et glaçons)</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Le Hugo (Sirop de sureau, prosecco, feuilles de menthe, citron vert et glaçons)</i>	<i>Fr. 8.50</i>