



CARTE DES VINS



TVA 8 % incluse

Disponibilité en fonction des stocks de nos fournisseurs

Fendant

Cépage : chasselas

Caractéristiques : vin blanc sec et fruité, aspect floral, caractère minéral dû au terroir

Accords : apéritifs, raclette, fromages à pâte dure

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Bonvin Charles & Fils Sion <i>Fendant Sans Culotte</i>	34.-		13.
Buchard Pierre & Fils Leytron	34.-	25.-	
Cave L'Alchémille Luisier Albert Fully	34.-	25.-	
Cave Le Banneret Famille Maye Chamoson	34.-		
Cave Le Bosset Famille Michellod Leytron	34.-		
Cave Petite Vertu Schamltzried & Fils Chamoson	34.-		
Devayes Gilbert Leytron	34.-	25.-	16.-
Domaine de la Creuse Produit Guérin Leytron	34.-		
Luisier Pierre & Dominique Saillon	34.-	25.-	

Johannisberg

Cépage : sylvaner

Caractéristiques : Au nez notes de fleurs sur fond de fruits du verger. En bouche, il présente une belle vinosité

Accords : apéritif, asperges, poissons, fromages à pâte molle

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Favre John & Mike St-Pierre-de-Clages	36.-		
Cave Le Banneret Famille Maye Chamoson	36.-		19.-
Sélection Excelsus Chamoson	36.-		19.-
Cave Ardévaz Famille Boven Chamoson	36		

Petite Arvine

Cépage : petite arvine

Caractéristiques : vin blanc racé et viril, aux parfums d'agrumes, concluant sur une touche saline

Accords : apéritif, huîtres, crustacés et coquillages, poissons de mer

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Devayes Gilbert Leytron	45.-		
Cave L'Alchémille Luisier Albert Fully	45.-		26.-
Bonvin Charles & Fils Sion	45.-		
Cave Ardévaz Famille Boven Chamoson	45.-		

Amigne

Cépage : amigne

Caractéristiques : vin blanc noble, tendre et ravigotant au bouquet marqué

Accords : apéritif, plats de champignons, volaille, dessert

Devayes Gilbert Leytron	75cl. 44.-
----------------------------------	------------

Heida

Cépage : savagnin blanc

Caractéristiques : vin blanc rustique aux arômes empreints de senteurs d'agrumes et à l'acidité soutenue

Accords : apéritif, fruits de mer, crustacés, poissons mais aussi fromages d'alpage, assiette valaisanne et raclette

Domaines Rouvinez Sierre	Heida La Leyraz 75cl 48.-
-----------------------------------	---------------------------

Humagne Blanche

Cépage : humagne blanche

Caractéristiques : vin blanc fin et délicat dont les arômes reposent sur la fraîcheur citronnée, mêlée à un bouquet de fleurs des champs et de tilleul

Accords : apéritif, entrées, viandes blanches, poissons, mais aussi plateau de fromages

Cave Ardévaz Famille Boven Chamoson	75cl 45.-
--	-----------

Malvoisie

Cépage : pinot gris

Caractéristiques : vin riche et capiteux, le plus élégant du Valais

Accords : foie gras, fromages bleus, desserts

Luisier Pierre & Dominique | Saillon

50cl 36.-

Muscat

Cépage : muscat

Caractéristiques : côté aromatique avec du poivre blanc, notes musquées, avec des nuances de fruits exotiques et de pétales de rose

Accords : apéritif, nages d'écrevisse, asperges

Cave Défayes & Crettenand | Leytron

75cl 47.-

Viognier

Cépage : viognier

Caractéristiques : vin blanc fin de grande qualité, gras, onctueux, très parfumé, avec des notes florales

Accords : apéritif, asperges, poissons, fromage de chèvre.

Devayes Gilbert | Leytron

75cl 45.-

Chardonnay

Cépage : chardonnay

Caractéristiques : vin blanc vinifié en barrique à la manière d'un rouge

Accords : vieux fromages, tous les plats se dégustant avec un vin rouge

Cave Corbassière Famille Cheseaux | Saillon

75cl 41.-

Dôle Blanche

Cépage : pinot noir et gamay

Caractéristiques : conjugue le charme et la vivacité du vin blanc avec l'assise du vin rouge

Accords : volailles, salades, saumon, cuisine asiatique

Devayes Gilbert | Leytron

75 cl. 50 cl. 35 cl.

