

Boissons

« VINS « ROUGE »

Gamay 37.5cl, 75cl L'Orpailleur, Uvrier	19.-	39.-	Dôle 75cl Albert Mathier, Salquenen	40.-
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.-	Rouge de Terre 75cl Assemblage : Gamaret, Gamay, Syrah Jean-René Germanier, Vétroz	44.-
Cuvée Orpailleur (type Amarone) 75cl Assemblage : Cabernet franc, Syrah L'Orpailleur, Uvrier		72.-	Baroq 75cl Assemblage : Merlot, Cabernet, Cornalin Jean-René Germanier, Vétroz	61.-
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.-	ITALIE Le Serre Nuove dell'Ornellaia Merlot, Cabernet Bolgheri Tenuta dell'Ornellaia (2 ^{ème} vin Ornellaia)	92.-
Cornalin Cuvée F 75cl Les Fils de Charles Favre, Sion		63.-	ITALIE, Le Strette (Barolo), Novello	48.-
Pinot Noir 37.5cl, 75cl Léon Chai du Baron, Bramois	21.-	41.-	FRANCE Château de Blaignon (Merlot/Cabernet) Cru Bourgeois Médoc	53.-
Merlot La réserve Chai du Baron, Bramois		74.-	ARGENTINE Malbec Reserva Piedra Negra Mendoza	48.-

Découvrez notre choix de cru au verre

VINS « BLANC »

Fendant 37.5cl Les Terrasses Jean-René Germanier, <i>Vétroz</i>	14.-	Or rose 37.5cl Assemblage : Syrah, Cabernet franc L'Orpailleur, <i>Uvrier</i>	26.-
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 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

Le Paperol « L'aperol Valaisan » Liqueur d'abricot, Gentiane, Rhubarbe, Prosecco	10.-
Le Hugo Sirop de sureau, Lime, Menthe, Prosecco	11.-
L'Aperol Spritz Spritz, Prosecco	11.-
Le Basil Smash Gin, feuilles de basilic Sirop de sucre de Canne, Jus de citron	12.-
Le Moscow Mule Ginger beer, vodka, jus de citron Sirop de sucre de canne, angostura	12.-
Le Mojito Poire Sirop de sucre de canne, Lime Menthe, eau de vie de poire Limonade	12.-
Le Sunny Thing Eau de vie d'abricot du Valais Sirop de sucre de canne Jus de citron, Prosecco	12.-
L'Élite Sunrise (sans alcool) Jus d'orange, Grenadine Sirop de sucre de canne Lime	6.-

Notre sélection de Tapas maison

Les champignons panés façon « dynamite »	8.-
L'ardoise valaisanne Viande séchée, lard, saucisse paysanne, fromage	16.-
Les crevettes sautées à l'ail	10.-
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.-
L'ardoise de jambon Serrano Servie avec pain et olives	16.-
Le frito d'éperlans, mayonnaise citronnée aux câpres	9.-