

Boissons

« VINS « ROUGE »

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

Découvrez notre choix de cru au verre

VINS « BLANC »

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

Découvrez notre choix de cru au verre

COCKTAILS & SHOTS

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

Notre sélection de Tapas maison

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

Selon horaire cuisine