

Notre carte des boissons
Unsere Getränke Karte
Our map of drink



Boissons chaudes/ Warme Getränke/ Hot drinks

Thé & Infusion (Noir/Camomille/Orange-Cannelle/Vert/Vert-Jasmin/Verveine/Fruits Rouge/Menthe/Tilleul)	Fr. 3,90
Café & Espresso	Fr. 3,90
Double Café & Espresso	Fr. 4,50
Capuccino, Renversé, Latte Macchiatto	Fr. 4,20
Chocolat chaud & froid	Fr. 4,20
Café Viennois	Fr. 4,50
Café Lutz – Pomme, Pruneaux	Fr. 7,00
Café Bouchon – Bailey's	Fr. 7,50
Irisch Café – Whisky	Fr. 9,00

Boissons Froides/ Kalte Getränke / Cold drinks **bte.**

Verre d'eau (payant en cas de non-consommation d'autres boissons)	Fr. 1,00
Carafe d'eau (payant en cas de non-consommation d'autres boissons)	Fr. 5,00
Eau minérale, nature ou gazeuse 0,33l	Fr. 4,00
Coca Cola & Coca Zero 0,33l	Fr. 4,50
Thé Froid 0,33l	Fr. 4,50
Jus de Pomme 0,33l	Fr. 4,50
Rivella Rouge ou Bleu 0,33l	Fr. 4,50
Romanette Citron 0,33l	Fr. 4,50
Schweppes Bitter Lemon & Tonic 0,20l	Fr. 4,50
Jus d'orange 0,25l	Fr. 5,00

Bouteilles de 1 Litre :

- Eau minérale nature ou gazeuse	Fr. 9,00
- Citron Limonade / Coca Cola	Fr. 10,00

Bières/ Biere /Beers

Bière Pression (Appenzeller) 2,5 dl ou 5 dl	Fr. 4,00	Fr. 5,50
Wiessbier Calvinus (Appenzeller) 0,33 l		Fr. 5,50
Sans Alcool (Appenzeller) 0,33l		Fr. 4,80

Apéritifs

Sanbitter (sans alcool)	Fr. 5,00
Cynar/ Martini blanc & rouge/ Campari/ Suze	Fr. 6,00
Porto Rouge/ Limoncello	Fr. 6,00
Absinthe/ Ricard/ Kir	Fr. 5,50

Les Vins / Weine / Wine

Blancs / Weiss / White

			dl	bte
CH	Fendant, Bourgeoisie de Sion	0.51	Fr. 4.50	Fr. 22.00
CH	Chardonnay, Dardagny AOC	0.51	Fr. 5.00	Fr. 24.00
CH	Vully, Château de Praz	0.51	Fr. 5.00	Fr. 25.00
CH	Johannisberg	0.51	Fr. 5.00	Fr. 25.00
CH	Yvorne, Merlette	0.51	Fr. 6.00	Fr. 28.00



				bte
CH	Petit-Arvine, Dumoulin	0.51		Fr. 31.00
Producteur	Dumoulin Frères, Uvrier			
Cépages	Petit Arvine			
Caractéristique	De couleur or fin. Un bouquet de pamplemousse et Légèrement citronné se marie avec son côté aromatique, Harmonieux et sa grande finesse			
Accords mets	Apéritif. Jambon et melon. Pâté de foie gras. Dessert			



			dl	bte
CH	Cheyres	0.75 l	Fr. 6.00	Fr. 39.00
Producteur	Vignoble de Cheyres, Morand Vins SA			
Cépages	Chasselas			
Caractéristique	Une robe jaune pâle aux reflets gris clair. Au Nez expressif se distingue des notes légèrement citronnées. Un vin équilibré possédant des notes de fleur de tilleul.			
Accords mets	Apéritif. Mets au fromage. Poissons			



			dl	bte
CH	St. Saphorin, Château de Gruyères	0.70 l	Fr. 6.50	Fr. 45.00
Producteur	Château de Gruyères / Domaine d'Ogoz			
Cépages	Chasselas			
Caractéristique	Exprime le tilleul, la fleur de vigne et terroir minéral. Belle rondeur, soutenue par un fruité expressif			
Accords mets	Idéal pour l'apéritif, mets fromage, poissons ou un fromage à pâte dure ou mi-dure			



			dl	bte
CH	Yvorne, Chant des Resses	0.75 l	Fr. 7.00	Fr. 48.00
Producteur	Château de Gruyères / Domaine d'Ogoz			
Cépages	Chasselas			
Caractéristique	Sélectionnée et mis en bouteille à la propriété, Un Bouquet bien marqué par son terroir, dévoile des arômes de noisette et de pêche. Un vin aromatique, généreux et séveux			
Accords mets	Apéritif, hors-œuvre, poissons			

Rosés / Rose / Pink

			dl	bte
CH	Oeil de Perdrix, Coteau de Dardagny	0.5 l	Fr. 4.50	Fr. 22.00



CH	Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier	0.75 l	Fr. 6.00	Fr. 42.00
Producteur	Château d'Auvernier,			
Cépages	Pinot Noir			
Caractéristique	Type de sol calcaire. Vin de structure légère à moyenne. Avec une teneur en argile peu élevée			
Accords mets	Terrines, Poissons, Fruits de mer, Viandes, Mets exotique			

