

## Cartes des vins

Vins ouverts   Vins du moment   sur demande

37,5 cl   50 cl   75 cl

### Fendant

<b>La Perle du Valais 2024</b> Domaine du Mont d'Or, Sion	<b>17.-</b>	<b>34.-</b>
<b>Les Terrasses 2023</b> Jean-René Germanier, Vétroz	<b>15.-</b>	
<b>Cave des Sentes 2024</b> Serge Heymoz, Loc – Sierre		<b>35.-</b>

### Johannisberg

<b>Stéphane Rémondeulaz 2024</b> Chamoson	<b>28.-</b>
<b>Siccus 2024</b> Domaine du Mont d'Or, Sion	<b>42.-</b>

### Petite Arvine

<b>Serge Roh 2024</b> Vétroz	<b>27.-</b>	<b>54.-</b>
<b>Collection F 2022</b> Les Fils de Charles Favre, Sion		<b>58.-</b>

### Païen / Heida

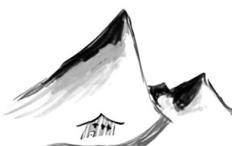
<b>Les Ecrins, BIO 2022</b> Cave la Colombe, Conthey	<b>43.-</b>
<b>Hurlevent 2022</b> Les Fils de Charles Favre, Sion	<b>45.-</b>

### Marsanne Blanche – Ermitage

<b>Cave des Sentes 2022</b> Serge Heymoz, Loc – Sierre	<b>58.-</b>
---	-------------

### Vins Doux

<b>Johannisberg mi-doux 2022</b> Domaine du Mont d'Or, Sion	<b>27.-</b>
<b>Sous l'Escalier 2022</b> <b>Petite Arvine et Marsanne</b> Domaine du Mont d'Or, Sion	<b>55.-</b>



37,5 cl    50 cl    75 cl    150 cl

### Rosé

<b>Oeil-de-Perdrix</b> Les Fils de Charles Favre, Sion	<b>27.-</b>
<b>Dôle Blanche, BIO 2024</b> Cave la Colombe, Conthey	<b>41.-</b>

### Gamay

<b>Serge Roh 2024</b> Vétroz	<b>18.-</b>
<b>Cave des Sentes 2024</b> Serge Heymoz, Loc – Sierre	<b>42.-</b>

### Dôle

<b>Dôle « Intchié No » BIO 2024</b> Cave la Colombe, Conthey	<b>39.-</b>
---	-------------

### Pinot Noir

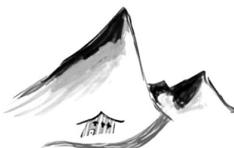
<b>Cave des Sentes 2024</b> Serge Heymoz, Loc – Sierre	<b>31.-</b>	<b>83.-</b>
<b>Stéphane Rémondeulaz 2024</b> Chamoson	<b>44.-</b>	
<b>Satellites of Love, 2023</b> Vin vivant, Loèche	<b>52.-</b>	

### Cornalin

<b>Cornalin de Vétroz 2023</b> La Madeleine, Vétroz	<b>43.-</b>
<b>Collection F, barrique 2021</b> Les Fils de Charles Favre, Sion	<b>59.-</b>

### Humagne Rouge

<b>Humagne Rouge de Vétroz 2024</b> La Madeleine, Vétroz	<b>25.-</b>
<b>Velours d'Automne 2024</b> Domaine du Mont d'Or, Sion	<b>56.-</b>
<b>Collection F 2022</b> Les Fils de Charles Favre, Sion	<b>59.-</b>



	37,5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
<b>Syrah</b>				
<b>Syrah de Vétroz en amphore 2024</b>	<b>32.–</b>			
La Madeleine, Vétroz				
<b>Madame de 2023</b>		<b>58.–</b>		
Domaine du Mont d'Or, Sion				
<b>Assemblage Rouge</b>				
<b>La Perle Noire 2024</b>	<b>35.–</b>	<b>51.–</b>	<b>100.–</b>	
Domaine du Mont d'Or, Sion				
<b>Cuvée Prestige Hurlevent 2022</b>		<b>68.–</b>		
Les Fils de Charles Favre, Sion				

TESSIN

## Merlot

**Riserva Tenimento La Prella** 65.-  
2021  
Agriloro

# Assemblage Rouge

**Casimiro 2019** 46.-  
Agriloro

FRANCE

# Côtes du Rhône

**Château d'Aigueville 2020** 42.–  
Massif d'Uchaux

# Bourgogne

**Savigny-les-Beaune AOC** **69.-**  
**1<sup>er</sup> Cru « Clos des Guettes »**  
**2022**

## Bordeaux

**Château Talbot 4<sup>e</sup> Cru Classé** 97.–  
**2021**  
St-Julien

