



# Les Vins Blancs du Valais AOC

75cl

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.

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

**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.

<b>L'été Indien</b>	<b>A. Vuignier</b>	<b>38.-</b>
---------------------	--------------------	-------------

**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.

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

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.

<b>Le Chardonnay</b>	<b>Y. Cheseaux</b>	<b>46.-</b>
<b>Le Chardonnay Réserve</b>	<b>La Romaine</b>	<b>65.-</b>

Vinification complète de barrique 18 mois.





# Les Vins Blancs du Valais AOC

75cl

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.-

# Les Vins Rosés AOC

75cl

50cl

37,5cl

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

**Le Gai Luron R. Papilloud 39.- 27.-**

**Le Monté Rosé A. Albrecht 39.- 19.-**

**La Dôle Blanche S. Antille 39.- 27.-**





# 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.

## Quvoée 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 Cincinnatus 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.



# Vins Rouges Du Valais AOC

75cl 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.

<b>Gamay L'orpaillieur</b>	<b>F. Dumoulin</b>	<b>39.-</b>		<b>19.-</b>
<b>Gamay Vieilles Vignes</b>	<b>R. Papilloud</b>	<b>42.-</b>	<b>29.-</b>	<b>19.-</b>

**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.

<b>Prédilection</b>	<b>A. Vuignier</b>	<b>39.-</b>	<b>25.-</b>
<b>De Veyras « Clos des Cyprès »</b>	<b>S. Antille</b>	<b>39.-</b>	<b>25.-</b>
<b>Le Pinot Noir non filtré</b>	<b>G. Kuonen</b>	<b>44.-</b>	

**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.

<b>Humagne de Saillon</b>	<b>70 cl Y. Cheseaux</b>	<b>51.-</b>	<b>37.-</b>
---------------------------	--------------------------	-------------	-------------

**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.

 <b>Diolinoir Prestige</b> 	<b>Yann Comby</b>	<b>49.-</b>	
<b>Diolinoir conviction Fût de chêne</b>	<b>A&amp;C Bétrisey</b>	<b>55.-</b>	<b>32.-</b>

**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.

<b>Cabernet Franc</b>	<b>G. Kuonen</b>	<b>62.-</b>	
-----------------------	------------------	-------------	--



# Vins Rouges Du Valais AOC

75cl 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.

<b>Syrah L'Orpailleur</b>	<b>F. Dumoulin</b>	<b>52.-</b>	<b>26.-</b>
<b>Syrah Corbassière</b>	<b>N. Cheseaux-Sierro</b>	<b>55.-</b>	<b>36.-</b>

## 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.

<b>Merlot de Saillon « Vieille Vigne »</b>	<b>Y. Cheseaux</b>	<b>70cl</b>	<b>52.-</b>	<b>39.-</b>
<b>Merlot Diamanterre L'Orpailleur</b>	<b>F. Dumoulin</b>		<b>59.-</b>	
<b>Merlot de Vétroz Fût de chêne Réserve</b>	<b>R. Papilloud</b>		<b>59.-</b>	<b>45.-</b>

## 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.

<b>Cornalin « Vieilles Vignes »</b>	<b>Y. Cheseaux</b>	<b>70 cl</b>	<b>59.-</b>	<b>45.-</b>
<b>Cornalin des Cyprès</b>	<b>S. Antille</b>		<b>54.-</b>	
<b>Cornalin Diamanterre L'Orpailleur</b>	<b>F. Dumoulin</b>		<b>61.-</b>	
<b>Cornalin de Flanthey</b>	<b>Bagnoud Vins</b>		<b>62.-</b>	

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

<b>Divico Grandmaître</b>	<b>G. Kuonen</b>	<b>69.-</b>
---------------------------	------------------	-------------

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

## Le Fumin Conquête *A&C Bétrisey* 62.-

Origine Val D'Aoste, fait partie des cépages alpins anciens Robe d'un rouge rubis intense, reflets violets. Arômes fruits noirs (mûre, cassis) épices poivre, sous-bois, réglisse, notes fumées, balsamiques.

Gastronomie : viandes rouges, chasse, agneaux et fromages.

# Les Assemblages AOC

75cl 50cl 37.5cl

## La Combattante

A. Vuignier

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 70cl 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 Cuvoée 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

75cl 50cl 37.5cl

## Le Caligula Les Empereurs La Romaine

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 Guoée 1858

Cave Bonvin 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.*



## Nos Crus au Verre AOC



<i>La Petite Arvine « La Perle Rare »</i>	<i>A. Vuignier</i>	<i>le dl Fr. 7.50</i>
<i>L'Ermitage « Les Petits Délits »</i>	<i>A. Vuignier</i>	<i>le dl Fr. 7.50</i>
<i>Le Chardonnay</i>	<i>Y. Cheseaux</i>	<i>le dl Fr. 7.50</i>
<i>L'Heida Scorpion</i>	<i>S. Antille</i>	<i>le dl Fr. 7.50</i>
<i>La Malvoisie douce</i>	<i>Fils Maye</i>	<i>le dl Fr. 8.00</i>
<i>La Combattante</i> <i>( Ass. de Gamay, Cabernet et Syrah)</i>	<i>A. Vuignier</i>	<i>le dl Fr. 8.00</i>
<i>Le Merlot de Saillon</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>
<i>La Syrah l'Orpailleur</i>	<i>F. Dumoulin</i>	<i>le dl Fr. 8.50</i>

## Nos Vins Ouverts AOC Sélectionnés par *André Vuignier*

<i>Le Fendant</i>	<i>le dl Fr. 3.90</i>
<i>Le Johannisberg</i>	<i>le dl Fr. 4.20</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> <i>(Jus d'orange, limonade, sirop grenadine, citron vert, glaçons)</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Le Jungle Explosion sans alcool</i> <i>(Sirop vanille, sirop pamplemousse, jus de citron vert, ginger beer, glaçons)</i>	<i>Fr. 7.00</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. 9.00</i>
<i>L'apérol spritz (apérol, prosecco, glaçons, eau gazeuse, glaçons et orange)</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Le campari spritz (campari, prosecco, eau gazeuse, glaçons et orange)</i>	<i>Fr. 9.00</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)</i>	<i>Fr. 8.00</i>