

espace

WEISSHORN

altitude 2700

„ÉMOTION ET EXCELLENCE À 2'700M"

L'Espace Weisshorn n'est pas simplement un restaurant, c'est une expérience olfactive et sensorielle à part entière, un dialogue entre passé, présent et futur. Ici, chaque élément a été soigneusement choisi pour offrir un écrin de modernité durable, où la matérialité co-existe harmonieusement avec la fonctionnalité, la durabilité et la longévité. Né d'un projet commun entre le Consortage de Sorebois et les Remontées Mécaniques de Grimentz-Zinal, l'Espace Weisshorn est une réalisation collective qui incarne l'expertise, la passion et le savoir faire. L'Espace Weisshorn est un projet éthique et culturel, où nous sommes tous les gardiens des traditions montagnardes. Nous vous invitons à rejoindre ce voyage vers la découverte.

La carte est proposée par Yoann Pesce, en étroite synergie avec Didier de Courten.

„EMOTION AND EXCELLENCE AT 2'799M"

Espace Weisshorn is not just a restaurant, it's an olfactory and sensory experience in its own right, a dialogue between past, present and future. Here, every element has been carefully chosen to provide a setting for sustainable modernitym where materiality co-exists harmoniously with functionality, durability and longevity. The Espace Weisshorn is a joint project that embodies expertise, passion and know-how. The Espace Weisshorn is an ethical and cultural project in which we are all guardians of mountain traditions. We invite you to join us on this journey of discovery.

The menu is presented by Yoann Pesce, in close collaboration with Didier de Courten.

„EMOTION UND EXZELLENZ AUF 2'700M"

Das Espace Weisshorn ist nicht nur ein Restaurant, es ist in jeder Hinsicht ein olfaktorisches und sinnliches Erlebnis, ein Dialog zwischen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Hierbei wurde jedes Element sorgfältig ausgesucht, um einen Raum dauerhafter Modernität anzubieten, in dem die Materialität mit Funktionalität, Nachhaltigkeit und Langlebigkeit harmoniert. Geboren aus einem Kollektivprojekt vom Consortage de Sorebois une von den Bergbahnen von Grimentz-Zinal, stellt das Espace Weisshorn ein Gemeinschaftswerk dar, das Expertise, Leidenschaft und Know-how verkörpert. Das Espace Weisshorn ist ein ethisches und kulturelles Projekt, bei welchem wir alle die Bewahrer der Bergtraditionen sing. Wir laden Sie ein, uns auf dieser Entdeckungsreise zu begleiten.

Die Speisekarte wird von Yoann Pesce in enger Zusammenarbeit mit Didier de Courten angeboten.

WEB

espace
WEISSHORN
altitude 2700

WIFI

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS

À l'Espace Weisshorn, nous attachons une grande importance à la qualité et à la provenance de nos produits que nous vous proposons. Nous privilégions autant que possible les filières suisses et travaillons avec des partenaires sélectionnés pour leur savoir-faire et leur respect des standards de qualité.

Poisson : Suisse
Porc : Suisse
Volaille : Suisse - France
Bœuf : Suisse
Gibier : Suisse - France
Pain : Suisse

Nous sélectionnons nos fournisseurs avec soin afin de vous proposer une cuisine authentique, en accord avec les valeurs de notre établissement et le cadre exceptionnel qui nous entoure.

Pour toute question concernant l'origine de nos produits, notre équipe se tient volontiers à votre disposition.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande.

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES ENTRÉES FROIDES

Composition de salades d'hiver et vinaigrette aux poires Louise Bonne, des croûtons de pain d'épices — 15,00
Winterlicher Salat mit Birnendressing und Lebkuchencroutons
Winter salad with pear dressing and gingerbread croutons

Tartare piquant de bœuf du pays au brebis frais de la fromagerie des Combes, acidulé d'airelles, des salaisons de Vissoie et du pain aux céréales toasté — 24,00
Rindstatar scharf mit frischem Schafskäse, Preiselbeeren und Getoastetem Körnerbrot
Spicy beef tartare with sheep's cheese, cranberries, cured meat, and toasted grain bread

Goutte de foie gras de canard des Landes glacé au merlot, Pink Lady et jus au coing de la plaine du Rhône — 26,00
Entenleber-Mousse mit Merlot-Glazur, Pink Lady Apfel und Quittenjus
Duck foie gras drops with Merlot glaze, Pink Lady apple, and quince reduction

