

# Nos 20 crus au verre

Sélection à découvrir jusqu'au dimanche, 1 mars 2026



1848



Fendant/Chasselas

**Domaine du Mont d'Or SA, Sion**

La Perle du Valais

Sec, terroir minéral, citronné, vif, fruits blancs, belle amertume.

NOUVEAU

LES SIX COURONNES  
CHÂTEAU DE VILLA

NOUVEAU

**6 CRUS MYSTERES**

Jouez en version

**CLASSIQUE ou CONNECTÉE**

**CHF 25.-**

**Malvoisie Douce**

Monastère de Géronde

**7.20 le dl**

2024 5.60

A L'EMPORTER, 75 cl 14.00



Humagne Blanche

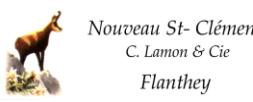
**Cave d'Anchettes**

Tradition

Sec, floral, fleurs blanches, crayeux, léger gras, note de lilas, poire fraîche.

2024 4.60

A L'EMPORTER, 75 cl 17.00



Nouveau St-Clément  
C. Lamont & Cie  
Flanthey

Gamay

**Nouveau St-Clément**

AOC Valais

Soyeux, fruits rouges, beurré, fraîcheur, finement épicé, bois doux.

2024 5.60

A L'EMPORTER, 75 cl 14.00



Johannisberg

**Grands Crus du Valais**

Chamonix Grand Cru René Favre et Fils

Sec, élégant, amande douce, pointe d'Amaratto, fine amertume, légèreté, note de coing.

2024 6.40

A L'EMPORTER, 75 cl 27.00



Pinot Noir

**Maison Gilliard SA**

Les Tonneliers

Barrique. Soyeux, épice, réglisse, laurier, thym, olive noire, cendre, tabac.

2022 5.60

A L'EMPORTER, 75 cl 27.00

Pinot Blanc

**Cave Corbassière SA**

AOC Valais

Sec, agrumes blancs, sèveux, vif, zeste de citron, pointe iodée, note lactique.

2023 7.20

A L'EMPORTER, 75 cl 19.00



Humagne Rouge

**Fernand Cina SA**

Fernand Cina

Soyeux, ferme, rustique, gentiane, notes végétales, poivre blanc, bois doux.

2024 8.20

A L'EMPORTER, 70 cl 24.00



Petite Arvine

**Domaine Mettaz Sàrl**

Les Clavies

A L'EMPORTER, 75 cl 29.00

Sec, agrumes, finement iodé, banane, zeste, note minérale, crayeux.

2024 8.20



Gamaret

**Caves du Paradis**

AOC Valais

Velouté, rustique, fruits sauvages, épice, floral, notes végétales, tanins fermes.

2024 7.80

A L'EMPORTER, 75 cl 24.00



Paien/Heida/Savagnin Blanc

**Chai du Baron**

Chai du baron

Sec, vif, tonique, pierre chaude, ananas, pamplemousse, finale structurée.

2023 7.80

A L'EMPORTER, 75 cl 25.00



Diolinoir

**Rives du Bisse**

Patrimoine

Velouté, vif, tonique, juteux, cerise, mûre, épice, notes rustiques.

2023 7.60

A L'EMPORTER, 75 cl 22.00



Amigne

**Cave des Tilleuls SA**

Clos des Perdrix – 1 abeille

Sec, riche, mandarine, zeste de clémentine séché, belle minéralité en finale.

2023 8.00

A L'EMPORTER, 75 cl 26.00



Cornalin

**Albert Mathier & Söhne SA**

Dée

Velouté, tonique, charnu, mûre, myrtille, sureau, cerise noire, griotte, cassis, chocolaté.

2023 8.40

A L'EMPORTER, 75 cl 30.00



Sauvignon Blanc

**Cave des Rois**

François et Marco Groguz

Vignerons-encaveurs

Port-Valais

2024 7.20

A L'EMPORTER, 75 cl 19.00

Sec, belle richesse, léger gras, gourmet, note de cassis, bonbon exotique.

2024 7.20

Pas de vente à l'emporter

Sec, franc, floral, verjus, raisin frais, pétale de rose, friant.



Merlot

**Josef Glenz & Töchter AG**

AOC Valais

Velouté, sudiste, chaleureux, poivron grillé, gelée de fruits noirs, girofle, muscade.

2023 7.80

A L'EMPORTER, 75 cl 25.00



Muscadet

**Cave Petite Vertu**

AOC Valais

Sec, franc, floral, verjus, raisin frais, pétale de rose, friant.

2024 7.20

Pas de vente à l'emporter

Sec, puissant, endive braisée, champignon, sous-bois, eau-de-vie de mirabelle. 2008 !



Assemblage Rouge

**Provins SA**

Défi Noir

Diolinoir et Syrah. Toasté, empêtrumé, fruits noirs, cendre, mûre sauvage.

2021 9.40

A L'EMPORTER, 75 cl 40.00



Prix par dl, 1/2 dl sur demande

Merci de venir prendre votre commande au bar de l'oenothèque en cas d'affluence.

vins blancs

vins rouges

vins rosés

vins surmaturés

vins effervescents

Pour les p'tits creux...

