



Les Vins Blancs

Le Fendant

Le nom de « Fendant » est une appellation d'origine contrôlée, réservée exclusivement au Valais. Ce grand vin issu du « Chasselas » est un vin blanc sec, léger et fruité. Un vin d'apéritif ou à marier avec des produits de la mer.

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
Fendant « Pierrafeu » AOC « Provins », Valais			12.00
Fendant de « Saint-Léonard » AOC « Cuvée du Maître de Chais », « Provins », Valais	29.00		
Fendant « Les Terrasses » AOC Cave « Jean-René Germanier », Vétroz			12.00
Fendant de « Leytron » AOC Cave « Gilbert Devayes », Leytron		21.00	
Fendant du « Valais » AOC Cave « La Drônoise », Savièse		21.00	
Fendant de « Vétroz » AOC Cave « Les Ruinettes », Vétroz	32.00		16.00
Fendant « Trémazières » « L'Âme d'un Terroir », « Simon Maye & Fils », Saint - Pierre - de - Clages	34.00		
Fendant « Sion » « La Perle du Valais » AOC « Domaine du Mont d'Or », Sion	34.00		17.00

Le Johannisberg

Le « Johannisberg » (Sylvaner/Gros Rhin) est un vin blanc, venant en second dans l'ordre d'importance des cépages blancs implantés en Valais. Il s'est

imposé dans les terrains légers, schisteux et graveleux, qui lui prodiguent un fruit musclé, empreint d'une touche d'amande. (entrées, asperges, poissons)

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Johannisberg de « Chamoson » 32.00 16.00
Cave « Le Banneret », Chamoson

Johannisberg « Mont d'Or » 22.00
« Domaine du Mont d'Or », Sion

Johannisberg « Excelsus » AOC 26.00
Cave « Jean – Claude & Maurice Favre », Chamoson

Johannisberg de « Chamoson » AOC 39.00
« Cuvée du Maître de Chais », « Provins », Valais
Le Riesling

D'origine d' « Alsace », le « Riesling du Valais » affiche une classe et une race de premier rang. C'est un vin intense avec des arômes primaires et des belles notes de fruits frais tels que la pêche blanche et le melon. Il accompagne à merveille les poissons en sauce ou grillés, les asperges, les médaillons de veau, la choucroute et des mets épicés.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Riesling « Amphitryon » AOC 49.00
« Domaine du Mont d'Or », Sion

Le Chardonnay

Le « Chardonnay » est un cépage blanc original qui donne un vin de finesse et d'une intensité aromatique. Il s'exprime avec panache dans des arômes alliant fleurs et fruits avec un caractère d'amande. Idéal pour les crustacés.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Chardonnay « Barrique » 19.00
« Réserve du Pas de Cheville », Cave « Régence – Balavaud », Vétroz

Chardonnay « Noble Cépage » 49.00
« Barrique », « Cave du Tunnel », Conthey

L'Humagne Blanche

Ce vin est passé dans la légende pour le réconfort qu'il apporte aux accouchées. Il ravit par sa vinosité et ses saveurs délicatement fruitées. Il convient à tout bon repas (poissons, fruits de mer, crustacés et asperges).

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Humagne Blanche AOC « Les Fumerolles » 32.00
Cave « Montorge », La Muraz – Sion

L'Ermitage

Son origine est « Tain l'Hermitage » dans les « Côtes du Rhône », où on la trouve sous le nom de « Marsanne Blanche ». Capable d'évoluer durant plusieurs années, elle prend alors des bouquets de miel, de truffe ou de banane mûre soutenus par des arômes de petits fruits. Un vin blanc de garde qui accompagne parfaitement le saumon, les crevettes, les asperges, le ris de veau, les rognons de veau et la volaille.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

**Ermitage AOC « Les Fumerolles »
Cave « Montorge », La Muraz – Sion** 32.00

**Ermitage du « Valais » AOC
« Provins », Valais
La Petite Arvine** 39.00

Spécifiquement valaisanne, la « Petite Arvine » est une perle rare et précieuse. Racée et virile, elle met l'âme en fête dans des parfums de fleurs et de fruits. Un vin à harmoniser avec le saumon fumé, les poissons, les crustacés ou les asperges.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