Planchette valaisanne — 32,00
Walliser Plättli / Valais platter

Planchette de viande séchée — 34,00
Platte mit Trockenfleisch / Platter of dried meat

LES ENTRÉES CHAUDES

Œuf façon florentine, épinards aux saveurs des sous-bois, sabayon hollandais au lard sec d'Anniviers poudré de livèche — 24,00
Ei nach Florentiner Art mit Spinat, Waldpilznoten und Speck-Sabayon
Florentine-style egg with spiced spinach, cured bacon sabayon, and lovage

Cappuccino de carotte aux cinq épices, chips et julienne de viande séchée et un espuma à la tomme de la vallée — 24,00
Karotten-Cappuccino mit Fünf-Gewürze-Mischung, Trockenfleisch-Chips und Tomme-Schaum
Five-spice carrot cappuccino, cured meat crisps & tomme espuma

Pressé de chasse façon royal, une écume aux herbes, et des légumes et fruits d'hiver rôtis — 26,00
Wildterrine nach Art Royal mit Kräuterschaum, geschmortes Wintergemüse & Ofenfrüchte
Pressed game « à la Royale » with herb foam, roasted winter vegetables & fruits

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES PLATS

Suprême de volaille du pays à la crème d'estragon, safran et citrons confits aux cubes de céleri rôti, riz pilaf aux éclats de fruits secs torréfiés — 39,00

Land-Hähnchenbrust an Estragon-, Safran- & Zitronenrahmsauce, Ofensellerie & Trockenfrucht-Pilaf

Local chicken supreme with tarragon, saffron, and preserved lemon cream sauce, roasted celeriac, and pilaf rice with toasted dried fruit bits

Filet de sandre des Alpes rôti aux deux choux-fleur et aux clémentines, une mousseline de pommes de terre à l'huile de noisette — 45,00

Gebratenes Alpen-Zanderfilet mit zweierlei Blumenkohl, Mandarinen und Haselnuss-Kartoffelmus

Roasted Alpine zander fillet with dual cauliflower, clementines, and hazelnut potato mousseline

Filet de bœuf du pays grillé aux cinq poivres, une pulpe d'airelles, et une timballe de ratatouille d'hiver et des frites de pommes pont-Neuf — 58,00

Gegrilltes Rindsfilet vom Land mit fünf Pfeffersorten, Preiselbeerpüree, Winter-Ratatouille-Timballe und Pont-Neuf-Pommes frites

Grilled local beef tenderloin with five peppers, lingonberry purée, winter ratatouille timbale, and Pont-Neuf fries

Joues de marcassin en cocotte au genièvre et pinot noir, des légumes racines et des fruits glacés. Une polenta crémeuse et gratinée au fromage à raclette de la vallée — 45,00

Wildschweinbäckchen im Topf mit Wacholder und Pinot Noir, dazu Wurzelgemüse, glasierte Früchte und cremige Polenta mit gratiniertem Tälere-Raclettekäse

Casserole-braised wild boar cheeks with juniper and Pinot Noir, served with root vegetables, glazed fruits, and creamy polenta gratin with local valley raclette cheese

Variation de crucifères colorés crues et cuits aux baies sauvages, crumbles de pain d'épice de Noël et une fregola coulante au vieux parmesan — 31,00

Variation von bunten Kreuzblütlern (roh und gekocht) mit Wildbeeren, dazu Weihnachtsleibkuchen-Crumble und cremige Frégola mit altem Parmesan

Variation of raw and cooked colourful brassicas with wild berries, Christmas gingerbread crumble, and creamy frégola with aged parmesan

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LA BROCHE ET LES PÂTES

La broche, suggestion du jour ou le menu et ses garnitures — Prix selon ardoise
Tagesfleisch vom Spiess mit Beilagen
Meat of the day cooked on the spit with garnish

Risotto de frégola au cœur de saumon des Grisons légèrement fumé au bois de mélèze, émulsion au persil plat et citron — 36,00
Frégola-Risotto mit leicht larch-geräuchertem Bündner Lachsherz, glatter Petersilien- und Zitronenemulsion
Fregola risotto with lightly larch-smoked Graubünden salmon heart, flat-leaf parsley and lemon emulsion

Raviolis à la Fribourgeoise, poireaux étuvés à la moutarde de bénichon et émulsion aux saveurs de champignons — 29,00
Freiburger Ravioli mit geschmortem Lauch an Bénichon-Senf und Pilzaroma-Emulsion
Fribourg-style ravioli, leeks braised in Bénichon mustard & mushroom emulsion

