

Les vins
&
boissons

Apéritifs

Kir	4.5
<i>cassis, mûre, myrtille, framboise, pêche</i>	
Coupe de Prosecco / Moscato	6.5
Coupe de Champagne	13.-
Pastis, Ricard 2cl	5.-
Absinthe 2cl	5.5
Martini rouge et blanc, Campari 4cl	5.-
Porto 4cl	5.-
Suze 4cl	5.-

Sans alcool

Crodino / Sanbitter 10cl	4.-
Pacifique 2cl	4.-

Cocktails

Apérol Spritz	12.-
----------------------	------

(aprerol, Prosecco, eau gazeuse)

Americano maison	14.-
-------------------------	------

(campari, martini rouge, martini blanc, un trait de gin)

Bloody Mary	14.-
--------------------	------

(vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel, poivre)

Tequila Sunrise	14.-
------------------------	------

(tequila, jus d'orange, citron, sirop de grenadine)

Bleu Lagoon	14.-
--------------------	------

(vodka, jus de citron, curaçao bleu)

Sans alcool

Bella Luna	9.-
-------------------	-----

(orange, ananas, citron, grenadine)

Affection	9.-
------------------	-----

(cranberry, limonade, citron, sirop de fraise)

Assemblages blancs du Valais

Plan Loggier Trois, Bonvin	59.-
-----------------------------------	------

Pinot blanc, sylvaner, heida

Vin doux, ampleur et générosité en bouche

ACCORDS GOURMANDS : Apéritif, poissons, asperges, fromages

Rosés	75cl
--------------	------

Côtes de Provence « Ch. Demoiselle »	45.-
--------------------------------------	------

Champagnes et mousseux	75cl
-------------------------------	------

Prosecco	48.-
----------	------

Mousseux blanc Léon	55.-
---------------------	------

Nectar effervescent et envoûtant aux parfums exotiques	
--	--

Mumm Cordon Rouge Brut	110.-
------------------------	-------

Bières

<u>Pression</u>	2dl	3dl	5dl
Blonde Valaisanne	3.6	4.4	6.8
Blanche Feldschlösschen	3.6	4.4	6.8
Picon bière, panaché	3.6	4.4	6.8

Bouteille

Bière sans alcool Feldschlössen 33cl CH	4.4
Bière Blonde Chouffe 33cl B	6.-

Vins du Valais au verre

Fendant "Gillard"	4.2
Johanisberg "Fils Maye"	4.5
Petite Arvine "Provins"	7.-
Heida "Provins"	7.-
Plan Loggier Trois "Bonvin"	7.5
<i>pinot blanc, sylvaner, heida</i>	
Rosé "Fils Maye"	4.2
Gamay "Gilliard"	4.5
Pinot noir "Fils Maye"	5.-
Humagne "Vuignier"	8.-
La Combattante "Vuignier"	8.5
<i>cabernet, syrah, gamay</i>	

Whiskies 4cl

Blended whiskies

J&B, Ballantine's (Scotch)	8.-
Nikka (Japon)	12.-

Single malt

P&M Vintage (Corse)	8.-
Glenfiddich 12 ans (Scotch)	10.-

Bourbon

Jim Beam	8.-
Jack Daniels	10.-
Old Crow	12.-

Spiriteux 4cl

Soft drink inclus

Whisky	11.-
Gin Gordon's	11.-
Gin Bombay	13.-
Ruhm blanc et brun Havana	11.-
Ruhm brun Diplomatico	12.-
Tequila Sierra	11.-
Tequila Espalon	12.-
Vodka Smirnoff	11.-
Vodka Trojka red et black	8.-
Malibu	9.-

Digestifs

Eaux de vie 2cl

Abricotine, Williamine Morand	6.5
Framboise, Coing, Prune Morand	6.5
Kirsh Morand	6.-
Grappa Fior di Vite	6.-
Grappa Di Dolcetto Sibona	6.5
Génépi	6.5
Gentiane	6.-
Calvados	7.-
Calvalais	8.-
Vielle Prune	6.5
Armagnac	7.-
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	7.5
Filliers Genièvre	7.5

Liqueurs 4cl

Limoncello	7.-
Get 27, Get 31	7.-
Bailey's	7.-
Amaretto	7.-
Cointreau	7.-
Myrthe, Myrthe rouge	7.-

Liqueurs 6cl

Cynar	6.5
Fernet-Branca, Averna Amaro	6.5
Jägermeister	7.-
Becherovka	8.-

Caféerie

Café, expresso, ristretto	3.7
Cappuccino	4.3
Renversé	4.3
Double expresso	5.-
Latte macchiato	5.-
Lait chaud ou froid 2dl	4.-
Chocolat chaud, Ovomaltine	4.5
Thé	3.7
<i>thé vert, thé noir, thé vert</i>	
Infusion	3.7
<i>camomille, cynorhodon, verveine, tilleul, mélisse, menthe, nuit merveilleuse, sauge, thym</i>	
Café Viennois	4.7
Chocolat Viennois	5.-
Thé-rhum	7.-
Chocolat-rhum-chantilly	8.-