**Petite Arvine AOC « Les Fumerolles »
Cave « Montorge », La Muraz - Sion** 32.00

**Petite Arvine de « Fully » AOC 48.00
« Cuvée du Maître de Chais », « Provins », Valais**

L'Amigne

Appartenant à la famille des cépages authentiquement valaisans, l'« Amigne » trouve son meilleur terroir dans les vignobles de « Vétroz ». D'une puissance impressionnante, son bouquet développe une superbe gamme aromatique dans des senteurs de miel, de noix fraîche ou de mandarine.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

**Amigne AOC « Les Fumerolles »
Cave « Montorge », La Muraz - Sion** 32.00

**Amigne du « Valais » AOC 46.00
« Provins », Valais**

Le Pinot Blanc

Provenant d'une mutation du « Pinot Gris », il est cultivé particulièrement en « Alsace » et en « Allemagne ». En « Valais », son extension donne des vins intéressants. C'est un vin équilibré, gouleyant, fin et très agréable. A découvrir principalement avec des produits de la mer et des asperges.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Pinot Blanc AOC « Les Fumerolles » 32.00
Cave « Montorge », La Muraz – Sion

Le Païen

Implanté autrefois presque exclusivement dans les vignobles du « Haut – Valais », il est aujourd’hui également à l’honneur du « Valais – Romand ». Délicieusement parfumé dans des arômes de noix et de noisette, il offre une bouche fraîche et onctueuse, pleine de vivacité et d’une belle persistance. Il se marie très bien avec des fruits de mer et des asperges.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Païen « Vieille Vigne » 54.00
« L’Âme d’un Terroir », « Simon Maye & Fils », Saint – Pierre – de – Clages
Les Assemblages Blancs du Valais

75.00cl 50.00cl 38.00cl

« Blanc Excelsus » AOC « Barrique » 68.00
(Pinot Blanc & Pinot Gris), « Jean – Claude & Maurice Favre », Chamoson

« Vieilles Vignes » AOC « Barrique » 68.00
(Marsanne Blanche & Amigne & Pinot Blanc & Païen), « Provins », Valais

Les Vins Blancs Liqueureux du Valais (vendanges tardives)

75.00cl 50.00cl 38.00cl

« Mitis », Amigne de « Vétroz » AOC 58.00
Cave « Jean – René Germanier », Vétroz

« Ambroisie », « Mariage de Sylvaner & Pinot Gris » 59.00
Cave « Le Banneret », Chamoson

« Malvoisie », « Les Subtiles d’Aurore » AOC 59.00
Cave « La Drônoise », Savièse

« Larme de Décembre » « Blanc Plaisir » AOC 59.00
« Sylvaner », cave « Des Iles », Thierry Constantin, Pont – de – la – Morge

« Malvoisie du Valais » AOC 49.00
« Provins », Valais

Les Vins Rosés

Le « Rosé du Valais » est un vin issu du « Pinot Noir » ou d’un assemblage de « Pinot Noir » et de « Gamay », peu ou pas cuvé, légèrement teinté.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Rosé de « Gamay » 17.00
Cave « La Colombe », Conthey

La « Dôle Blanche » s'apparente à la « Dôle Rouge », puisqu'elle est issue des mêmes raisins, pressés en blanc au lieu d'être cuvés. Son style s'accorde de plus en plus à une cuisine goûteuse qui demande des vins bien structurés. Un vin très polyvalent, accompagnant très bien les viandes blanches, les viandes au curry, les volailles, les crevettes, les poissons frits ainsi que tous les mets aux champignons.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Dôle Blanche « La Pressée du Producteur » 22.00
Cave « Candide Bridy », Savièse

Dôle Blanche de « Conthey » AOC 36.00
« Cuvée du Maître de Chais », « Provins », Valais

L' « Œil de – Perdrix » est exclusivement issu du « Pinot Noir ». Son admirable finesse, ses harmonies aromatiques de fleurs et de fruits accompagnent une bouche cossue, fraîche et souple, longue et élégante.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Œil de Perdrix « La Pressée du Producteur » 23.00
Cave « Candide Bridy », Savièse

Œil de Perdrix de « Chamoson » 39.00
« L'Âme d'un Terroir », « Simon Maye & Fils », Saint – Pierre – de – Clages

Les Vins Rouges

Le Gamay

Célébré pour ses arômes flamboyants et la jovialité de son fruité, le « Gamay » se révèle en « Valais », dont la nature s'apparente à celle des « Beaujolais – Villages » d'une étonnante intensité aromatique. Ce type de vin rouge fruité, souple et peu tannique se mariera particulièrement bien avec des viandes blanches, des volailles et des repas campagnards.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Gamay « Coqueret » AOC 13.00
« Provins », Valais