LES PLATS ENFANTS jusqu'à 12 ans

Tagliatelles fraîches sauce napolitaine — 14,00
Tagliatelle mit Tomatensosse / Tagliatelle with tomato sauce

Ravioles aux champignons et sauce au persil — 16,00
Ravioli mit Pilzen und Petersiliensauce / Mushroom ravioli with parsley sauce

Aiguillettes de poulet panées, salade et pommes Pont-Neuf frites — 19,00
Hausgemachte panierte Höhnchenstreifen, Salat une Pommes frites / Homemade breaded chicken strips, salad and Pont-Neuf frites

Tronçon de sandre rôti, salade et mousseline de pomme de terre — 20,00
Gebratenes Zanderkotelett mit Salat und Kartoffelpüree / Roasted zander cutlet with salad and mashed potatoes

MENU — 19,00
Sirop 2dl & pâtes au choix & glace
Sirup 2dl & Tagliatelle & Eiscreme / Syrup 2dl & Tagliatelle & Ice cream

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES PIZZAS

Margherita 24,00
Sauce tomate, mazzarella fior di latte, parmesan et basilic frais
Tomatensauce, Mozzarella „Fior di Latte", Parmesan und frisches Basilikum
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parmesan and fresh basil

Végétarienne 26,00
Crème de carottes, bolets, crumble de noisettes, straciatella et basilic frais
Möhren-Cremesuppe mit Steinpilzen, Haselnuss-Crumble, Stracciatella und frischem Basilikum
Carrot soup, porcini mushrooms, hazelnut crumble, straciatella and fresh basil

Carbonara 27,00
Mozzarella fior di latte, pecorino, lard croustillant, crème carbonara, poivre noir et jaune d'œuf
Fior-di-Latte-Mozzarella, Pecorino, knuspriger Speck, Carbonara-Creme, schwarzer Pfeffer und Eigelb
Fior di latte mozzarella, pecorino, crispy bacon, carbonara sauce, black pepper and egg yolk

Dynamite 28,00
Sauce tomate, mozzarella fio di latte, ventricina piquante et stratciatella
Tomatensauce, Fio-di-Latte-Mozzarella, scharfe Ventricina und Stracciatella
Tomato sauce, fio di latte mozzarella, spicy ventricina and stracciatella

Napoli 26,00
Sauce tomate, ail, olives, câpres, anchois frais mariné au vin blanc
Tomatensauce, Knoblauch, Oliven, Kapern, frische, in Weißwein marinierte Sardellen
Tomato sauce, garlic, olives, capers, fresh anchovies marinated in white wine

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES PIZZAS

Fribourgeoise — 29,00
Crème double, mozzarella fio di latte, oignons, vacherin, lardons, pommes de terre et moutarde de bénichon
Doppelrahm, Fio-di-Latte-Mozzarella, Zwiebeln, Vacherin, Speckwürfel, Kartoffeln und Bénichon-Senf
Double cream, fio di latte mozzarella, onions, Vacherin cheese, bacon lardons, potatoes and Bénichon mustard

Weisshorn — 31,00
Crème aux fleurs des alpes, raclette et tomme fraîche de la vallée, burrata, herbes de nos montagnes et jambon cru d'Anniviers
Creme aus Alpenblüten mit einem Hauch von Tomate, Raclette und frischem Tomme-Käse aus dem Tal, Burrata, Kräutern aus unseren Bergen und Rohschinken aus Anniviers
Alpine flower cream with a hint of tomato, raclette and fresh tomme from the valley, burrata, herbs from our mountains and cured ham from Anniviers

Anniviarde — 32,00
Sauce tomate, tomme et viande séchée d'Anniviers, noix au miel de sapin et herbes fraîches
Tomatensauce, Tomme und Trockenfleisch aus Anniviers, Walnüsse mit Tannenhonig und frischen Kräutern
Tomato sauce, tomme cheese and dried meat from Anniviers, walnuts with fir honey and fresh herbs

Pizza du jour — 29,00
Pizza des Tages
Pizza of the day

Pizza sans gluten suppl. 3 CHF et ingrédient suppl. 2 CHF
Gluten-free pizza supplement: 3 CHF and additional ingredient: 2 CHF
Glutenfreie Pizza Aufpreis 3 CHF und zusätzliche Zutat 2 CHF

