



la cave

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

L'Ermitage	à l'aube de ses 100 ans	2022	75cl	260
Grain Cinq	Ermitage, Païen, Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner	2020	75cl	130
Rosé des Copains	notre coup de ♥ pour l'été!	2024	75cl	50
Dôle	La Liaudisaz	2024	75cl	60
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 Plamont	2022	75cl	70
Gamay	de Fully	2022	75cl	42
Gamay Vieilles Vignes	d'Euloz	2021	75cl	65
Pet'Nat' blanc	d'Euloz	2023	75cl	65

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	60

Christophe Abbet, Martigny

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

Jean-René Germanier & Gilles Besse

Fendant Balavaud	Vétroz, Grand Cru	2022	75cl	52
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

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

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

Stéphane Reynard & Dany Varone, Savièse

Aligoté	Octoglaive	2023	50cl	42
Pinot Noir	Clos des Corbassières	2023	75cl / 37.5cl	55 / 35
Merlot	Octoglaive, Terre Calcaire	2022	75cl / 50cl	55 / 45
Syrah	Octoglaive, Terre Calcaire	2022	75cl / 50cl	55 / 45

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
Cornalin	de Fully	2022	75cl / 37.5cl	90 / 50

Benoît Dorsaz, Fully

Fendant	Fully	2023	75cl	42
Petite Arvine	Quintessence	2022	75cl	88
Gamay	Clos Follatères	2023	75c / 50cl	45 / 35
Cornalin	Quintessence	2022	75cl	95

Florian & Mélanie Besse, Plan-Cerisier

Fendant spontané MEL	Plan-Cerisier	2023	75cl	45
Malvoisie	Plan-Cerisier	2023	75cl	85
Diolinoir	Plan-Cerisier	2022	75cl	70



la cave

Raymond & Laura Paccot, Domaine La Colombe, Féchy

Brez GrandCru	Chasselas, Féchy	Demeter	2023	75cl	42
Pinot Gris	La Côte		2023	75cl	44
Colombe Noire	Pinot Noir, la Côte	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
Gamay Sauvage	Pellegrin		2022	75cl	75



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.