

# Boissons

## « VINS « ROUGE »

<b>Gamay 37.5cl, 75cl</b> L'Orpailleur, Uvrier	19.-	39.-	<b>Dôle 75cl</b> Albert Mathier, Salquenen	42.-
<b>Cabernet Franc 75cl</b> L'Orpailleur, Uvrier		52.-	<b>Pinot Noir 50cl</b> Albert Mathier, Salquenen	32.-
<b>Or Noir 75cl, Magnum</b> Assemblage: Merlot, Syrah, Cabernet franc L'Orpailleur, Uvrier	61.-	124.-	<b>Gamaret (12 mois barrique) 75cl</b> Clément Pap Vins, Sion	52.-
<b>Cuvée Orpailleur (type Amarone) 75cl</b> Assemblage: Cabernet franc, Syrah L'Orpailleur, Uvrier		72.-	<b>Syrah (12 mois barrique) 75cl</b> Zéphyrin Pap Vins, Sion	62.-
<b>Cornalin 50cl</b> Varone Vins, Sion		35.-	<b>Syrah 37.5cl, 75cl</b> Cave Ardévaz, Chamoson	26.- 52.-
<b>Stricto Sensu (36 mois barrique) 75cl</b> Assemblage: Humagne rouge, Cornalin, Syrah Varone Vins, Sion		89.-	<b>Merlot 37,5cl</b> Cave Ardévaz, Chamoson	26.-
<b>Cuvée 1858 75cl, Magnum</b> Assemblage: Cornalin, Syrah, Humagne rouge Bonvin Vins 1858, Sion	79.-	161.-	<b>Ruinette noir Barrique 50cl</b> Assemblage: Syrah, Diolinoir, Gamaret, Cornalin Cave les Ruinettes, Vétroz	37.-
<b>Humagne rouge</b> Cave des Oasis, Flanthey		48.-	<b>1963 75cl</b> Assemblage: Carminoir, Diolinoir, pinot Noir Cave les Ruinettes, Vétroz	48.-
<b>Favi 50cl</b> Assemblage: Pinot Noir, Diolinoir, Humagne, Gamaret, Syrah Les Fils de Charles Favre, Sion		30.-	<b>Mazarine 50cl, 70cl</b> Assemblage: Pinot Noir, Gamay, Gallota Cave Ardévaz, Chamoson	30.- 44.-
<b>Cornalin Cuvée F 75cl</b> Les Fils de Charles Favre, Sion		63.-	<b>Cœur de Domaine Rouge 75cl</b> Assemblage en foudre: Cornalin, Humagne, Syrah Rouvinez les Domaines, Sierre	79.-
<b>Pinot Noir 37.5cl, 75cl</b> Léon Chai du Baron, Bramois	21.-	41.-	<b>ITALIE Le Serre Nuove dell'Ornellaia</b> Merlot, Cabernet Bolgheri Tenuta dell'Ornellaia (2 <sup>ème</sup> vin Ornellaia)	98.-
<b>Merlot</b> La réserve Chai du Baron, Bramois		74.-	<b>ITALIE, Barolo Gillardi</b> Nebbiolo, Farigliano	74.-
<b>Binôme 75cl</b> Assemblage: Syrah, Cabernet Varone Vins / Zweifel & Co. AG, Sion/ Zürich		72.-	<b>FRANCE Château Grand Lacaze</b> Merlot et Cabernet, Cru Bourgeois Médoc	53.-

Découvrez notre choix de cru au verre

## VINS « BLANC »

<b>Fendant 37.5cl</b> Dame de Sion Les Fils de Charles Favre, <i>Sion</i>	12.-	<b>Or rose 50cl</b> Assemblage : Syrah, Cabernet franc L'Orpailleur, <i>Uvrier</i>	32.-
<b>Fendant 37.5cl</b> L'Orpailleur, <i>Uvrier</i>	14.-	<b>Favi Rosé 37.5cl</b> Les Fils de Charles Favre, <i>Sion</i>	16.-
<b>Fendant 75cl</b> Léon Chai du Baron, <i>Bramois</i>	29.-	<b>Johannisberg 75cl</b> Porte de Novembre Maison Gillard, <i>Sion</i>	44.-
<b>Chardonnay 75cl</b> Léon Chai du Baron, <i>Bramois</i>	41.-	<b>Moscato du Valais 75cl</b> Château Constellation, <i>Sion</i>	44.-
<b>Johannisberg 75cl</b> Cave Ardévaz, <i>Chamoson</i>	41.-	<b>Laurent Perrier Brut 37.5cl 75cl</b>	49.- 97.-
<b>Petite Arvine 37.5cl</b> L'Orpailleur, <i>Uvrier</i>	26.-	<b>Prosecco millesimato</b> Villa Piovene del palladio	44.-
<b>Heida 75cl</b> Bonvin Vins, <i>Sion</i>	51.-		

## Découvrez notre choix de cru au verre

## COCKTAILS & SHOTS

<b>Paperol « L'aperol Valaisan »</b> Liqueur d'abricot, gentiane, rhubarbe, prosecco	11.-
<b>Aperol Spritz</b> Spritz, prosecco	11.-
<b>London Mule</b> Bière au gingembre, gin, jus de citron sirop de sucre de canne, angostura	12.-
<b>Mosc à l'orange</b> (Abacella)	9.-
<b>Appenzeller à l'orange</b>	7.-
<b>Gin 27 Orange</b>	10.-
<b>Gin 27 Tonic</b>	10.-
<b>Vin chaud « Maison »</b>	4.80
<b>Muh-Muh</b> (Café, caramel, vodka) 4cl	7.-
<b>Nocino</b> (Liqueur de noisette) 4cl	9.-
<b>Dolce Vita</b> (Crème de whiskey) 4cl	8.-
<b>Tschinscha</b> (Liqueur de gingembre) 4cl	8.-
<b>Gin 27 Woodfire</b> (Bourgeon de sapin) 4cl	9.-
<b>Le shot à choix</b> 2cl	5.-
<b>La palette</b> (10 shots)	45.-
<b>La palette surprise</b> (10 shots sélectionnés par nos soins)	45.-
<b>La palette casino</b> (10 shots)	45.-

## Notre sélection de Tapas maison

<b>Les champignons panés façon « dynamite »</b>	9.-
<b>L'ardoise valaisanne</b> Viande séchée, lard, saucisse paysanne, fromage	16.-
<b>Les crevettes sautées à l'ail</b>	12.-
<b>Les aiguillettes de poulet panées au seigle</b> AOP, sauce à la valaisanne (fromage à raclette)	12.-
<b>La planchette de saucisse paysanne à couper</b> Servie entière avec pain de seigle, oignons et cornichons	13.-
<b>L'ardoise 5 fromages</b> Servie avec pain de seigle, oignons et cornichons	12.-
<b>La demi-douzaine d'escargots au beurre « cardinal » servis en feuilletés</b>	12.-
<b>L'ardoise de foccacia au beurre « Cardinal »</b>	7.-

*Selon horaire cuisine*