

# Nos Vins Blancs Suisse

*Les qualités des Fendants sont concentrée dans les arômes secondaires*

*(de fermentation) et tertiaires (de maturité et de terroir). Selon les régions il peut être fruité, floral, typé terroir ou légèrement doux.*

*Les Vins Blancs Suisse s'accordent parfaitement avec les mets aux fromages, viandes séchées, poissons en apéritif comme pour les plats de résistance.*

## VALAIS

- ❖ Fendant maison Maurice Gay

Verre 25cl 50cl

6.50-€ 13,00-€ 26.00-€

- ❖ Fendant du Valais Cave Goubing, Sierre 33,50-€

- ❖ Chasselas La Cadorette

Verre 25cl 50cl bouteille

6.50-€ 12.50-€ 21.50-€ 32.50-€

- ❖ Fendant Blanc d'amour 20 cave Valcombe, Saillon (AOC Valais) 38.00-€

- ❖ Fendant de Sion Les Mazots (AOC Valais) 39,50-€

- ❖ Johannisberg cave Goubing, Sierre 20 Cépage(s) : 100 % Sylvaner 40,50-€

- ❖ Petite Arvine cave Goubing, Sierre 20 42,50-€

Robe jaune or clair, corsée, puissante, typée (caractère salin) virile avec des notes de pamplemousse rose, rhubarbe, glycine en fleur, citron vert, ananas acidité relativement élevée qui permet à ce vin de jouer dans la cour des "Grands".

En accompagnement de tous vos plats de poissons, fois gras, vieux fromages à pâtes dures

- ❖ Ermitage(Marsanne) cave Goubing, Sierre 20 39,00-€

La Marsanne blanche semble avoir été introduite en Valais vers le milieu du XIXe siècle, en provenance du vignoble de l'Hermitage (Côtes-du-Rhône). Cette origine explique le nom d'Ermitage donné au cépage en Valais. Variété très tardive sous notre climat, la Marsanne est à réserver à quelques situations privilégiées du vignoble valaisan. Accord gourmand: fromages à pâte dure, ris de veau à la crème ou soupe à la courge (Ermitage sec).

## TESSIN

❖ Terre di alte 20 Maison Gialdi

39,50-€

Bianco di Merlot

Beau nez fruité, son bouquet intense développe de riches arômes de fruits exotiques. Vin léger et agréable, équilibré, finale d'une bonne persistance. Assez passe partout.

## NEUCHATEL

❖ Blanc de Neuchâtel 20 Château d'Auvernier

49.50-€

Le chasselas version neuchâteloise. Idéal pour l'apéritif, ce vin blanc vif et frais accompagne à merveille les poissons, les fruits de mer ainsi que les traditionnels mets au fromage.

## Vaud

Féchy A.O.C Bonne Vaud cave Duprée 20

45,50-€

Jaune claire, étincelant arôme fruité racés et élégant

Vif, d'une structure souple et harmonieuse, équilibrées, raffinée et rond en final.

Chateau de Vinzel grand cru A.O.C 20

47.50-€

Aigle Les Murailles Henri Badoux A.O.C 20

53.50-€

Nez fin et délicat avec arômes évoquant le tilleul en fleurs, de notes à caractère minéral et crayeux typique du terroire veiné de gypse

Palais élégant et fruité, il relève des arômes de mangue, de fleur de tilleul accompagnés d'une subtile touche mineral.

# **Nos Vins Rouges Suisse**

## **VALAIS**

- ❖ Pinot noir Suisse 34,50-€
- ❖ Pinot Noir A.O.C Cave Goubing Sierre 20 36,50-€
  
- ❖ Dôle Les Mazots 20 (assemblage Pinot Noir et Gamay) 45,50-€

Vin pas trop tannique et assez souple en bouche.

Pourra accompagner tout aussi bien vos plats à base de fromages que de poissons.

## **TESSIN**

- ❖ Terre di Alte Rosso 20 (assemblage de Merlot et de Gamay) 38.50-€

Intense et complexe.frais et fruités. Accompagnés de légère nuances épicées

Doux, frais et fruité.

Assez passe partout, il pourra accompagner tout aussi bien vos plats de fromages viandes ou poissons.

# Nos Vins Français

## Nos Vins Maison

	<u>Verre</u>	<u>¼ L</u>	<u>½ L</u>	<u>BT</u>
<i>Chardonnay Blanc</i>	5,50 €	11,00 €	19,50 €	29,50€
<i>Vin de Pays d'Oc Rosé</i>	4,50 €	8,50 €	15,50 €	
<i>Côtes du Rhône Rouge</i>	5,50 €	11,00 €	19,50 €	
<i>Pinot noir d'Alsace</i>	6,50€	13,00€	26,00€	32.50€

## Vins Blancs

**Domaine de la Renne 20 31,50 €**

- Cépage: Sauvignon (100%)
- Loire – Touraine

un vin blanc sec, frais et vivant, à l'arôme charmeur caractéristique, rappelant le goût des raisins dont il est issu, au nez de fruit vert. Il accompagnera les hors d'œuvres, les asperges, les poissons, les coquillage et crustacés, mais aussi les fromages, plus particulièrement les fromages de chèvre.

**Pinot Gris 20 32,50 €**

- Cépage: Pinot Gris (100%)
- Alsace – Domaine Pierre Ritzenthaler

Arômes très fins rappelant son terroir d'origine. Belle structure. Son équilibre et sa longueur en bouche, rappellent à notre mémoire les qualités d'un grand vin blanc souple. Accompagnera foie gras, viandes blanches, rôtis ainsi que le poisson.