Minérales

Bouteilles

Henniez bleue ou verte 33 cl	4.5
Henniez bleue ou verte 50 cl	5.6
Henniez Verte 1L	9.5
Jus de tomate Granini 20cl	4.5
Jus de fruit du Valais Iris 25cl	5.3
<i>Nectar d'abricot, nectar de poire williams</i>	
Coca-Cola, Zéro, Jus pomme Ramseier 33cl	4.5
Rivella rouge et bleu, Grapefruit 7up 33cl	4.5

<u>Sportifs</u>	2dl	3dl	5dl
Henniez, Coca, thé froid pêche	3.5	4.-	5.-
Limonade, Schweppes	3.5	4.-	5.-
Jus orange, Cranberry, Ananas		4.-	
Jus de pomme du Valais		4.5	

Rouges du Valais

50cl 75cl

Pinot Noir, Le Patricien 45.-

Le raisin donne un vin concentré, épicé et chaleureux
ACCORDS GOURMANDS : Spécialités au Fromage

Humagne, Andre Vuignier 36.- 54.-

Le fruit est être mûr et le vin sans lourdeur, toujours sec.
L'écorce de chêne est caractéristique
ACCORDS GOURMANDS : Chasse fraîche, agneau, pintade au four

Diolinoir, Les fils Maye 42.- 59.-

Vin robuste avec une expression intense et épicée
ACCORDS GOURMANDS : Viandes mijotées, Chasse

Merlot, Chai du baron 62.-

Un nez boisé et une explosion fruitée en bouche
ACCORDS GOURMANDS : Viandes Séchées, jambon cru, viandes rôties

Cornalin, Provins 51.-

Cornalin "Trésor de Famille", Gilliard 45.- 66.-
Fruit intense, long et suave, avec une élégance en bouche et une trame tannique bien présente
ACCORDS GOURMANDS : Fromages, grillades, viandes en sauce

Assemblages rouges du Valais

Dôle des Monts, Gillard 33.- 47.-

Gamay, Pinot Noir
Belle harmonie entre le fruité et l'épicé, tannins agréables
ACCORDS GOURMANDS : Grillades, spécialités de fromages, viande séchée du Valais

Portes de Novembre, Gillard 35.- 52.-

Assemblage rouge
Léger moelleux velouté, arômes de baies noires et de notes épicées
ACCORDS GOURMANDS : Grillades, plats épicés, dessert au chocolat

La Combattante, Vuignier 59.-

Cabernet, Syrah, Gamay
Vin fruité avec une belle ténacité
ACCORDS GOURMANDS : Viande rouge, fromage

Sang de Lion, Josef Glenz & Töchter 62.-

Pinot Noir, Gamaret et Diolinoir
Notes aromatiques de cerises et de baies
ACCORDS GOURMANDS : Viande rouge

Barbera, Magliocco 79.-

Pinot Noir, Gamaret et Diolinoir
Ce n'est pas la complexité qui surprend mais l'expressivité de ce bouquet. Bouche fraîche, très dynamique.
ACCORDS GOURMANDS : Tagliata de bœuf, charcuterie, parmesan.

Cuvée 1858 rouge Bonvin 89.-

Cornalin, Syrah, Humagne Rouge
Fruité, note de cerises avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité
ACCORDS GOURMANDS : viandes rouges, racks d'agneau, mets de chasse, fromages

Blancs du Valais

50cl 75cl

Fendant, Le Banneret 49.-

Fendant, Flaction 38.- 51.-
Chasselas

Attaque fraîche, des notes de noisette et une finale tendre
Vin d'apéritif et de soif
ACCORDS GOURMANDS : Raclette, fondue, charcuterie, poissons grillés

Johannisberg, Vuignier 46.-

Silvaner
Une rondeur, harmonie, onctuosité, très belle longueur en bouche, note sulfurique en final
ACCORDS GOURMANDS : Apéritif, asperges, cassolette de champignons, fromage à pâte molle, poissons frits

Petite Arvine, Provins 51.-

Petite Arvine, Boven 55.-

Petite Arvine, Fils Maye 42.- 63.-

Une vivacité enrobée d'une texture moelleuse, beaucoup de fruité et une finale persistante
ACCORDS GOURMANDS : Les huîtres, les crustacés, les fromages de chèvre secs

Heida, Provins 51.-

Heida, Bio Germanier 62.-

Savagnin blanc
Une Éléance et race pour ce cru fruité, puissant, minéral et structuré
ACCORDS GOURMANDS : Poissons, crustacés, fromages à pâte dure

Blancs doux du Valais

Johannisberg, Porte de novembre 33.- 47.-

Moelleux, puissant, légère amertume finale en fin de bouche

ACCORDS GOURMANDS : Apéritif, poissons en sauce, crustacés, asperges et fromages à pâte dure

Muscat, Boven 46.-

Vin aux arômes exotique de litchi, de rose et de fruits de la passion.
ACCORDS GOURMANDS : Apéritif, woak asiatiques, moelleux au chocolat.

Amigne, Les fils Maye 62.-

Arômes denses et épanouis, ampleur et générosité en bouche
ACCORDS GOURMANDS : Apéritif, poissons, crustacés, asperge