

# HÔTEL **M** DES VIGNÈS <sup>★★★★</sup>

## *le Bistrot du Lounge*



### **Le choix de notre cave à vin** *Köstlichkeiten aus unserem Weinkeller* *The choice of our wine cellar*

**Heures d'ouverture Lounge-Bar : 08h - 23h | Heures de repas Bistrot du Lounge : 12h - 13h45 | 18h30 - 21h30**

**TVA 7,7% compris | No. CHE-342.201.014 | prix en CHF**

*Öffnungszeiten Lounge-Bar : 08h00 - 23h00 | Essenszeiten Bistrot du Lounge : 12h - 13h45 | 18h30 - 21h30*

*MwSt. 7,7% inbegriffen | Nr. CHE-342.201.014 | Preise in CHF*

*Lounge-Bar open daily: 8am - 11pm | lunch and dinner Bistrot du Lounge : 12am - 13.45 pm | 6.30pm - 9.30pm*

*VAT 7,7% inclusive | No. CHE-342.201.014 | prices in CHF*

09.2020 / DL

## *Demi-bouteilles blanc - rosé - rouge*

<b>Fendant Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	37.5cl	18.-
<b>Fendant Blanc des Reines</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	19.-
<b>Fendant Dame de Sion</b> Les fils de Ch. Favre, Sion	35cl	16.-
<b>Johannisberg Sonville</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	22.-
<b>Petite Arvine Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	37.5cl	25.-
<b>Favi Assemblage Rosé</b> Les fils de Ch. Favre Sion (diolinoir/syrah/pinot noir)	37.5cl	25.-
<b>Gamay Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	37.5cl	22.-
<b>Gamay Vieilles Vignes, Domaine Cornulus</b> Stéphane Reynard & Dany Varone, Savièse	37.5cl	35.-
<b>Gamay Belle Vie</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	24.-
<b>Pinot Noir Hurlevent</b> Les fils de Ch. Favre, Sion	37.5cl	24.-
<b>Pinot Noir Cana</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	28.-
<b>Dôle Hurlevent</b> Les fils de Ch. Favre, Sion	37.5cl	23.-
<b>Cornalin Phénoménal</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	38.-
<b>Merlot Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	37.5cl	30.-
<b>Favi Assemblage Rouge</b> Les fils de Ch. Favre Sion (diolinoir/pinot noir/gamaret/syrah/humagne rouge)	37.5cl	25.-

## Vins Blancs

<b>Fendant l'Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	42.-
<b>Fendant Blanc des Reines</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	40.-
<b>Fendant de la Dame de Sion</b> Les fils de Ch. Favre, Sion	75cl	38.-
<b>Fendant Brûlefer</b> Bonvin les domaines 1858, Sion	75cl	46.-
<b>Vieilles Vignes Blanc, Clos de Mangold</b> Domaine Cornulus Stéphane Reynard & Dany Varone, Savièse	75cl	49.-
<hr/>		
<b>Johannisberg Sonville</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	49.-
<b>Johannisberg Goutte d'Or</b> Philippe Varone Vins, Sion	75cl	44.-
<b>Johannisberg Mont d'Or</b> Domaine du Mont d'Or, Sion	75cl	53.-
<hr/>		
<b>Petite Arvine L'Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	57.-
<b>Petite Arvine Domaine de la Tourbillon</b> Provins, Sion	75cl	65.-
<hr/>		
<b>Amigne de Vétroz</b> Bonvin les domaines 1858, Sion	75cl	59.-
<hr/>		
<b>Chardonnay LEON</b> Chai du Baron, Bramois	75cl	49.-
<hr/>		
<b>Malvoisie / Pinot Gris Hurlevent</b> Les fils de Ch. Favre, Sion	75cl	49.-
<hr/>		