Rouges / Rot / Red

			dl	bte
CH	Pinot Noir Sion, Hôpital-Asile	0.5 l	Fr. 4.50	Fr. 22.00
CH	Vully Cépage Noble AOC	0.5 l	Fr. 5.00	Fr. 25.00



			dl	bte
CH	Humagne, Dumoulin AOC - VS	0.5 l	Fr. 6.00	Fr. 29.00
Producteur	Dumoulin Frères, Grandinaz			
Cépages	100 % Humagne Rouge			
Caractéristique	De robe rouge très foncée, possède un bouquet intense et un nez assez sauvage. Constitution robuste, voir même rustique			
Accords mets	Viandes relevées et surtout la viande de chasse			



			dl	bte
CH	Merlot AOC – VS	0.5 l	Fr. 6.00	Fr. 29.00
Producteur	Gilliard Robert Sion			
Cépages	Merlot			
Caractéristique	Léger moelleux en attaque, charnu, bel équilibre Tannins souples, long final			
Accords mets	Volaille, Gibier à plume, viandes rouges, Risotto Mets aux champignons			

			dl	bte
CH	Gamaret, Coteau de Dardagny	0.75 l	Fr. 5.00	Fr. 39.00
CH	Pinot Noir Vully, Cave de la Tour Blanche	0.75 l		Fr. 42.00



				bte
CH	Cornalin, Dumoulin VS AOC	0.75 l		Fr. 48.00
Producteur	Dumoulin Frères, Uvrier			
Cépages	Cornalin ou vieux rouge du pays			
Caractéristique	Puissant, équilibré, aux tannins soyeux Mûre fruité indique l'arôme dominant de ce Cornalin Vous percevez des notes de fruits rouges, de cerise et une impression de sous-bois			
Accords mets	Viandes rouges en sauces, Grillades			



				bte
CH	Diolinoir VS AOC	0.75 l		Fr. 48.00
Producteur	Gilliard Robert Sion			
Cépages	Cornalin ou vieux rouge du pays			
Caractéristique	Intense, boisé, vanillé, pruneaux secs Fin, riche & puissant, avec des tanins affirmés, long			
Accords mets	Viandes rouges, Agneau, Fromages			



CH	La Légende, Assemblage VS	0.75 l		bte
				Fr. 54.00
Producteur	Georges Clavien & Fils, Sierre			
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge			
Caractéristique	Arômes de baies sauvages aux saveurs vanillées et fumées			
	Structuré et très expressif			
Spécificités	Elevé en barriques			
Accords mets	Viandes rouge, Chasse, Fromage mûre			



E	Ribera Valduero / Crianza	0.75 l	dl	bte
			Fr. 6.00	Fr. 44.00
Producteur	Bodega y Vinedos Valduero			
Cépages	100 % Tempranillo (Tinto fino)			
Spécificités	15 mois en fûts de chêne			
Caractéristiques	Superbe intensité aromatique			
	Robe foncée et profonde			
	Arômes balsamique, épicés			
Accords mets	Viandes rouge relevées, Fromage mûre			



F	Plan De Dieu / Côtes du Rhône Villages	0.75 l	dl	bte
			5.50	Fr 41.00
Producteur	Famille Meffre / Château Saint-Jean			
Cépages	70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 Carignan			
Spécificités	Le Plan de Dieu est le seul Côtes du Rhône Villages à prendre le nom de son terroir comme reconnaissance de sa qualité			
Caractéristiques	Vin structuré avec des tanins élégants. Des graviers calcaires, confèrent à ce cru sa robe violine foncée, son bouquet intense de fruits noirs, bien mûres.			
Accords mets	Viandes rouge, Agneau			



F	Château Orisse du Casse (St. Emilion Grand Cru)	0.75 l		bte
				Fr. 58.00
Producteur	Danielle et Richard Dubois			
Cépages	90 % Merlot, 10 % Cabernet francs			
Bouquet	Superbe intensité aromatique soutenue par beau boisé			
Palais	Rond, très grande subtilité et à la fois généreux			
Spécificités	Richard Dubois était œnologue à « Château Pétrus »			
Accords mets	Viandes rouge relevées, Fromage mûre			

Champagne & Mousseux

	dl	bte
Champagne Brut Réserve 0.375 l		Fr. 42.00
Mousseux Cava Mont Marcal, Brut Réserve 0.7 l	Fr. 8.00	Fr. 49.00

Liqueurs

		unité
Appenzeller	4 cl	Fr. 6.00
Grande Gruyères	4 cl	Fr. 6.00
Bailey's	4 cl	Fr. 6.00
Amaretto	4 cl	Fr. 8.00
Porto		

Digestifs

		unité
Pomme, Kirsch, Vodka	2.5 cl	Fr. 6.00
Williams, Abricotine, Pruneaux	2.5 cl	Fr. 7.00
Grappa, Whisky « Sântis »	2.5 cl	Fr. 8.00
Cognac, Vieille Prune	2.5 cl	Fr. 8.00

A votre santé
Gesundheit
Cheers



Nous vous remercions de votre visite et espérons que vous êtes satisfait

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen, dass Sie mit uns zufrieden sind

We thank you for your visit, we hope you are satisfied