

Notre quinzaine de 20 crus au verre

Vétoz



1/2 dl sur demande – Merci de venir prendre votre commande au bar de l'oenothèque en cas d'affluence

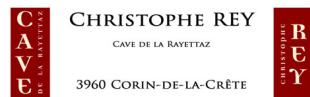


Fendant/Chasselas 2022 **SFr. 4.60 le dl**
Cave Les Ruinettes
SFr. 18.00 à l'emporter

Vétoz Grand Cru – Sec, minéral, crayeux, silex, racé, puissant.
Humagne Blanche 2022 **SFr. 7.20 le dl**
Cave Ardévaz SA
SFr. 20.00 à l'emporter
AOC Valais – Sec, floral, poire fraîche, sèveux, tilleul, vif.



Johannisberg 2022 **SFr. 5.40 le dl**
Rives du Bisse
SFr. 20.50 à l'emporter
AOC Valais – Sec, amande blanche, classique, vif en finale.



Petite Arvine 2022 **SFr. 7.20 le dl**
Christophe Rey
SFr. 23.00 à l'emporter
AOC Valais – Sec, agrumes blancs, pamplemousse, léger zeste de lime, salin.



Paien/Heida/Savagnin 2022 **SFr. 8.00 le dl**
Albert Mathier & Söhne SA
SFr. 29.00 à l'emporter
AOC Valais – Sec, tendu, cœur d'ananas, olive verte, minéral, citronné.



Riesling 2022 **SFr. 7.00 le dl**
Defayes et Crettenand
SFr. 21.00 à l'emporter
AOC Valais – Sec, pétrolé, raisin vert, bois de rose, mûrier, œillets.



Marsanne/Ermitage 2020 **SFr. 8.00 le dl**
Cave des Promesses
SFr. 30.00 à l'emporter
Promesse d'Inspiration – Sec, fruits secs, framboise, fumé, pierre chaude, vineux.



Assemblage Blanc 2019 **SFr. 9.20 le dl**
Domaine des Muses
SFr. 42.00 à l'emporter
Euterpe – Arvine et Humagne Blanche. Floral, élégant, sèveux, agrumes.



Amigne 2021 **SFr. 7.40 le dl**
Grands Crus du Valais
SFr. 25.00 à l'emporter
Vétoz Grand Cru La Madeleine – Suave, élégant, gâteau orange, clémentine,



Muscat 2022 **SFr. 7.40 le dl**
Cave du Chavalard
SFr. 17.00 à l'emporter
Moscato di Martigny – Suave, aromatique, frizzante, exotique, floral, croquant.



- 10%
sur les prix à l'emporter
indiqués sur cette carte



Gamay 2022 **SFr. 5.60 le dl**
Cave Saint-Pierre SA
SFr. 15.50 à l'emporter
Les Mazots – Soyeux, fruits rouges et noirs sauvages, prune, élégant.



Pinot Noir 2021 **SFr. 5.60 le dl**
René Favre & Fils
John & Mike
St-Pierre-de-Claix
Les Fils de René Favre SA
Chamoson – Velouté, mûres, framboises sauvages, chocolat noir, tanins.



Humagne Rouge 2021 **SFr. 7.20 le dl**
Domaine des Crêtes
SFr. 22.50 à l'emporter
AOC Valais – Racé et élégant, racine, genièvre, girofle, Suze, sureau.



Merlot 2022 **SFr. 7.00 le dl**
La Petite Savièse
SFr. 19.50 à l'emporter
AOC Valais – Soyeux, beau végétal, poivron, épices, paprika fumé.



Syrah 2021 **SFr. 8.20 le dl**
Jean-Louis Mathieu SA
SFr. 31.00 à l'emporter
AOC Valais – Velouté, tanins fermes, thym, laurier, fruits rouges, fumé.



Cornalin 2018 **SFr. 8.20 le dl**
Domaine du Grand Brûlé
Leytron
Domaine du Grand-Brûlé
Vieilles Vignes – Cerise grillée, forêt noire, cendre, clafoutis, truffe, cacao.



Carminoir 2022 **SFr. 7.20 le dl**
Cave Le Rhyton d'Or
SFr. 22.50 à l'emporter
Rhyton d'Or – Velouté, jus d'ortie, cresson, boîte à cigarette, épice.



Cabernet Franc 2021 **SFr. 7.60 le dl**
Domaine des Muses
SFr. 26.00 à l'emporter
Cave du Vieux-Moulin
Cuvée Lucas – Cassis mûr, framboises sauvages, épice, muscade, poivré.



Assemblage Rouge 2021 **SFr. 7.40 le dl**
Josef Glenz & Töchter AG
SFr. 25.00 à l'emporter
Sang de Lion – Gamaret, Diolinoir et Pinot. Sauvage, myrtille, mûre, chocolat.



Merlot 2018 **SFr. 9.00 le dl**
Réserve du Château de Villa
Cave St-Philippe – Élégant, épice, chocolaté, tomate provençale, méditerranéen.