Gamay de « Vétroz » AOC 25.00
Cave « Les Ruinettes », Vétroz

Gamay de « Chamoson » 33.00
Cave « Le Banneret », Chamoson

Gamay « Rouge Désir » AOC 36.00
Cave « Des Iles », Thierry Constantin, Pont – de – la – Morge

Le Gamaret

Ce cépage obtenu en 1970, le « Gamaret » est issu d'un croisement de « Gamay » et de « Reichensteiner ». Il donne un vin coloré, structuré, riche en tanins, fin et équilibré, apte à un certain vieillissement.

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
Gamaret « Les Corbelins » AOC « Cave de l'Angelus », Savièse		29.00	
Gamaret « Confidence » AOC Cave « La Colombe », Conthey	39.00		

La Dôle

Rituel assemblage de « Pinot Noir » (majoritaire) et de « Gamay », il doit être constitué d'au moins 85% de « Pinot Noir » et de « Gamay », part dans laquelle le « Pinot Noir » domine. Il peut être complété par d'autres cépages rouges, qui enrichissent sa complexité et lui confèrent des accents très personnels au gré des terroirs. La « Dôle » est un vin corsé, ample et harmonieux avec des arômes complexes de petits fruits rouges. Elle accompagne très bien les viandes rouges en sauce, les grillades, la volaille sauvage et les plats campagnards du terroir.

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
Dôle du « Valais » AOC Cave « La Drônoise », Savièse		19.00	
Dôle de « Sion » AOC « Cuvée du Maître de Chais », « Provins », Valais	35.00		18.00
Dôle « Dignité » AOC Cave « La Colombe », Conthey	35.00		
Dôle de « Vétroz » AOC Cave « Les Ruinettes », Vétroz	36.00		18.00
Dôle « Des Monts » Cave « Robert Gilliard », Sion	36.00		18.00
Dôle « L'Irrésistible » Cave « Labuthe », Vétroz	37.00		
Dôle de « Leytron » AOC Cave « Gilbert Devayes », Leytron	38.00		
Dôle « Excelsus » AOC Cave « Jean-Claude & Maurice Favre », Chamoson	38.00		
Dôle « Assemblage Rouge » « Perle Noire »	38.00		19.00

« Domaine du Mont d'Or », Sion

Dôle de « Chamoson » 38.00
« L'Âme d'un Terroir », « Simon Maye & Fils », Saint – Pierre – de – Clages

Dôle « La Pressée du Producteur » 38.00
Cave « Candide Bridy », Savièse

Dôle « Balavaud Grand Cru » 38.00 19.00
Cave « Jean–René Germanier », Vétroz

Le Pinot Noir

Régnant en maître dans les vignobles valaisans, le « Pinot Noir » s'épanouit au travers de coteaux, dont la diversité des sols et des climats multiplie ses caractéristiques gustatives. Il allie à la concentration, la délicatesse et la subtilité de fruité, la fraîcheur et l'élégance aromatique. Le « Pinot Noir » se distingue par une certaine richesse en tanins et un goût prononcé de griotte, de framboise, de mûre ou de cassis. Ses accords gastronomiques vont également avec toutes les viandes rouges en sauce, la chasse marinée, les gibiers à plumes et les vieux fromages.

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
Pinot Noir « Château de Crest » AOC « Cave de l'Angelus », Savièse		25.00	
Pinot Noir du « Valais » AOC Cave « Les Biolles », Conthey	35.00		
Pinot Noir « Noblesse » Cave « La Colombe », Conthey	36.00		
Pinot Noir du « Valais » AOC Cave « La Drônoise », Savièse	36.00		
Pinot Noir de « Leytron » AOC Cave « Gilbert Devayes », Leytron	39.00		
Pinot Noir « La Pressée du Producteur » Cave « Candide Bridy », Savièse	39.00		
Pinot Noir « Terra Cotta » Cave « Charles Bonvin & Fils », Sion	39.00		
Pinot Noir « Rouge Désir » AOC Cave « Des Iles », Thierry Constantin, Pont – de – la – Morge	40.00		
Pinot Noir « Balavaud Grand Cru »	44.00		

