

Bienvenue chez nous !

Willkommen !

Welcome !

Bienvenido !

Benvenuto !

**Menu du jour, à midi, durant la
semaine : 18.00 Fr.**

Entrée

Plat principal

Dessert

.....

Vins blancs

Fendant, (Chasselas) : c'est un vin blanc à la fois délicieusement bouqueté et violent. Idéal pour accompagner les poissons d'eau douce, truite, filet de Perche..

	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Fendant BotzaBeach,cave Ardevaz	13.-	17.-		
Fendant, Cave Ardévaz			39.-	

Johannisberg,(Sylvaner) : deuxième cépage blanc le plus présent en terres valaisannes.Vin souvent voluptueux, sensuel avec un caractère d'amande. Idéal pour accompagner les poissons et crustacés, les asperges, les fromages.

	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Johannisberg, cave. Ardevaz	20. -		39.-	

Amigne :Cépage typique de Vétroz, avec beaucoup de personnalité. Il produit des vins tendres, au bouquet d'une grande finesse. Idéal pour accompagner les viandes blanches en sauce.

	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Amigne, cave Hubert Germanier , (3 abeilles)		25.-		45.-

Petite Arvine :cépage blanc valaisan par excellence, sensible, vin racé viril et élégant avec des arômes d'agrumes, citron, pamplemousse. Idéal pour accompagner les poissons, fruits de mers, certains fromages bleus.

	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Petite Arvine, cave Ardevaz	22.-		42.-	

Vins Rosés

Rosé(Gamay) : fruité, à la robe cuivrée, vin d'été léger et frais. Idéal pour accompagner les apéritifs, hors-d'oeuvre,cuisine d'été.

	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Rosé Botza Beach, cave Ardevaz		17.-		

Syrée:rosé de Syrah, acidité, fraîcheur fruitée, belle tenue. Idéal pour accompagner la cuisine épicée, vin d'été, d'apéritif.

	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Syrée, cave Ardevaz	20.-		39.-	

Vins rouges

Gamay : palais fin souple et fruité.

Idéal pour accompagner les apéritifs, plats de charcuterie, fromages.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Gamay, cave Ardevaz

24.- 39.-

Dôle : tirée du Pinot noir et du Gamay, corsé, ample, harmonieux et capricieux. C'est au raisin du Pinot noir qu'elle doit son tempérament et son bouquet, le Gamay lui apporte sa robustesse et son fruité.

Idéal pour accompagner les volailles, viandes, les fromages.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Dôle Botza Beach, cave Ardevaz

17.-

Mazarine, cave Ardevaz

39.-

Pinot noir : cépage provenant de la Bourgogne principal composant de la Dôle. vin corsé, fruité, noble, puissant et généreux.

Idéal pour accompagner les viandes rouges, le gibier, le fromage.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Pinot Noir, cave Ardevaz

25.- 39.-

Pinot Noir de Salquenen, Gilles & Joël Cina

45.-

Merlot: ce vin à la robe rouge sombre et dense, s'exprime au nez par des notes d'épices, intense et structuré en bouche, c'est un vin de garde.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Merlot, cave Ardevaz

22.-

43.-

Diolinoir : vin riche en couleur et en tanins, fruité, avec des notes de cerises noires et de pruneaux, il est rond, agréable et moelleux. Se marie bien avec les viandes rouges, magret de canard, gibier, plateau de fromage.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Diolinoir, Cave Rives du Bisse

43.-

Syrah : élégante avec une belle robe sombre des arômes torréfiés et épicés.

Idéal pour accompagner les viandes rouges, sauces relevées, fromages corsés.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Syrah, Cave Ardevaz.

26.-

43.-

Humagne rouge:cépage indigène rustre et élégant.

Idéal pour accompagner les viandes tendres, fromages d'alpages et plat rustiques.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Humagne rouge, Cave Ardevaz.

26.- 43.-

Promesses d'automne : assemblage de cépages (Merlot, Cabernet franc Carminoir)

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Promesses d'automne, Yannick Fournier

53.-

Ardévine : assemblage de nobles cépages (Cabernet - Syrah - Humagne- Merlot)

Idéal pour accompagner toutes les viandes rouges.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Ardévine, Cave Ardevaz.

45.- 57.-

Gally : Assemblage de Gamay et de Diolinoir, fruité de cerises, en bouche beau volume, harmonieux et rond, légères notes d'épices.

Ideal pour accompagner les viandes blanches grillées, fromages mi-durs.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Gally Cave Bon Père

45.-

Baroq : Puissant et harmonieux, cet assemblage se démarque par une robe d'un rouge sombre et profond, un parfum tout en épice et une bouche concentrée et structurée. Ce vin de garde s'accorde volontiers avec les gibiers, les viandes mijotées et les fromages d'alpages.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Baroq Cave Bon Père

56.-

Cayas : Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, matière dense, bel équilibre acidité-tannin. Accompagne viandes rouges, gibier poil et plumes, fromages.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Cayas Cave Bon Père

67.-

Vins de dessert

Johannisberg mi-fletri : cave Ardevaz

Idéal pour accompagner les fromages bleus, le foie gras, les desserts aux fruits.

37,5cl 50cl 70cl 75cl

Johannisberg mi-fletri, cave Ardevaz

43.-