



# les vins

## les crus au verre

<b>Fendant</b>	Pierrafeu	2023	1 dl	<b>4.50</b>	75cl	<b>31</b>
<b>Johannisberg</b>	Albert Biollaz, Chamoson	2022	1 dl	<b>6</b>	75cl	<b>42</b>
<b>Petite Arvine</b>	Grand Métral	2022 / 23	1 dl	<b>7</b>	75cl / 50cl	<b>49 / 32</b>
<b>Gamay</b>	Coqueret, AOC Valais	2022 / 23	1 dl	<b>4.50</b>	75cl / 37.5cl	<b>31 / 20</b>
<b>Pinot Noir</b>	Grand Métral	2023	1 dl	<b>7</b>	75cl / 50cl	<b>49 / 32</b>
<b>Humagne Rouge</b>	Grand Métral	2023 / 21	1 dl	<b>7</b>	75cl / 50cl	<b>49 / 32</b>
<b>Apologia Pink, rosé</b>	Provins, AOC Valais	2023	1 dl	<b>4.50</b>	75cl	<b>31</b>

## Grand Métral, AOC Valais, Provins

<b>Heida</b>	2023	50cl	<b>28</b>
<b>Merlot</b>	2023	75cl	<b>42</b>
<b>Cornalin</b>	2022	75cl / 50cl	<b>42 / 28</b>
<b>Syrah</b>	2022	75cl / 50cl	<b>42 / 28</b>



# la cave

## Marie-Thérèse Chappaz, Fully

<b>L'Ermitage</b>	à l'aube de ses 100 ans	2022	75cl	<b>260</b>
<b>Grain Cinq</b>	assemblage blanc	2020	75cl	<b>130</b>
<b>Grain Pinot</b>	Les Dahrres	2022	75cl	<b>95</b>
<b>Grain Nature</b>	sans sulfites ajoutés	2022	75cl	<b>95</b>
<b>La Petite Grange</b>	assemblage rouge	2022	75cl	<b>90</b>

## Alexandre Delétraz, Cave des Amandiers Saillon

<b>Fendant</b>	Fully	2023	75cl	<b>40</b>
<b>Petite Arvine</b>	de Leytron	2023	75cl	<b>58</b>
<b>Petite Arvine</b>	En Anzé	2022	75cl	<b>70</b>
<b>Heida</b>	de Plamont	2022	75cl	<b>52</b>
<b>Gamay</b>	de Fully	2022	75cl	<b>40</b>
<b>Gamay Vieilles Vignes</b>	d'Euloz	2021	75cl	<b>60</b>
<b>Pet'Nat' blanc</b>	d'Euloz	2023	75cl	<b>60</b>

## Pierre-Elie Carron, Fully

<b>Completer</b>	Mazembroz	2022	75cl	<b>60</b>
<b>Pinot Noir</b>	Charrat	2023	75cl / 50cl	<b>40 / 26</b>
<b>Merlot</b>	Branson	2023	75cl	<b>50</b>

## Christophe Abbet, Martigny

<b>Petite Arvine</b>		2020	75cl	<b>78</b>
<b>Gamay</b>	Vieilles vignes	2020	75cl	<b>56</b>
<b>Humagne</b>		2020	75cl	<b>78</b>
<b>Syrah</b>		2022	75cl	<b>78</b>

## Jean-René Germanier & Gilles Besse

<b>Fendant Balavaud</b>	Vétroz, Grand Cru	2022	75cl	<b>46</b>
<b>Amigne de Vétroz</b> 🍷	Grand Cru	2022	75cl	<b>70</b>
<b>Cayas</b>	Syrah, Robert Parker 94+	2018	75cl	<b>150</b>
<b>Rouge de Terre</b>	Gamay, Gamaret, Syrah	2022	75cl	<b>48</b>
<b>BAROQ</b>	Merlot, Cabernet, Cornalin	2021	75cl	<b>80</b>
<b>LAPON</b>	Pinot Noir de Venthône	2019	150cl	<b>240</b>



# la cave

## *Daniel & Fils Magliocco, Saint-Pierre-de-Clages*

<b>Fendant</b>		2023	75cl	<b>32</b>
<b>Petite Arvine</b>		2023	75cl / 37.5cl	<b>50 / 25</b>
<b>Joahnnisberg</b>		2023	75cl / 37.5cl	<b>40 / 20</b>
<b>Gamay</b>		2023	75cl / 37.5cl	<b>34 / 18</b>
<b>Nuance Noire</b>		2022	75cl	<b>60</b>

## *Stéphane Reynard & Dany Varone, Savièse*

<b>Aligoté</b>	Octoglaive	2023	50cl	<b>38</b>
<b>Pinot Noir</b>	Clos des Corbassières	2023	75cl / 37.5cl	<b>48 / 31</b>
<b>Merlot</b>	Octoglaive, Terre Calcaire	2022	75cl / 50cl	<b>48 / 40</b>
<b>Syrah</b>	Octoglaive, Terre Calcaire	2022	75cl / 50cl	<b>48 / 40</b>

## *Mathilde Roux Cave de l'Orlaya, Fully*

<b>Fendant</b>	de Fully	2023	75cl / 37.5cl	<b>35 / 23</b>
<b>Humagne Blanche</b>	de Fully	2023	75cl	<b>62</b>
<b>Merlot</b>	de Fully	2022	75cl / 37.5cl	<b>68 / 38</b>
<b>Cornalin</b>	de Fully	2022	75cl / 37.5cl	<b>84 / 47</b>

## *Benoît Dorsaz, Fully*

<b>Fendant</b>	Fully	2023	75cl	<b>36</b>
<b>Petite Arvine</b>	Quintessence	2022	75cl	<b>85</b>
<b>Gamay</b>	Clos Follatères	2023	75c / 50cl	<b>38 / 28</b>
<b>Cornalin</b>	Quintessence	2022	75cl	<b>90</b>

## *Florian & Mélanie Besse, Plan-Cerisier*

<b>Fendant spontané MEL</b>	Plan-Cerisier	2023	75cl	<b>38</b>
<b>Malvoisie</b>	Plan-Cerisier	2023	75cl	<b>76</b>
<b>Diolinoir</b>	Plan-Cerisier	2022	75cl	<b>60</b>



# la cave

## *Raymond & Laura Paccot, Domaine La Colombe, Féchy*

<b>Brez GrandCru</b>	Chasselas, Féchy	Demeter	2023	75cl	<b>40</b>
<b>Pinot Gris</b>	La Côte		2023	75cl	<b>40</b>
<b>Colombe Noire</b>	Pinot Noir, la Côte	Demeter	2022	75cl	<b>68</b>

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

<b>Grand'Cour Kerner</b>	Les Riesling, Sauvignon Blanc		2023	75cl	<b>85</b>
<b>Gamay Sauvage</b>	Pellegrin		2022	75cl	<b>70</b>



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.