



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	J.L.Cheseaux	36.-	En Promotion 14.-
De Saint Léonard « Grand Cru »	A.C. Betrisey	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	35.-
---------------------	--------------------	-------------

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.-
L'Heida cavosaviésan	Ozenit	49.-

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'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 final

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.

L'Humagne blanche	H. Germanier	45.-
--------------------------	---------------------	-------------





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 39.-

La petite Arvine Rives du Bisse 28.-

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 39.-

Le Rhyton d'Or Blanc Assemblage de Fendant, Johannisberg, Petite

Arvine et Païen

Au premier regard, on découvre une belle robe, d'un jaune doré. Le nez est typé, aux notes florales, fruitées, de citronnelle ou encore de fleur de glycine. Svelte et soyeux en bouche, ce vin est souple, avec une belle finale. Un délice en apéritif ! Il accompagne aussi les poissons épicés, viandes blanches, terrines et foie gras.

Le Rhyton d'Or Cave Rhyton d'Or 44.-

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 48.-





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 38.- 26.- 18.-

Petit clin d'œil à nos amis neuchâtelois nous avons sélectionné leur spécialité !

Le Rosé Œil de Perdrix 

Château d'Auvernier
39.-





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.-		18.-
Gamay Vieilles Vignes	R. Papilloud	39.-	27.-	19.-

La Dôle est un vin typiquement valaisan

Qui résulte d'un assemblage de pinot noir et de gamay.

L'ensemble est équilibré, racé, avec une agréable acidité. Accompagne bien la volaille, la viande de veau et les viandes rouges ; on l'apprécie également avec des fromages à pâte molle.

Sang Barbare	A. Bétrisey	37.-		18.-
---------------------	--------------------	-------------	--	-------------

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.-		
De Vétroz « Grand cru »	Ch. Fournier	48.-		
Pinot Vendange tardive	Rives du Bisse	55.-		

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 « La Braconne »	H. Germanier	43.-		27.-
Humagne de Saillon	Y. Cheseaux	48.-	34.-	
Humagne « Notes Fauves »	A. Vuignier		28.-	
Humagne « Tête de cuvée »	H. Germanier	55.-		

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.

<i>Syrah L'Orpailleur Grand cru Ville de Sion F. Dumoulin</i>	63.-		
<i>Syrah L'Orpailleur F. Dumoulin</i>	49.-		25.-
<i>Syrah Corbassière J.L Cheseaux-Sierro</i>	52.-		29.-
<i>Syrah Boven Cave Ardévaz</i>	51.-	38.-	

Le Merlot Cépape 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.

<i>Merlot de Saillon « Vieille Vigne » Y.Cheseaux</i>	52.-	38.-	
<i>Merlot de Vétroz Fût de chêne Réserve R.Papilloud</i>	59.-	44.-	

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.

<i>Diolinoir « Fût de chêne » A&C Bétrisey</i>	56.-		33.-
 <i>Diolinoir Prestige</i>  Yann Comby	48.-		

Le Cornalin Cépape 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

<i>Cornalin Phénoménal A&C Bétrisey</i>	59.-	45.-	35.-
<i>Cornalin « Vieilles Vignes » Y. Cheseaux</i>	59.-	45.-	
<i>Cornalin des Cyprès S. Antille</i>	52.-		

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

<i>Gamaret Cave Rhyton d'Or</i>	47.-		
---------------------------------	------	--	--





Les Assemblages AOC

70cl 50cl 37.5cl

La Combattante

A. Vuignier

45.-

(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

55.-

(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

62.-

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 65.-

(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.

Le Rhyton d'Or Rouge Cave Rhyton d'Or 65.-

Tradition « Cœur de Roche » - Assemblage de Diolinoir, Syrah et Merlot – Elevé en fûts de chêne

Cet assemblage se distingue par une belle robe d'un rouge profond et par ses arômes intenses aux parfums de fruits mûrs. Riche et onctueuse, la bouche est soutenue par d'élégants tanins. 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. 6.00</i>
<i>L'Heida Scorpion</i>	<i>S. Antille</i>	<i>le dl Fr. 7.00</i>
<i>L'Ermitage « Les Petits Délits »</i>	<i>A. Vuignier</i>	<i>le dl Fr. 6.00</i>
<i>La Malvoisie douce</i>	<i>Fils Maye</i>	<i>le dl Fr. 7.00</i>
<i>Le rosé sélection du jour</i>		<i>le dl Fr. 5.50</i>
<i>La Combattante</i>	<i>A. Vuignier</i>	<i>le dl Fr. 7.50</i>
<i>(Assemblage de syrah, Cabernet et Gamay)</i>		
<i>La cuvée Merlot Franc des Cyprès</i>	<i>S. Antille</i>	<i>le dl Fr. 8.00</i>
<i>Le Gamaret</i>	<i>Cave Rhyton d'Or</i>	<i>le dl Fr. 8.00</i>

Nos Vins Ouverts AOC

Sélectionnés par André Vuignier

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



le dl Fr. 3.70
le dl Fr. 3.90
le dl Fr. 3.90
le dl Fr. 3.90
le dl Fr. 5.00

Nos Cocktails de L'été

<i>L'apérol spritz (apérol, prosecco, glaçons, eau gazeuse et orange)</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Le campari spritz (campari, prosecco, eau gazeuse et orange)</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Le rosé piscine (vin rosé, sirop, pamplemousse et glaçons)</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Le Hugo (Sirop de sureau, prosecco, citron vert et glaçons)</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Le Dark and stormy</i> <i>(Rhum brun, citron vert, ginger beer, glaçons)</i>	<i>Fr. 11.00</i>