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES DESSERTS

Variation de chocolat noir et blanc à l'orange sanguine et noix de pécans caramélisées — 16,00
Schokoladen-Variation aus Dunkel & Weiss mit Blutorange & karamellisierten Pekannüssen
Dark and white chocolate variation with blood orange & caramelised pecans

Soufflé chaud au caramel lacté, ganache Dulcey et glace au mélilot sauvage de nos montagnes — 16,00
Warmes Milchkaramell-Soufflé, Dulcey-Ganache & Eis aus wildem Berg-Steinklee
Warm milk caramel soufflé, Dulcey ganache & wild mountain sweet clover ice cream

Poire Williams au génépi des Alpes, sauce légère au fruit de la passion et une crème glacée au poivre du pays — 17,00
Williams-Birne in Alpen-Genépi, leichtere Passionsfrucht-Sauce & einheimisches Pfeffer-Eis
Williams pear poached in Alpine génépi, passion fruit sauce & local pepper ice cream

Sorbet pruneau-cannelle, arrosé de vieille prune — 9,00
Sorbet aus Pflaumen und Zimt, mit altem Pflaumenbrand beträufelt
Prune and cinnamon sorbet, drizzled with aged plum liqueur

Les boules de glace — la boule 4,50
Café / Vanille / Pain d'épice / Poivre du pays

Les sorbets — la boule 4,50
Orange sanguine / Chocolat noir / Pruneau-cannelle

Café ou thé gourmand — 19,00
Kaffee oder Tee mit süßen Köstlichkeiten
Coffee or gourmet tea

Café mignardises — 8,50
Kaffee oder expressomit kleinem Küchlein
Coffee or expresso with small treats

Assiette de fromages de nos régions — 17,00
Käseplatte / Cheese platter

Dessert du jour — Prix selon ardoise
Dessert des Tages / Dessert of the day

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES MENUS POUR LES GROUPES

Formule pour l'ensemble des convives, disponible pour les événements privés ou les groupes de huit personnes et plus.

Menu Besso 49,00

Composition de salades d'hiver et vinaigrette aux poires Louise Bonne, croûtons de pain d'épices

***

Suprême de volaille du pays à la crème d'estragon, safran et citrons confits aux cubes de céleri rôti, riz pilaf aux éclats de fruits secs torréfiés

***

Variation de chocolat noir et blanc à l'orange sanguine et noix de pécans caramélisées

Menu Bishorn 67,00

Cappuccino de carottes aux cinq épices, chips et julienne de viande séchée, un espuma à la tomme de la vallée

***

Joues de marcassin en cocotte au genièvre et pinot noir, des légumes racines et des fruits glacés. Une polenta crémeuse et gratinée au fromage à raclette de la vallée

***

Poire Williams au génépi des Alpes, sauce légère au fruit de la passion et une crème glacée au poivre du pays sanguine et noix de pécans caramélisées

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES MENUS POUR LES GROUPES

Menu Dent Blanche

85,00

Amuse-bouche

***

Goutte de foie gras de canard des Landes glacé au merlot, Pink Lady et jus au coing la plaine du Rhône

***

Filet de bœuf du pays grillé aux cinq poivres, pulpe d'airelles, timballe de ratatouille d'hiver et frites de pommes pont-Neuf

***

Variation de chocolat noir et blanc à l'orange sanguine et noix de pécans caramélisées

Menu Zinalrothorn

75,00

Amuse-bouche

***

Tartare piquant de bœuf du pays au brebis frais de la fromagerie des Combes, acidulé d'airelles, salaisons de Vissoie et pain aux céréales toasté

***

Filet de sandre des Alpes rôti aux deux choux-fleur et aux clémentines, mousseline de pommes de terre à l'huile de noisette

***

Poire Williams au génépi des Alpes, sauce légère au fruit

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES MENUS POUR LES GROUPES

Menu Cervin 60,00

Cappuccino de carottes aux cinq épices, chips et julienne de viande séchée, espuma à la tomme de la vallée

***

Variation de crucifères colorés crues et cuits aux baies sauvages, crumbles de pain d'épice de Noël et fregola coulante au vieux parmesan

***

Variation de chocolat noir et blanc à l'orange sanguine et noix de pécans caramélisées

