



la cave

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

L'Ermitage	à l'aube de ses 100 ans	2022	75cl	260
Grain Cinq	Ermitage, Paien, Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner	2020	75cl	150
Rosé des Copains	notre coup de ♥ pour un peu de fraîcheur !	2024	75cl	50
Grain Pinot	Les Dahrres	2024	75cl	95
Grain Pinot	Les Esserts	2023	75cl	90
Grain Mariage	Humagne rouge, Cornalin	2023	75cl	105
La Petite Grange	Gamaret, Galotta, Diolinoir	2023	75cl	80

Alexandre Delétraz, Cave des Amandiers Saillon

Fendant	Fully	2023	75cl	45
Petite Arvine	de Leytron	2023	75cl	60
Petite Arvine	En Anzé	2022	75cl	70
Heida	de Fully	2022	75cl	70
Gamay	de Fully	2022	75cl	42
Gamay Vieilles Vignes	d'Euloz	2021	75cl	65
Humagne	AOC Valais	2022	75cl	60
Syrah	AOC Valais	2022	75cl	60
Cornalin	de Fully	2022	75cl	98

Pierre-Elie Carron, Fully

Brut de Fully	Charrat	2021	75cl	60
Petite Arvine surmaturée	Branson	2023	37.5cl	45
Petite Arvine	Pierra Platta	2023	75cl	58
Pinot Noir	Charrat	2023	75cl / 50cl	52 / 32
Merlot	Branson	2023	75cl	55
Cornalin	Les Calcaires	2023	75cl	60
Syrah	Désert	2023	75cl	65
Syrah Barrique	1 ^{ère} place Grand Prix du Vin Suisse	2023	75cl	80

Christophe Abbet, Martigny

Petite Arvine		2020	75cl	85
Gamay	Vieilles vignes	2020	75cl	65
Humagne		2020	75cl	85
Syrah		2022	75cl	85
Cornalin		2022	75cl	95

Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully

Fendant	de Fully	2023	75cl / 37.5cl	40 / 25
Humagne Blanche	de Fully	2023	75cl	68
Merlot	de Fully	2022	75cl / 37.5cl	75 / 40
Humagne	de Fully	2022	75cl	70
Syrah	de Fully	2022	75cl	80
Cornalin	de Fully	2022	75cl / 37.5cl	90 / 50



la cave

Daniel Magliocco & fils, Saint-Pierre-de-Clages

Fendant		2024	75cl	40
Petite Arvine		2023	75cl / 37.5cl	60 / 30
Johannisberg		2023	75cl / 37.5cl	48 / 24
Gamay		2023	75cl / 37.5cl	42 / 22
Humagne		2023	75cl	55
Nuance Noire		2022	75cl	66
Syrah		2023	75cl	66

Denis Mercier, Sierre

Fendant	Pradec et Ancien Sierre	2024	75cl	46
Païen / Heida	Pradec	2024	75cl	76
Dôle Blanche	Goubing, Pradec et Anchettes	2024	75cl	42
Pradec	Pinot Noir barrique	2023	75cl	70
Humagne Rouge	Pradec et Corin	2023	75cl	75
Cornalin	Goubing, Pradec et Corin	2023	75cl	135

Maurice Zufferey, Sierre

Fendant	AOC Valais	2024	75cl	40
Chardonnay	Silène des Glariers	2023	75cl	55
Pinot Noir	Tzanio	2023	75cl	62
Cornalin	Viouc	2023	75cl	90
Orchis	Assemblage rouge	2023	75cl	95

Stéphane Reynard & Dany Varone, Savièse

Yoncre	Païen, heida	2024	50cl	50
Pinot Noir	Clos des Corbassières	2023	75cl / 37.5cl	55 / 35
Merlot	Octoglaive, Terre Calcaire	2023	75cl / 50cl	55 / 45
Syrah	Octoglaive, Terre Calcaire	2023	75cl / 50cl	55 / 45

Benoît Dorsaz, Fully les dernières bouteilles...

Fendant	Fully	2024	75cl	45
Petite Arvine	Les Perches	2022	75cl	65
Cornalin	Quintessence	2022	75cl	140

Jean-René Germanier & Gilles Besse

Amigne de Vétroz	Grand Cru	2022	75cl	72
Cayas	Syrah, Robert Parker 94+	2018	75cl	95
BAROQ	Merlot, Cabernet, Cornalin	2021	75cl	85
LAPON	Pinot Noir de Venthône	2019	150cl	240



la cave

Raymond & Laura Paccot, Domaine La Colombe, Féchy

Brez GrandCru	Chasselas, Féchy	Demeter	2023	75cl	42
Pinot Gris	La Côte		2023	75cl	44
La Colombe Noire	Réserve	Demeter	2022	75cl	70

J.-P. Pellegrin, Domaine Grand'Cour, Genève

Grand'Cour Kerner	Les Riesling, Sauvignon Blanc		2023	75cl	90
C, La Chapelle	Chardonnay		2022	75cl	95
P, Les Planay	Pinot Noir		2022	75cl	145
Pinot Noir			2024	75cl	78
Serine			23-24	75cl	100



Auberge du Vallon de Van

SALVAN • VALAIS

Nous avons à cœur de faire de l'Auberge un espace convivial où chaque détail a été pensé pour que vous vous sentiez comme chez vous. Que vous veniez pour un repas en famille, entre amis ou pour un moment plus intime, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir une expérience unique, alliant générosité et saveurs.

L'eau

Pour réduire notre empreinte carbone, nous avons identifié une solution simple : cesser d'importer de l'eau San Pellegrino en bouteilles de verre depuis l'Italie, un processus impliquant un transport coûteux en énergie et peu écologique. En plus de son impact environnemental, ce système représente un coût non négligeable pour notre restaurant. Nous avons donc opté pour une alternative locale et durable. L'eau que nous proposons est micro-filtrée, traitée et gazéifiée directement dans nos locaux. Ce service (**et non pas l'eau**) vous est proposé au tarif de CHF 3.- pour 3.5dl, CHF 4.- pour 0.5 litre et CHF 7.- pour 1 litre.



Le label Fait Maison

A l'exception de la mayonnaise utilisée pour notre sauce à salade ainsi que les pommes frites, tous les mets proposés sur notre carte sont FAITS MAISON et donc, entièrement élaborés à partir de produits traditionnels de cuisine et bruts, certifiés selon les critères du label «Fait Maison», établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.