Cave « Jean-René Germanier », Vétroz

Pinot Noir « Excelsus » AOC 45.00 23.00
Cave « Jean-Claude & Maurice Favre », Chamoson

Pinot Noir de « Chamoson » 46.00
« L'Âme d'un Terroir », « Simon Maye & Fils », Saint - Pierre - de - Clages

Pinot Noir du « Valais » AOC 49.00 25.00
« Barrique », « Cuvée du Maître de Chais », « Provins », Valais

L'Humagne Rouge

Bien que d'origine « Valdotaine », l' « Humagne Rouge » a une âme authentiquement valaisanne. Elle séduit par son tonus, ses notes fauves où se mêlent des fragrances de landes et de baies sauvages.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Humagne Rouge de « Chamoson » 35.00
Cave « F & D Giroud », Chamoson

Humagne Rouge du « Valais » AOC 39.00
« Provins », Valais

Humagne Rouge « Noble Cépage » 49.00 25.00
« Barrique », « Cave du Tunnel », Conthey

La Syrah

La « Syrah », originaire des vignobles de l' « Hermitage », en « Côtes du Rhône », introduite en « Valais » en 1926, a connu depuis lors un essor toujours grandissant, à la mesure de ses fières réussites. Sa robe est légèrement violacée, aux tanins souples, aux senteurs framboisées.

75.00cl 50.00cl 38.00cl

Syrah de « Chamoson » 35.00
Cave « F & D Giroud », Chamoson

Syrah « Volupté » AOC 42.00
Cave « La Colombe », Conthey

Syrah « Noble Cépage » 49.00 25.00
« Barrique », « Cave du Tunnel », Conthey

Syrah de « Chamoson » 59.00
« L'Âme d'un Terroir », « Simon Maye & Fils », Saint - Pierre - de - Clages

Le Cornalin

Véritable trésor du patrimoine valaisan, le « Cornalin » offre un bouquet délicieusement complexe et un corps parfait. Ses arômes sont intenses avec des senteurs de fruits rouges des bois et de griottes sauvages.

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
Cornalin « Séduction » AOC Cave « La Colombe », Conthey	40.00		
Cornalin « Noble Cépage » « Barrique », « Cave du Tunnel », Conthey	49.00		25.00
Cornalin « Artémis » AOC Cave « Des Iles », Thierry Constantin, Pont – de – la – Morge	59.00		

Le Cabernet Sauvignon

Originaire de la région « Bordelaise », le « Cabernet Sauvignon » est un vin d'une robe rouge et très foncée avec un nez intense rappelant les petits fruits noirs, un vin avec beaucoup d'extrait et bien structuré d'une très longue garde. Il accompagne parfaitement toutes les viandes rouges et la chasse.

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
Cabernet Sauvignon « Noble Cépage » « Barrique », « Cave du Tunnel », Conthey	49.00		25.00

Le Merlot

Le « Merlot » est originaire du « Bordelais ». Il donne un vin aux arômes de cerise noire, souple et peu acide qui accompagne favorablement le gibier et les viandes rouges.

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
Merlot « Noble Cépage » « Barrique », « Cave du Tunnel », Conthey	49.00		25.00

Le Diolinoir

Le « Diolinoir » est un cépage récent qui donne des vins fins, ronds et agréables. Il a trouvé sa place dans les bons coteaux du « Valais », à l'abri des murs. Obtenu en 1970, le « Diolinoir » résulte de la fécondation du « Rouge de Diolly » par du pollen de « Pinot Noir ». Si le « Pinot Noir » est bien connu, le « Rouge de Diolly » a été introduit à Pully, voici plus de 40 ans, en provenance des collections du « Dr Henry Vuillod de Dolly » sur Sion. Le nom exact de cette variété, mère du « Diolinoir », vient d'être établi. Il s'agit du « Robin Noir ». C'est un vin fin et fort, riche en couleur et en tanins. Il accompagne à merveille toutes les viandes rouges et le gibier.

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
Diolinoir « La Pressée du Producteur »	48.00		

Cave « Candide Bridy », Savièse

Le Muscat Rouge

Le « Muscat Rouge » a une robe qui varie selon les années et le cuvage. Son bouquet, entre les petits fruits rouges et le « Muscat », nous donne une sensation de douceur.