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Expresso / Ristretto La Semeuse	4,20
Thé / Infusion Thé vert, menthe poivrée, thé noir, cynorrhodon, camomille, tilleul, verveine, infusion des alpes, rooibos orange-citron, gingembre, mélisse, fruits, orange cannelle, earl grey	4,20
Double expresso	5,50
Punch / Thé cannelle	4,50
Lait chaud	4,00
Cappuccino / Renversé / Chocolat chaud / Ovo	4,90
Latte Macchiatto	5,70
Chocolat Viennois / Café Viennois	5,70
Vin chaud	5,50
Café montagnard Pruneau / Pomme / liqueur noisette	8,50
Café Weisshorn Chantilly, amaretto / williamine / abricotine ou Bailey's	10,00
Chocolat Weisshorn Chantilly et Grand Marnier	10,00
Swissrock café / expresso	7,50
Grinch Thé vert, vodka verte et sucre	8,00

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES BOISSONS FROIDES

	1dl	2dl	2,5dl	3dl	5dl
Sirop enfant		2,00			
Eau minérale filtrée de Sorebois Plate ou gazeuse				3,00	4,50
Sirop + eau filtrée de Sorebois Plate ou gazeuse				3,70	4,80
Thé froid citron / Cola Cola zéro / Sinalco / Rivella rouge / Citron				4,50	5,50
Jus de pommes				4,50	
Jus de fruits Opaline et Iris			5,00		
Alpinesse Tonic		5,00			
San Bitter	5,00				
Red Bull Classic / Sugarfree			5,50		
Elmer Pet Gaz ou nature					5,00
Minérale PET					5,50
El Tony Mate				6,50	
Kombucha				6,50	

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES BIÈRES

	2,5dl	3dl	3,3dl	5dl
Pression blonde		4,50		7,00
Pression limonade		4,80		7,30
Pression de saison	5,00			8,00
Pression WhiteFrontier Martigny Vice	5,00			8,00
Valaisanne Blanche / Brune / Sans alcool		6,50		
Nez Noir		5,00		
L'Échappée 3,75dl			8,00	
WhiteFrontier cannette M. Vice / Single Crush / Memento / Pillow			7,50	
Cidre Guillaume			7,50	

LES APÉRITIFS

Suze, Pastis 51, Ricard, Martini Blanc / Rouge / Porto	4cl 6,00
Prosecco	1dl 8,50
Campari	4cl 7,00
Appenzeller	4cl 6,50
Whisky J&B	4cl 9,00
Whisky Jack Daniels	4cl 10,50
Whisky Glenmorangie	4cl 13,00
Vodka	4cl 8,50
Gin Weisshorn	4cl 13,00

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES DIGESTIFS

Grand Marnier, Grappa, Génépi, Bailey's, Amaretto, Liqueur Morand Saint-Bernard	7,00
Prunneau, Pomme, Kirsch, Limoncello	6,00
Abricotine, Williamine, Mirabelle liqueur, Framboise Morand, Calvalais	8,00
Vieille prune G. Kuonen	8,50
Cognac VSOP	11,00

LES COCKTAILS

Cocktail sans alcool	9,00
Apéro Spritz, Mojito, Hugo	12,00
Campari orange, Whisky coca	11,00
Campari Spritz, Gin tonic	15,00
Martini orange	9,50
Gin Weisshorn tonic	18,00

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES VINS BLANCS

	1dl	3,75cl	50cl	Bte
Fendant				
Les Trémazières - Maye et Fils				41,00
Blanc des reines - A&C Bétrisey		20,50	27,00	39,00
Cuvée Espace Weisshorn	5,50			39,00
Les Murettes - Maison Gilliard			28,00	41,00
Coteaux de Sierre - Gregor Kuonen				39,00
Johannisberg				
Jean-Louis Mathieu	5,80			42,00
Domaine des Muses 2022				46,00
Gregor Kuonen				42,00
Chardonnay				
Weingut Seewer				49,00
Sauvignon - Chardonnay				
Château Conthey - Les domaines Bonvin				47,00
Marsanne				
Gregor Kuonen				49,00
Rèze				
A&C Bétrisey		27,00		49,00

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES VINS BLANCS

	1dl	3,75cl	50cl	Bte
Petite Arvine				
Colline de Géronde - Domaines Rouvinez *Sélection Didier de Courten*	7,50			55,00
A&M Zufferey				65,00
Moelleuse - Cave du Vieux Village			42,00	60,00
Domaine J-R Germanier 2024				72,00
Altimus Lux Vina - Maison Gilliard				78,00
Nez noir blanc - Domaines Rouvinez				42,00
Humagne blanche				
Clos de Mangold - Domaine Cornulus	7,50			56,00
Heida				
Les Fleurs - Domaines Rouvinez	7,50			55,00
Visperterminen - Edmund Constantin 2024			43,00	63,00
Les Trésors de Famille - Maison Gilliard				56,00
Païen				
Païen d'Enfer - Henri Valloton 2023				65,00
Viognier				
Varone Vins				49,00