40.- 30.- 22.-

Dôle

Cépage : pinot noir et gamay

Caractéristiques : vin rouge constitué à 85 % de pinot noir et de gamay, harmonieux et équilibré

Accords : toutes les viandes, plateau de fromages

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Mazarine, Cave Ardévaz Chamoson	37.-	26.-	
Cave Le Banneret Famille Maye Chamoson	37.-		
Devayes Gilbert Leytron	37.-	26.-	18.-

Gamay

Cépage : gamay

Caractéristiques : vin rouge friand et très fruité, agréablement tannique et légèrement épicé

Accords : volaille, viande de veau, poissons pochés

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Cave L'Alchémille Luisier Albert Fully	36.-		
Cave Ardévaz Famille Boven Chamoson	36.-		
Cave Le Banneret Famille Maye Chamoson	36.-		
Cave Petite Vertu Schmaltzried & Fils Chamoson	36.-		18.-
Cave Ardévaz Famille Boven Chamoson	36.-		
Domaine de la Creuse Produit Guérin Leytron	36.-		

Merlot

Cépage : merlot

Caractéristiques : vin rouge foncé aux notes végétales

Accords : gibier, viandes rouges et blanches, grillades, fromages

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Cave Ardévaz Famille Boven Chamoson	45.-		25.-
Cave L'Alchémille Luisier Albert Fully	45.-	35.-	

Pinot Noir

Cépage : pinot noir

Caractéristiques : vin rouge élégant et fruité aux tanins soyeux

Accords : toutes les viandes, plateau de fromages

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Bonvin Charles & Fils Sion	fûts de chêne 47.-		
Bonvin Charles & Fils Sion	Terra Cotta 44.-		
Cave L'Alchémille Luisier Albert Fully	44.-	30.-	
Cave Corbassière Famille Cheseaux Saillon	44.-		
Cave Petite Vertu Schmaltzried & Fils Chamoson	44.-	30.-	
Cave Défayes & Crettenand Leytron	49.-		
Devayes Gilbert Leytron	44.-	30.-	23.-
Favre John & Mike St-Pierre-de-Clages	44.-		
Sélection Excelsus Chamoson	44.-		23.-

Humagne Rouge

Cépage : humagne rouge

Caractéristiques : vin rouge dont les notes fauves se mêlent à des fragrances de lande et de baies sauvages

Accords : gibier, viandes rouges, fromages

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Buchard Pierre & Fils Leytron	42.-	32.-	
Devayes Gilbert Leytron	42.-		24.-
Gay Maurice Chamoson	42.-	32.-	
Luisier Pierre & Dominique Saillon	42.-	32.-	

Syrah

Cépage : syrah

Caractéristiques : vin rouge puissant et élégant aux notes épicées et fumées

Accords : gibier, viandes rouges, viandes mijotées, fromages

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Bonvin Charles & Fils Sion	45.-		
Cave Ardévaz Famille Boven Chamoson		38.-	
Devayes Gilbert Leytron	45.-		26.-
Sélection Excelsus Chamoson	45.-		

Assemblages

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Terre Promise : diolinoir, syrah, gamay Luisier Pierre & Dominique Saillon	42.-	32.-	
Cuvée 1858 : cornalin, syrah, humagne rouge Bonvin Charles & Fils Sion	73.-		
Camosus : pinot noir, gamay, merlot Simon Maye & Fils Chamoson	49.-		
Bombonera : pinot noir, ancillotta Sélection Excelsus Chamoson	43.-		
Syrah Cabernet : syrah, cabernet Cave Petite Vertu Schmaltzried & Fils Chamoson		33.-	

Cornalin

Cépage : cornalin

Caractéristiques : vin rouge fruité et corsé, un brin sauvage

Accords : gibier, viandes goûteuses, fromages

	75 cl.	50 cl.	35 cl.
Buchard Pierre & Fils Leytron	49.-	37.-	
Domaine Rouvinez Sierre	54.-		
Devayes Gilbert Leytron	49.-		

Cabernet Franc

Cépage : cabernet franc

Caractéristiques : vin rouge robuste, charpenté mais frais et aromatique, avec une bonne présence tannique

Accords : toutes les viandes, grillées ou braisées, plateau de fromages

Devayes Gilbert | Leytron

fût de chêne 75 cl. 49.-

Carminoir

Cépage : carminoir, cépage obtenu par croisement entre le pinot noir et le cabernet sauvignon

