

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

### Johannisberg

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

### Petite Arvine

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

### Païen / Heida

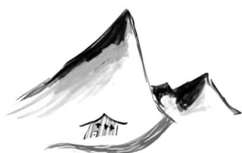
<b>Les Ecrins, BIO 2022</b>		<b>43.–</b>
Cave la Colombe, Conthey		
<b>Hurlevent 2022</b>		<b>45.–</b>
Les Fils de Charles Favre, Sion		

### Marsanne Blanche – Ermitage

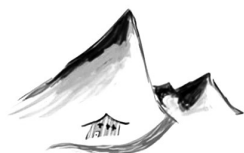
<b>Cave des Sentes 2022</b>		<b>58.–</b>
Serge Heymoz, Loc – Sierre		

### Vins Doux

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



	37,5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
<b>Rosé</b>				
<b>Oeil-de-Perdrix</b>		<b>27.–</b>		
Les Fils de Charles Favre, Sion				
<b>Dôle Blanche, BIO 2024</b>			<b>41.–</b>	
Cave la Colombe, Conthey				
<b>Gamay</b>				
<b>Serge Roh 2024</b>	<b>18.–</b>			
Vétroz				
<b>Cave des Sentes 2024</b>			<b>42.–</b>	
Serge Heymoz, Loc – Sierre				
<b>Dôle</b>				
<b>Dôle « Intchié No » BIO 2024</b>			<b>39.–</b>	
Cave la Colombe, Conthey				
<b>Pinot Noir</b>				
<b>Cave des Sentes 2024</b>		<b>31.–</b>		<b>83.–</b>
Serge Heymoz, Loc – Sierre				
<b>Stéphane Rémondeulaz 2024</b>			<b>44.–</b>	
Chamoson				
<b>Satellites of Love, 2023</b>			<b>52.–</b>	
Vin vivant, Loèche				
<b>Cornalin</b>				
<b>Cornalin de Vétroz 2023</b>		<b>43.–</b>		
La Madeleine, Vétroz				
<b>Collection F, barrique 2021</b>			<b>59.–</b>	
Les Fils de Charles Favre, Sion				
<b>Humagne Rouge</b>				
<b>Humagne Rouge de Vétroz 2024</b>	<b>25.–</b>			
La Madeleine, Vétroz				
<b>Velours d'Automne 2024</b>			<b>56.–</b>	
Domaine du Mont d'Or, Sion				
<b>Collection F 2022</b>			<b>59.–</b>	
Les Fils de Charles Favre, Sion				



	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				
<b>TESSIN</b>				
<b>Merlot</b>				
<b>Riserva Tenimento La Prella 2021</b>			<b>65.–</b>	
Agriloro				
<b>Assemblage Rouge</b>				
<b>Casimiro 2019</b>		<b>46.–</b>		
Agriloro				
<b>FRANCE</b>				
<b>Côtes du Rhône</b>				
<b>Château d'Aigueville 2020</b>			<b>42.–</b>	
Massif d'Uchaux				
<b>Bourgogne</b>				
<b>Savigny-les-Beaune AOC 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Guettes » 2022</b>			<b>69.–</b>	
<b>Bordeaux</b>				
<b>Château Talbot 4<sup>e</sup> Cru Classé 2021</b>			<b>97.–</b>	
St-Julien				