## Vins Blancs

<b>Marsanne blanche Hurlevent</b>	75cl	49.-
Les fils de Ch. Favre, Sion		

---

<b>Heida de Sierre</b>	75cl	66.-
Maître de Chais réserve spéciale, Provins Sion		

<b>Heida Hurlevent</b>	75cl	49.-
Les fils de Ch. Favre, Sion		

<b>Heida Domaine du chapitre de la cathédrale</b>	75cl	65.-
Provins, Sion		

---

<b>Cuvée Madame Rosmarie</b>	75cl	59.-
Adrian & Diego Mathier, Salquenen		
(pinot gris/sylvaner/savagnin/petite arvine/pinot blanc/sauvignon/chardonnay)		

<b>Château Conthey</b>	75cl	48.-
Bonvin les Domaines 1858, Sion		
(sauvignon/chardonnay)		

<b>Favi Blanc Assemblage</b>	75cl	52.-
Les fils de Ch. Favre, Sion		
(chardonnay/petite arvine/amigne)		

## Vins de dessert

<b>Grains de Malice, Maître de Chais</b>	37,5cl	70.-
Provins, Sion		
(marsanne blanche/pinot gris)		

<b>Dessert Hurlevent</b>	37,5cl	49.-
Les fils de Ch. Favre, Sion		
(assemblage de cépages blancs surmaturés)		

## Vins rosés

<b>Favi Rosé Assemblage</b>	75cl	52.-
Les fils de Ch. Favre, Sion		
(diolinoir/syrah/pinot noir)		

<b>Ambre Pâle Pinot Noir</b>	75cl	54.-
Domaine Cornulus		
Stéphane Reynard & Dany Varone, Savièse		

---

## Vins rouges

<b>Gamay Belle Vie</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	44.-
<b>Gamay Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	45.-
<hr/>		
<b>Pinot Noir Terra Cotta</b> Bonvin les domaines 1858, Sion	75cl	46.-
<b>Pinot Noir Cana</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	45.-
<b>Ambassadeur des Domaines Diego Mathier</b> Adrian & Diego Mathier, Salquenen	75cl	78.-
<b>Pinot Noir Hurlevent</b> Les fils de Ch. Favre, Sion	75cl	44.-
<hr/>		
<b>Dôle de Sion Grand Carré</b> Bonvin les domaines 1858, Sion	75cl	41.-
<b>Dôle Hurlevent</b> Les fils de Ch. Favre, Sion	75cl	42.-
<b>Dôle de Sion Valéria</b> Philippe Varone Vins, Sion	75cl	41.-
<hr/>		
<b>Diolinoir Conviction</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	60.-
<b>Domaine Evêché Diolinoir du Valais</b> Crus des Domaines Provins, Sion	75cl	88.-
<hr/>		
<b>Cornalin Phénoménal</b> A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	68.-
<b>Cornalin</b> Bonvin les domaines 1858, Sion	75cl	63.-
<hr/>		



## Vins rouges

<b>Humagne Velours d'Automne</b> Domaine du Mont d'Or, Sion	75cl	63.-
<b>Syrah Madame De</b> Domaine du Mont d'Or, Sion	75cl	63.-
<b>Syrah</b> Philippe Varone Vins, Sion	75cl	54.-
<b>Cabernet Franc Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	58.-
<b>Les Titans Merlot du Valais</b> Provins Sion	75cl	72.-
<b>Merlot Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	58.-
<b>Merlot Barrique Collection F</b> Ch. Favre Fils, Sion	75cl	75.-