Caractéristiques : vin tannique, coloré, riche, au bouquet complexe

Accords : magret de canard, côte de bœuf

Domaine de la Creuse Produit Guérin | Leytron 75 cl. 54.-

Diolinoir

Cépage : diolinoir

Caractéristiques : vin rouge corsé, charpenté, velouté, aux tanins souples

Accords : viandes rouges, les mets relevés et épicés, gibier, fromages

Cave Le Bosset Famille Michellod | Leytron

75 cl. 49.-

Maurice Gay | Chamoson

75 cl. 49.-

Cabernet Sauvignon

Cépage : cabernet sauvignon

Caractéristiques : vin rouge ample, charnu, consistant, à l'attaque franche et à la finale persistante

Accords : gibier, mets épicés, viandes rouges, fromages

Cave Le Bosset Famille Michellod | Leytron

75 cl.

50 cl.

35 cl.

49.-

35.-

CARTE DES BOISSONS



produit issu du terroir valaisan

BOISSONS CHAUDES

Café,	3.70
Cappucino	3.90
Café viennois	4.60
Irish Coffee	10.--
Café Promenade (café, Baileys, crème Chantilly)	10.--
Thé noir, vert	3.70
Tisane verveine, tilleul, cynorhodon, menthe, camomille	3.70
Thé-punch, thé au rhum	5.50
Vin chaud (<i>en hiver</i>)	5.--
Lait chaud ou froid 20 cl.	2.80
Chocolat chaud	4.10
Chocolat viennois	5.--

APERITIFS (4cl.)

Suze, Cynar, Appenzeller, Campari	5.30
Campari orange	6.-
Martini blanc ou rouge	5.10
Ricard, pastis 51 (2 cl.) ou pacific	4.60
Prosecco	6.-
Kir	4.50
Kir royal	7.-
Porto	5.10
Gin	8.-
Vodka	8.-
Rhum	8.-
Whisky	8.50

SODA BOUTEILLES

Schwepes	20 cl.	4.20
Coca-cola, coca-cola zéro	33 cl.	4.20
Rivella rouge	33 cl.	4.20
Jus Iris : pomme, poire, abricot, tomates	25 cl.	4.20
Fanta	33 cl.	4.20
Bitter rouge San Pellegrino	10 cl.	4.10
Eau minérale bleue, verte	33 cl.	2.90
Eau minérale verte	50 cl.	5.10
Eau minérale bleue, verte, rouge	100 cl.	8.50
Grapefruit	100 cl.	8.50
Ice-Tea citron, coca-cola, limonade	150 cl.	9.--

DIGESTIFS (2cl.)

Calvados	8.--
Grand Marnier, Cointreau	7.60
Amaretto	6.80
Baileys, Limoncello	6.80
Cognac vso	8.50
Eau de vie de poire, d'abricot	6.80
Gentiane, genépi	5.60
Kirsch	5.--
Pruneau	5.60
Fernet branca	5.--
Grappa Fior di Vite	5.70
Vieux Marc pomme	4.50
Brou de noix	5.50
Vieille prune	7.70

SPORTIFS

Henniez vert, rouge		2 dl./2.70	3 dl./3.70	5 dl./4.90
Limonade, coca-cola, ice-tea, grapefruit	1 dl./2.10	2 dl./3.10	3 dl./3.70	5 dl./4.90
Jus d'orange	1 dl./2.60	2 dl./3.60	3 dl./4.60	5 dl./5.60

BIERES

Valaisanne spéciale à la pression	1 dl./2.80	2 dl./3.70	3 dl./4.20	5 dl./5.70
Avec Picon		2 dl./4.40	3 dl./4.80	5 dl./6.20
Blonde 25 (bt. 25 cl.)	3.50			
Feldschlösschen blanche (bt. 33 cl.)	4.30			
Feldschlösschen sans alcool (bt. 33 cl.)	4.50			

VINS OUVERTS

Fendant de Leytron, Orsat	1 dl./3.90	Dôle	1 dl./4.50
Fendant du mois	1 dl./4.-	Gamay	1 dl./4.-
Johannisberg	1 dl./4.80	Humagne rouge	1 dl./6.-
Petite Arvine	1 dl./6.50	Pinot noir fût de chêne	1 dl./7.50
Apologia blanc et rosé	1 dl./5.50		