**Colombard 20 28,50-€**

Robe jaune pâle avec des reflets brillants. Le nez vif flatte par son intensité aromatique. La bouche fruitée et gourmande, exalte des notes d'agrumes et de citrons confits, sa douceur complète une belle vivacité. Il accompagnera parfaitement tous vos poissons mais également en apéritif.

accords mets & vins

Fruits de mers, crustacés et fromages

Le colombard fait partie des cépages les plus anciens des Charentes. Ce cépage blanc doré est issu d'un croisement entre le chenin et le gouais

## Vin Rosé

**Rendez vous 20 28,50 €**

- Cépage :Assemblage Carignan noir, Grenache noir et Syrah

Robe : Rosé pâle aux reflets violette

Nez : Frais qui libère d'agréables arômes de petits fruits rouges.

Bouche : son équilibre domine sur la fraîcheur et révèle d'agréables notes amyliques lors de la finale.

## **Vins Rouges**

**Sentier du Sud**                                 **20**   **29,50 €**

- Cépage: Cabernet Sauvignon (100%)
- Vin de Pays d'Oc

Ce vin a une belle robe rubis profond. Son nez est fruité et délicat, caractéristique du cépage. La bouche offre densité et complexité avec des arômes de baies rouges et noires, mêlés à de délicates notes de sous bois. Un vin harmonieux à la finale ronde et souple. Il accompagnera les viandes rôties et les fromages forts.

### **Le Bordelais**

### **Bouteille**

**Château Moulin Vieux**                    **20**   **36,50 €**

- Assemblage: Merlot (75%), Cabernet Franc (25%)
- Bordeaux – Côte de Bourg A.C.

Ravissante robe rubis sombre aux reflets intenses. Le nez offre un élégant bouquet bien soutenu et complexe. On y retrouve des senteurs de baies rouges et noires confites (griottes, mûres), de tabac, de cuir et de bois brûlé. En bouche les tanins présents mais bien enrobés favorisent la mise en valeur d'arômes de cassis, de myrtille, de grillé et de vanille fraîche. Parfait avec du gigot d'agneau, toutes les viandes rouges, la volaille et les fromages assez forts.

**Château Puyanché**                         **20**   **38,50 €**

- Assemblage: Merlot (70%), Cabernet (30%)
- Bordeaux – Côte de Francs A.C.

Belle robe grenat soutenue et des arômes intenses de fruits rouges avec quelques notes épicées et mentholées. Puissant en attaque, les tanins sont mûrs et bien équilibrés. Sa finale fruitée, harmonieuse et persistante en fait un vin qui se dégustera avec la viande blanche, la viande rouge et la volaille.

**Château le Thil**                               **20**   **38,50-€**

- Assemblage: Merlot (75%), Cabernet Sauvignon (15%), Malbec (10%)
- Bordeaux – 1<sup>ère</sup> Côte de Blaye A.C.

Ce vin est issu de raisins de l'agriculture Biologique et est certifié Ecocert c'est-à-dire qu'il est cultivé sans emploi de pesticides, d'engrais chimiques et d'herbicides, ce qui accentue « l'effet terroir ». Les Côtes de Blaye, situées un peu plus haut que les Côtes de Bourg le long de l'estuaire de la Gironde, face au Médoc produisent des vins bien structurés et puissants, dont la couleur est d'un rubis intense. C'est un vin délicat et tout en finesse, aux arômes de fruits rouges associés à des notes épicées. Sa bouche est charnue et charpentée à la fois. Idéal pour les viandes rouges, l'agneau, le gibier, et les plats relevés ainsi que les fromages forts.

**Château Tour Calon**                       **20**   **39,50 €**

- Assemblage: Merlot (70%), Cabernet Franc (15%), Cabernet Sauvignon (15%)
- Bordeaux – Montagne -Saint-Emilion A.C.

Très belle robe couleur rubis intense et brillante. Nez de fruits rouges bien mûrs avec des notes de cerise, légèrement épicé. En bouche il est corsé et souple avec une belle structure et un bon équilibre. Bonne finale avec de beaux tanins fins et élégants. Il sera parfait avec les viandes rouges, le gibier et les fromages à pâte molle.

## Le Sud Ouest

**Domaine de Lavaur** 20 38,50 €

- Cépage: Malbec (100%)
- Cahors A.C.

Ce vin puissant est élevé en fût de chêne. Il est riche et concentré, les tanins sont soyeux, couleur rouge rubis intense. Le nez est riche et complexe avec des notes de vanille, de chocolat, de pruneau. Il a une bonne longueur et beaucoup de gras. Il fera merveille avec le gibier, le magret, les viandes rouges et les fromages à caractère.

## Côte du Rhône

**Camille Cairanne 20** 40,50-€

Vin issu d'un assemblage de Grenache, Mourvedre et vieux Carignan.  
Robe profonde aux reflets violacés. Le nez est puissant, concentré sur le fruit et les épices.  
Il accompagnera parfaitement les viandes grillées, gibiers, les fondues .

## Champagne

**Le roy Prevot** 56,00€

Ce champagne élaboré selon les traditions, doit sa qualité et son goût fruité aux coteaux ensoleillés de cette région, et à l'assemblage de différents grands crus. Toutes les bouteilles sont conservées au minimum trois années avant d'être commercialisées, ce qui en fait un champagne de qualité. Le Pinot Noir lui confère une charpente et une belle longueur en bouche et le Chardonnay lui donne la vivacité et la finesse. Il sera apprécié en toutes occasions.