

# Les Bières et Cidres

## Bières du moment :

(Pression)

### “Traquenard” :

Summer AI (Blonde)	3dl	5,5 CHF	5dl	9 CHF
Wit (Blanche)	3dl	5,5 CHF	5dl	9 CHF
Panaché	3dl	5,5 CHF	5dl	9 CHF

### Sans alcool (Bouteilles) :

Blanche	3dl	7,5 CHF
IPA	3dl	7,5 CHF

### CidreBio :

Guillaume	3dl	8 CHF
-----------	-----	-------



*Du Producteur à l'Assiette*

## Nos Alcools

### Gin de la venoge 43%

Distillerie larusée BIO

Un gin moderne distillé à partir d'alcool et de botaniques bio qui développe des notes orangées et la gourmandise des fruits des bois ...

### Gintiane 43%

Distillerie larusée

Distillé artisanalement à Fémin. Rechaussé d'une touche de racine de gentiane et de cacao

### Dry gin 45%

Distillerie larusée

Distillé à partir de céréales vaudoises, Bio et de plantes aromatiques sélectionnées Bio

### Paris IX London Dry gin 4cl 12 CHF

Distillerie larusée

40%

Distillé dans le canton de Neuchâtel, ce spiritueux s'inspire de paris à l'époque de l'Art Nouveau et de l'Heure Verte, en intégrant des saveurs de genièvre, d'absinthe et d'autre botaniques

### MelquiaDes 44,6%

Distillerie la roja

Eau-de-vie de céréales Bio distillé à partir d'orge maltée et de maïs vaudois et biologiques

### Le Pastis 45%

Distillerie Larusée

Ce pastis, d'une élégance rare, propose une fraîcheur légèrement citronnée

### 4cl 8 CHF

### Sinedad 44%

### 4cl 12 CHF

Distillerie la roja

Vodka vieillie Récolte 2020 puissante, complexe, audacieuse

### Vodka 1825 43%

### 4cl 11 CHF

Distillerie la roja

Distillée à partir de pommes de terre Agria bio. Non filtrée à froid aromatique, douce, fruitée.

### Vodka de la venoge

### 4cl 8 CHF

Distillerie la roja 40%

Un soupçon d'orge et de maïs lui confèrent sa douceur et son onctuosité si caractéristique

### Ström 43%

### 4cl 14 CHF

Distillerie la roja

Strömes tunaquavit petit cousin scandinave du gin qui métal honneur le carvi et l'aneth.

### Tempestad 55,8%

### 4cl 26 CHF

Distillerie la roja

Whisky pur grain distillé à partir de seigle certifié BIO suisse 3 ans d'âge

### Silencio 55,4

### 4cl 31 CHF

Distillerie la roja

Le premier Single Malt parcellaire, distillé à partir de céréales locales et certifiées BIO Suisse

### 4cl 10 CHF

## Les Vins Rosés

75cl 50cl 37,5cl 1dl

### Rosé de Gamay - Cave du Courset

A.O.C Bex-Chablais

Intense et pur aux notes lactiques et de fraise

2024

36

-

-

5

### Rosé du Vully - Cru de l'hôpital

A.O.C Vully. Demetter (bio)

Assemblage de Pinot Noir, Gamay, Gramaret et une touche de Malbec.

2024

47

-

-

-

### Dôle Blanche - Simon Maye & fils

A.O.C Valais

Rosé de gamay et pinot Noir aux fruits de baies rouges

2024

45

-

-

-



*Du Producteur à l'Assiette*

## Les Vins Blancs Valaisans

			75cl	50cl	37,5cl	1dl
<b>Fendant</b> - Cave de l'état du valais A.O.C Valais. Friand et bien équilibré.	2024	29	-	18	4,50	
<b>Petite Arvine</b> - Cave de l'état du valais A.O.C Valais, savoureuse, opulente, d'une fraîcheur remarquable.	2023	55	-	-	-	
<b>Johannisberg</b> - Cave de l'état du valais A.O.C Valais, une structure dense avec une légère amertume en finale.	2023	43	-	-	7	
<b>Paien vieilles vignes</b> - Cave de l'état du valais A.O.C Valais, un vin vivant avec une explosion d'agrumes.	2022	60	-	-	-	
<b>Fauconnier</b> - Simon Maye & fils A.O.C Valais. Floral, friand sur une touche citronnée toute en fraîcheur.	2024	41	-	22	-	