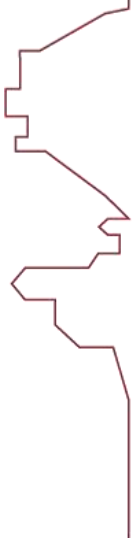
## Assemblages rouges

<b>Ruistal</b>	75cl	58.-
Philippe Varone Vins, Sion (syrah/cornalin/pinot noir/humagne rouge)		
<b>Stricto Sensu</b>	75cl	104.-
Philippe Varone Vins, Sion (syrah/cornalin/humagne rouge)		
<b>Clos Corbassières</b>	75cl	98.-
Crus des Domaines, Provins, Sion (syrah/cornalin/humagne rouge/cabernet sauvignon)		
<b>Cuvée rouge barrique Clos du Château</b>	75cl	65.-
Bonvin les domaines 1858, Sion (pinot noir/merlot/syrah)		
<b>Cuvée 1858</b>	75cl	88.-
Bonvin les domaines 1858, Sion (cornalin/syrah)		
<b>Cuvée Madame Rosmarie</b>	75cl	59.-
Adrian & Diego Mathier, Salquenen (cabernet/syrah/humagne rouge/pinot noir)		
<b>Favi Assemblage Rouge</b>	75cl	54.-
Ch. Favre Fils, Sion (diolinoir/pinot noir/gamaret/syrah/humagne rouge)		
<b>Sang de Reine</b>	75cl	52.-
A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard (pinot noir/syrah/diolinoir/gamaret)		
<b>Défi noir grande Dixence</b>	75cl	75.-
Provins, Sion (cornalin /syrah/diolinoir)		

---

## Choix de notre cave „hors Valais“

<b>Barolo D.O.C.G. Meriame</b>	75cl	80.-
Paolo Manzone, Serralunga d'Alba, Italie (Nebbiolo da Barolo)		
<b>Langhe Rosso D.O.C. Luvì</b>	75cl	42.-
Paolo Manzone, Serralunga d'Alba, Italie (nebbiolo, dolceta, barbera)		
<hr/>		
<b>Merlot Quattromani cuvée</b>	75cl	105.-
Brivio-Delea-Gialdi-Tamborini, Ticino		
<hr/>		
<b>Altitude Château Sipian 2014</b>	75cl	69.-
Médoc, élevé au barrage de la Grande Dixence Bernard & Frédéric Méhaye, France (cabernet sauvignon, merlot, petit verdot)		
<b>Vieilles Vignes</b>	75cl	44.-
Domaine de la Jasse Combaillaux, Pays d'Oc, France (cabernet sauvignon/merlot)		
<hr/>		





**Electus et Eclat, Valais Mundi**



<b>Eclat 2014</b>	75cl	110.-
<b>Electus 2013</b>	75cl	165.-
<b>Electus 2010</b>	magnum 150cl	290.-
<b>Electus 2011</b>	magnum 150cl	290.-

---

**Grandes bouteilles**

<b>Cuvée rouge barrique Clos du Château</b> Bonvin les domaines 1858, Sion (pinot noir/merlot/syrah)	150cl	105.-
<b>Favi assemblage rouge</b> Ch. Favre Fils, Sion (diolinoir/pinot noir/gamaret/syrah/humagne rouge)	150cl	85.-
<b>Vieilles Vignes</b> Domaine de la Jasse Combaillaux, Pays d'Oc, France (cabernet sauvignon/merlot)	150cl	75.-
<b>Les grands Cèdres du Château Sipian</b> AOC Médoc, Bernard & Frédéric Méhaye, France (cabernet sauvignon, merlot, petit verdot)	150cl	78.-

---

## Champagne et autres bulles...

Fraîcheur, finesse, élégance

<b>Laurent Perrier brut</b>	75cl	98.-
	la coupe	14.-

Epuré, subtil et aérien

<b>Laurent Perrier ultra brut</b>	75cl	115.-
-----------------------------------	------	-------

Généreux, harmonieux avec beaucoup de finesse

<b>Laurent Perrier millésimé 2007</b>	75cl	125.-
---------------------------------------	------	-------

Unique par son histoire et son flacon

<b>Laurent Perrier cuvée rosé</b>	75cl	145.-
-----------------------------------	------	-------

L'emblème du Goût Ruinart

<b>Ruinart blanc de blancs</b>	75cl	150.-
--------------------------------	------	-------

---

<b>Prosecco DOC</b>	75cl	56.-
	10cl	8.-

<b>Brut de l'Orpailleur</b> Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	72.-
--	------	------