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES VINS BLANCS

	1dl	3,75cl	50cl	Bte
Assemblages et spécialités				
Instant magique barrique - Gregor Kuonen 2023				56,00
Zirouc - A&M Zufferey 2023				57,00
Cœur du domaine - Domaines Rouvinez 2021				62,00
Cuvée 1858 barriqué - Les domaines Bonvin 2022				95,00
Surmaturé				
Grains nobles - Domaines Rouvinez		49,00		
Mousseux				
Cœur du domaine brut - Domaines Rouvinez *Méthode Champenoise*	9,50			68,00
Champagne Ruinart blanc de blanc				190,00
Au 7ème ciel - Gregor Kuonen	9,00			61,00
1858 Brut - Les domaines Bonvin				99,00

LES VINS ROSÉS

Rosé des reines - A&C Bétrisey			27,00	40,00
Nez noir rosé - Domaines Rouvinez	6,00			42,00
Mont rosé - Bétrisey & Albrecht				45,00

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES VINS ROUGES

	1dl	3,75cl	50cl	Bte
Pinot noir				
Le Préféré - Gregor Kuonen	6,00		28,00	42,00
Combettaz - A&M Zufferey 2024				48,00
Promesse fût de chêne - A&C Bétrisey			38,00	52,00
Gammay				
Gregor Kuonen	5,70			39,00
Les Trésors de Famille - Maison Gilliard		22,00		41,00
Cornalin				
Clos de Montibeux *Sélection Didier de Courten*	7,50			55,00
Weingut Seewer				63,00
Domaine des Muses			49,00	75,00
Viouc barriqué - A&M Zufferey				90,00
Magnum Viouc barriqué - A&M Zufferey				165,00
Premiers frissons d'hiver - Cave du Tunnel				45,00

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES VINS ROUGES

	1dl	3,75cl	50cl	Bte
Syrah				
Domaine de Crêta-Plan - Domaines Rouvinez				55,00
Simon Maye & Fils 2024				62,00
Ville de Sion Grand Cru - Maison Gilliard				91,00
Magnum Ville de Sion Grand Cru - Maison Gilliard				168,00
Syrah de Fully - Henri Valloton				73,00
Cayas - Domaine J-R Germanier				115,00
Jean-Louis Mathieu	7,50			55,00
Humagne				
Humagne sauvage - A&C Bétrisey				55,00
Les Trésors de Famille - Maison Gilliard			42,00	62,00
Merlot				
Cave du Vieux Village				56,00
Clos de Gréonde				58,00
Edmund Constantin 2022				65,00
Barriqué - Gregor Kuonen 2022				69,00
Réserve Monzuettes - Domaine Cornulus	7,50			56,00
Carminoir				
Carminoir Antica - Domaine Cornulus 2023				84,00
Fumin				
Conquête - A&C Bétrisey		34,00	46,00	68,00

ESPACE WEISSHORN

ALTITUDE 2700

LES VINS ROUGES

	3,75cl	Bte
Assemblages et spécialités		
Nez noir réserve barriqué - Domaines Rouvinez		49,00
Monte Néro - Bétrisey & Albrecht		49,00
Positivo - Weingut Seewer	27,00	51,00
Terra Zina - Jean-Louis Mathieu		69,00
Antarès barriqué - Maison Gilliard		71,00
Coeur de domaine barriqué - Domaines Rouvinez		75,00
Magnum coeur de domaine barriqué - Domaines Rouvinez		139,00
Terre vivante barriqué - Gregor Kuonen		76,00
Cuvée Larissa barriqué - Gregor Kuonen 2023		78,00
Magnum Cuvée Larissa barriqué - Gregor Kuonen 2023		147,00
Cuvé prestique Hurlevent - Fils de Charles Favre		89,00
Walmarona - Weingut Seewer		95,00
Clos Tschachtela Pinot Noir Grande cuvée barrique - Gregor Kuonen 2021		125,00
Clos du Château - Les Domaines Bonvin	24,00	45,00
Stricto Sensu barrique - Varone Vins 2022		99,00
Cuvée 1858 barriqué - Les Domaines Bonvin		105,00

DANS NOTRE CAVE, D'AUTRES MAGNUMSET VIEUX MILLÉSIMES