## Les Vins Blancs Vaudois

			75cl	50cl	37,5cl	1dl
<b>Chasselas du Scex du Chateland</b> - Marc Allamand A.O.C Chablais Villeneuve. Le chasselas minéral d'exception	2024	29	-	-	4,50	
<b>Viognier</b> - Domaine vignettes en folies Marc Allamand A.O.C Villeneuve Minéralité sur terrasse dans l'onctuosité du fruit	2024	42	34	-	7	
<b>Chasselas Bex</b> - Cave du Courset A.O.C Chablais Nuance lactiques sur des notes agrumes et tilleul	2024	39	-	24	6	
<b>Chasselas</b> - Cru de l'hôpital A.O.C Vully. Demetter (bio) Fines notes minérales et fruitées (miel d'accacia, poires)	2023	44	32	-	-	
<b>Pinot gris</b> - Cru de l'hôpital A.O.C Vully. Demetter (bio) Arômes de fruits frais et de fruits secs (raisin-noisettes)	2023	72	-	-	-	



Du Producteur à l'Assiette

## Les Vins rouges Valaisans

			75cl	50cl	37,5cl	1dl
<b>Gamay</b> - Cave de l'état du valais A.O.C Valais Fruité, fruits rouges, notes d'épices douces.	2023	38	-	-	-	6
<b>Pinot Noir</b> - Cave de l'état du valais A.O.C Valais Notes de fraises bien mûres.	2023	40	-	22	7	
<b>Humagne rouge</b> - Cave de l'état du valais A.O.C Valais Bouquet floral de violette et de Gentiane.	2022	51	-	-	-	
<b>Cornalin</b> - Cave de l'état du valais A.O.C Valais Notes de cerises noires, d'épices, de girofle.	2023	63	-	-	-	
<b>Gamay</b> - Simon Maye & fils A.O.C Valais Croquant, juteux, épicee.	2024	51	-	-	-	
<b>Syrah</b> - Simon Maye & fils A.O.C Valais Reflet d'un terroir au fil du Rhône, typée, poivrée.	2024	72	-	42	-	
<b>Humagne rouge</b> - Simon Maye & fils A.O.C Valais Profonde et complexe, aux nuances violettes et pruneaux.	2024	72	-	-	-	
<b>Merlot vieilles vignes</b> - Simon Maye & fils A.O.C Valais Trullée et suave, notes de fraises écrasées	2024	87	-	47	-	

## Les Vins rouges Vaudois

			75cl	50cl	37,5cl	1dl
<b>Saignée du Scex</b> - Marc Allamand A.O.C Chablais-Villeneuve Assemblage de Pinot, Gamay, Merlot, Gramaret.	2023	29	-	-	-	4,50
<b>Cuvée de la grotte</b> - Marc Allamand A.O.C Chablais-Villeneuve Assemblage barrique, puissant tannique.	2023	53	-	-	-	
<b>Merlot grand cru</b> - Cave du Courset A.O.C Chablais Fruité et des tanins doux, épicees.	2024	55	42	-	-	8
<b>Grand Vire</b> - Cave du Courset A.O.C Chablais Fruité, tanins sont denses et charmus.	2019	55	-	-	-	
<b>Pinot Noir</b> - Crue de l'hôpital A.O.C Vully. Demetter (bio) Arômes de petits fruits (cerise, framboise)	2023	59	37	-	-	
<b>Réserve des Bourgeois</b> - Cru de l'hôpital A.O.C Vully. Demetter (bio) Arômes de fruits noirs, fruits rouges, épices.	2022	72	54	-	-	



*Du Producteur à l'Assiette*

## Nos liqueurs :

Liqueur 20% 100% Valaisan 2cl 5 CHF

Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre,  
Abricot, Pêche, William, Fleur de  
Sureau, Romarin, Thym, Bourgeon  
de sapin, Piment.

Génépi artisanal 2cl 8 CHF

Jaune botanique 2cl 8 CHF

Absinthe Verte 2cl 15 CHF

## Boissons chaudes :

Espresso / Café 3,50 CHF

Décaféiné 3,50 CHF

Café Renversé 4,50 CHF

Chocolat chaud 4,50 CHF

Supplément +1 CHF

chantilly

Thé/Infusion 4 CHF

Grand Saint-Bernard

Saveurs thé : La force des cimes :

Calendula avec thym citronné

L'étoile des glaciers : Edelweiss

avec verveine

Le trésor des pâturages :

Camomille avec mélisse

Saveurs infusion :

Thym ; Menthe ; Verveine



*Du Producteur à l'Assiette*