



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 cassiolette, 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 l'assiette valaisanne, les poissons sauce tartare, les fromages d'alpage.

L'Heida Scorpion	S. Antille	45.-
Le Païen de Vétroz	R. Papilloud	53.-
L'Heida Les Empereurs	La Romaine	62.-

Vinification complète en barrique, élevage 12 mois en fût de chêne, sans fermentation malo-lactique. Bouquet intense avec des notes d'acacias et de fruits jaunes comme la pêche, relevé par des impressions de fruits secs, de praline et de bois doux. Gastronomie : Apéritifs, mets aux champignons, viandes blanches grillées et poissons.

Le Chardonnay provient de la région bourguignonne.

En Valais, il offre un vin complexe et typé conforté par le climat ensoleillé du canton.

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, viandes blanches, tomme, plateau de fromage de nos alpages.

Le Chardonnay	Y. Cheseaux	46.-
Le Chardonnay Réserve	La Romaine	65.-

Vinification complète de barrique 18 mois.





Les Vins Blancs du Valais AOC

70cl

50cl

37,5cl

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 44.-

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.

Subtile, florale, légèrement tannique. Note de fraîcheur

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, raclette et mets au fromage.

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 55.-



Les Vins Blancs du Valais AOC

Le Chenin Blanc

Cépage le chenin blanc de vigne, origine de la Loire.

Fruité, attaque fraîche, complémentarité de la richesse et de la fraîcheur finale. Final soutenu par une acidité plaisante. Gastronomie : Apéritifs, hors d'œuvres, foie gras, asperges et poissons en sauce.

Le Chenin Blanc

Bagnoud Vins 54.-

Marsanne

Bagnoud Vins 59.-

Origine de la Drôme. Senteur des sous-bois, note boisée. Capiteux, ample, rond et long.

Gastronomie : fromages, hors d'œuvres, foie gras, mets aux champignons, risottos, terrine et soupe.

Quoée Or Fin

Bagnoud Vins 59.-

Ass. De Pinot Blanc, Chardonnay et païen, vinifié en barrique. Arômes floraux. Structure ample avec note vanillée. Gastronomie : foie gras, fromage et desserts.

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.-

Le Vin mousseux

Le Cicinnatus Réserve

La Romaine 62.-

Assemblage de différents cépages, Heida, Chardonnay, Pinot Noir Provenance AOC du VS.

Caractère organoleptique : le résultat est un vin aux bulles fines et élégantes, offrant des notes de fruits blancs, de noisettes et de brioche, soutenues par une fraîcheur agréable.

Accords gastronomiques: Apéritifs, tartare de poissons, mousse au citron et tarte aux fruits.





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>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 Cépée 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 Cépée 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.-
Le Pinot Noir non filtré	G. Kuonen	44.-	

L'Humagne Rouge Cépée 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	51.-	37.-
Humagne Chai du Baron	Chai du Baron	59.-	

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 Cabernet Franc Cépée 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.-
-----------------------	------------------	-------------



Vins Rouges Du Valais AOC

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.-	39.-
Merlot Diamanterre L'Orpailleur	F. Dumoulin	59.-	
Merlot de Vétroz Fût de chêne Réserve	R. Papilloud	59.-	45.-

Le Cornalin *Cépage autochtone autrefois appelé Rouge du Pays*

Issu d'un croisement naturel entre le (Petit Rouge) et le (Mayolet) du Val d'Aoste d'où il est originaire et où il aurait actuellement 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, l'assiette valaisanne et les fromages.

Cornalin « Vieilles Vignes »	Y. Cheseaux	59.-	45.-
Cornalin des Cyprès	S. Antille	54.-	
Cornalin Diamanterre L'Orpailleur	F. Dumoulin	61.-	
Cornalin de Flanthey	Bagnoud Vins	62.-	49.-
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. Vignier

48.-

(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

La Cuée Carmin

Bagnoud Vins

53.- 39.-

(Ass. de Gamaret, Diolinoir et Cabernet Sauvignon)

Cet assemblage est fruité et épicé avec des tannins soyeux.

Gastronomie : viandes rouges, agneaux, gibier et fromages

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.-

39.-

(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.



Les Assemblages AOC

70cl 50cl 37.5cl

Le Caligula Les Empereurs La Romaine

Magnum 138.- 69.- 45.-

(Assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc élevé en barriques 12 mois, non-filtré.)

La robe est rouge grenat intense. Le nez de fruits grillés, empyreumatique, donnant une impression provençale par des notes de poivrons mûres et de café torréfié. La bouche est racée mais équilibrée, élégante et veloutée, sur une âme bordelaise. La finale longue et soutenue. Gastronomie : viandes rouges, chasse, agneaux et 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, chasse et les fromages.

La Cuvoée 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 bœuf, agneau, chasse, fromages en tous genres.

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



Nos Crus au Verre AOC

La Petite Arvine « La Perle Rare »
Le Chardonnay
Le Viognier
La Malvoisie douce

A. Vuignier
Y. Cheseaux
2 Rives Fournier
Fils Maye

le dl Fr. 7.00
le dl Fr. 7.50
le dl Fr. 7.50
le dl Fr. 7.00

L'Humagne Rouge
Le Carmin

(Ass. de Gamaret, Diolinoir et Cabernet Sauvignon)

Le Cornalin des Cyprès

Y. Cheseaux
Bagnoud Vins

le dl Fr. 8.50
le dl Fr. 8.50

S. Antille

le dl Fr. 8.50

 *Le Tyrius Excellence* 

Y. Comby

le dl Fr. 9.00

(Ass. Diolinoir, Humagne Rouge et Syrah. Elevé en barrique)

Nos Vins Ouverts AOC Sélectionnés par André Vuignier

Le Fendant
Le Johannisberg
Le Gamay Rosé
Le Gamay
Le Pinot noir



le dl Fr. 3.80
le dl Fr. 4.00
le dl Fr. 3.90
le dl Fr. 3.90
le dl Fr. 5.00

Nos Cocktails de l'Automne

Le spritz sans alcool (sirop spritz, bitter rouge, eau gazeuse et orange) Fr. 7.00

L'apérol spritz (apérol, prosecco, glaçons, eau gazeuse, glaçons et orange) Fr. 8.50

Le campari spritz (campari, prosecco, eau gazeuse, glaçons et orange) Fr. 8.50

La flûte automnale (Prosecco, marron caramélisé et sa liqueur de marrons) Fr. 8.50

