



# Carte des Vins



Provenance de nos vins:

Fribourg (FR) • Association des vigneronns broyards – Cheyres  
Valais (VS) • Cave du Tunnel, Jacques Germanier – Conthey

## Vins blancs ouverts

Fendant VS	<b>1 dl</b> Fr. 3.90
Johannisberg VS	Fr. 4.50
Chasselas FR	Fr. 3.90

## Vins rosés ouverts

Œil de Perdrix VS	<b>1 dl</b> Fr. 4.50
Dôle Blanche VS	Fr. 4.50

## Vins rouges ouverts

Pinot noir de Cheyres FR	<b>1 dl</b> Fr. 4.60
A.P.RO 18:45 – Assemblage VS – Cabernet sauvignon • Merlot	Fr. 4.60

## Pots de blancs

Fendant VS	Fr. 19.00
Johannisberg VS	Fr. 22.00
A.P.RO 18:30 – Assemblage VS – Viognier • Malvoisie • Humagne blanc	Fr. 23.00
Humagne blanc VS	Fr. 32.00
Cheyres FR	Fr. 19.00

## Pots de rosés

Œil de Perdrix VS – Pinot noir	Fr. 22.00
Dôle Blanche VS – Pinot noir • Gamay	Fr. 22.00

## Pots de rouges

Pinot noir de Cheyres FR	Fr. 23.00
A.P.RO 18:45 – Assemblage VS – Cabernet sauvignon • Merlot	Fr. 23.00
Humagne VS	Fr. 32.00

Entretenir l'amitié, c'est déguster un bon vin en bonne compagnie!



# Carte des Vins



Provenance de nos vins:

Fribourg (FR) • Association des vigneronns broyardes – Cheyres  
Valais (VS) • Cave du Tunnel, Jacques Germanier – Conthey

## Nos vins rouges en bouteille

**Grivevin barriqué FR** – Assemblage – Pinot noir • Garanoir • Gamaret • Galotta Fr. 45.00

Robe: rouge sombre aux reflets violets • Nez: épicé, corsé, note de fruits noirs, mûres, note de tabac  
Bouche: attaque grasse, vin charnu, puissant, structuré aux tanins nombreux et soyeux

**Nuance FR** – Assemblage – Pinot noir • Garanoir • Gamaret • Galotta Fr. 42.00

Robe: rubis, nuances violacées • Nez: fruité, légèrement corsé  
Bouche: vin structuré et savoureux, tanins souples et soyeux

**Cornalin VS** Fr. 43.00

Robe: rouge violacée • Nez: arômes de cerise noire et de baies des bois  
Bouche: vin puissant, tanins harmonieux et belle finale en longueur

**Merlot-Syrah VS** – Assemblage Fr. 48.00

Robe: particulièrement sombre • Nez: délicieusement complexe aux arômes de pivoine et de violette  
Bouche: vin aux tanins généreux avec une rondeur ainsi qu'une belle amplitude

**Syrah, barriqué VS** Fr. 53.00

Robe: sombre, légèrement violacée • Nez: saveurs de baies des bois finement épicées  
Bouche: vin puissant, ample et généreux avec une belle et longue finale

**Nostrano TI** – Assemblage – Merlot • Bondola • Americana Fr. 43.00

Robe: rouge rubis • Nez: fruité avec une bonne intensité et harmonieux avec des notes de fruits rouges  
Bouche: vin agréablement fruité, équilibré et doux avec une finale savoureuse

**Ancora CH** – Assemblage – Galotta • Merlot Fr. 51.00

Robe: atramentaire • Nez: notes de fruits noirs (cerise, mûre) et de girofle, touche boisée  
Bouche: suave avec une légère douceur en finale

## Notre vin mousseux en bouteille

**Brut Millésimé VS** élaboré selon la méthode champenoise, un délice pour le palais Fr. 55.00

Un bon vin, c'est comme l'amitié, il prend de la valeur avec le temps!