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
Muscat Rouge « Petits Grains du Valais »		35.00	
Cave « Labuthe », Vétroz			

Les Assemblages Rouges du Valais

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
« Gally » AOC		24.00	
(Gamay & Diolinoir), cave « Jean-René Germanier », Vétroz			
« Les 4 As » AOC		39.00	
(Diolinoir & Syrah & Cornalin & Pinot Noir), cave « La Drônoise », Savièse			
« Ruinettes Noir » AOC	59.00		
(Diolinoir & Syrah & Cornalin & Pinot Noir), cave « Les Ruinettes », Vétroz			
« Rouge d'Enfer » AOC « Barrique »	62.00		
(Pinot Noir & Cornalin & Humagne Rouge & Syrah), « Provins », Valais			
« Rouge Excelsus » AOC « Barrique »	68.00		
(Syrah & Pinot Noir & Cabernet), « Jean-Claude & Maurice Favre », Chamoson			

Les Vins Italiens

« Chianti » « Zanini » DOCG	03.00 le dl	05.50 le « Boccacino »	
« Merlot delle Venezie » DOCG	03.00 le dl	05.50 le « Boccacino »	
	75.00cl	50.00cl	38.00cl
« Montepulciano d'Abruzzo » DOC		14.00	
« Barbera d'Asti » DOC		16.00	

Veneto

« Valpolicella » DOC « Amarone » « Barrique »	28.00		
« Cantina Sociale della Valpentana » (Corvina, Molinara, Rondinella)			
« Valpolicella » DOC « Classico »	34.00		
« Fratelli Bolla SpA », Verone (Corvina, Rondinella, Molinara, Barbera, Sangiovese et Rossignola « Barrique »)			

Piemonte

« Barolo » « Bellosguardo » DOCG 49.00
« Azienda Agricola Moraglio Maria », Neviglie (Nebbiolo « Barrique »)

Toscana

« Vino Nobile di Montepulciano » « Santavenere » DOCG 29.00
« Casa Vinicola Triacca », Montepulciano (Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano « Barrique »)

« Vino Nobile di Montepulciano » DOCG 59.00
« Azienda Agricola Poliziano » (Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano « Barrique »)

« Brunello di Montalcino » DOCG 69.00
« Altesino », Montalcino (Sangiovese Grosso « Barrique »)

Les Vins Espagnols

75.00cl 50.00cl 38.00cl

« Rioja » « Crianza » DOC 29.00 20.00
Bodegas « El Meson », Oyon

Vin rouge rubis foncé, stocké en fûts de chêne, corsé et bien structuré, harmonieux avec un arôme de vanille. (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

« Rioja » « Reserva » DOC 39.00
« Baron De Ley », Logroño (100% Tempranillo)

« Rioja » « Gran Reserva » DOC 49.00
« Baron De Ley », Logroño (90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon)

« Rioja » « Finca Monasterio » 59.00
« Baron De Ley », Logroño (80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon)

Grâce à son excellente situation et à son sol fertile, le domaine viticole de 100 hectares, situé sur la rive gauche de l' « Ebro », est idéal pour la culture du cépage « Tempranillo » (80%) et du « Cabernet Sauvignon » (20%). Le vin « Rioja » de « BARON DE LEY » est un vin de choix possédant son propre caractère qu'il doit à une vinification soigneuse et traditionnelle dans des fûts de chêne. Chaque vendange est unique et attribue ainsi aux différents millésimes ce petit « JE NE SAIS QUOI ».

Penedès « Gran Baron » 32.00
« Tinto Reserva » DO, Masia Vallformosa

Penèdes « Gran Baron » 37.00
« Tinto Gran Reserva » DO, Masia Vallformosa

Cette entreprise familiale traditionnelle offre d'excellents vins comme le classique « Tinto Reserva » qui séduit toujours par sa rondeur et sa noblesse. Il est d'un rouge rubis avec des reflets oranges et fruits séchés. Finale longue avec une touche de tanin ; un vin plein de caractère. (Tempranillo, Cabernet)

Les Vins Mousseux / Champagnes

	75.00cl	50.00cl	38.00cl
« Brut du Valais » « Grande Réserve »	58.00		
« Chardonnay » « Barrique », « Cave du Tunnel », Conthey			
« Moët & Chandon » « Brut Impérial »	94.00		50.00
Epernay/France			
« Laurent – Perrier » « Brut LP »	94.00		50.00
Tours-sur-Marne, Reims/France			

TVA incluse