

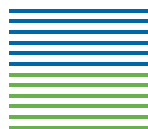
37.5 cl      50 cl      75 cl

## Vins de Suisse

### CRUS AU VERRE

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous présenter sa sélection de vins ouverts.

BLANCS	37.5 cl	50 cl	75 cl
Fendant Nicolas Bagnoud, Flanthey, 2018			39.00
Fendant Grand Cru Serge Roh, Vetroz, 2018			41.00
Fendant Famille Boven, Chamoson, 2018	16.00		
Fendant « La Liaudisaz » Chappaz, Fully, 2018			45.00
Fendant Tremazière Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2018			41.00
Johannisberg Chai du Baron, Bramois, 2017			45.00
Johannisberg Cave Dubuis & Rudaz, Sion, 2017			42.00
Johannisberg Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2018			49.00
Petite Arvine Vins Varone, Sion, 2017			52.00
Petite Arvine Nicolas Zufferey, Sierre, 2018			56.00
Petite Arvine « Les Perches » Benoît Dorsaz, Fully, 2018			58.00

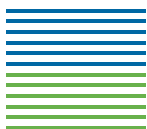


RESTAURANT

**LA TERRASSE**

*Clinique de Valère*

	37.5 cl	50 cl	75 cl
Petite Arvine Claudy Clavien, Miège, 2018			58.00
Chardonnay Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2018			49.00
Heida Maison Gilliard, Sion, 2017			56.00
Païen Famille Boven, Chamoson, 2018			52.00
Païen Chai du Baron, Bramois, 2018			56.00
Païen « Vieilles vignes » Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2018			69.00
Païen Claudy Clavien, Miège, 2018			52.00
Viognier Vins Varone, Sion, 2017			52.00
Chenin Blanc Nicolas Bagnoud, Flanthey, 2018		32.00	
Amigne Grand cru, « une abeille » Fabienne Cottagnoud, Vétroz, 2015			62.00
Grain Ermitage « Président Troillet » Chappaz, Fully, 2016			98.00
Sherpa Blanc Cave des Chevaliers, Salquenen, 2017			56.00



RESTAURANT

**LA TERRASSE**

*Clinique de Valère*

37.5 cl      50 cl      75 cl

## VINS DE DESSERT

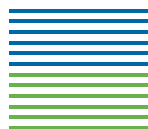
Malvoisie Belle d'Octobre Maison Gilliard, Sion 2015		35.00	
Ermitage Nicolas Bagnoud, Flanthey, 2012	42.00		
Marsanne Blanche surmaturés Nicolas Zufferey, Sierre, 2012		68.00	

## ROSÉS

Syrose Rosé de Syrah Jo Gaudard, Leytron, 2016		30.00	42.00
---	--	-------	-------

## ROUGES

Gamay Nicolas Zufferey, Sierre, 2018	21.00		42.00
Gamay Famille Boven, Chamoson, 2018			42.00
Gamay Noir Chai du Baron, Bramois, 2017			40.00
Gamay Claudy Clavien, Miège, 2018			42.00
Pinot Noir, Parchets de Valençon Nicolas Bagnoud, Flanthey, 2017	21.00		42.00
Pinot Noir Patrice Walpen, Bramois, 2016			45.00

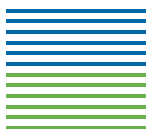


RESTAURANT

**LA TERRASSE**

*Clinique de Valère*

	37.5 cl	50 cl	75 cl
Pinot Noir Vendémiaire Cave Gilliard, Sion, 2016			42.00
Pinot Noir, « Vieilles Vignes » Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2017			78.00
Pinot Noir Fabienne Cottagnoud, Vétroz, 2017		29.00	42.00
Grain Pinot Noir Marie-Thérèse Chappaz, Fully, 2016			82.00
Pinot Noir, Lux Vina Cave des Chevaliers, Salquenen 2016			78.00
Pinot Noir, Grisons Pierre Wegelin, 2015			82.00
Pinot Noir barrique Domaine Gysel, Schaffhouse, 2012			78.00
Pinot Noir Magliocco Chamoson, 2018			52.00
Pinot Noir Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2018			58.00
Dole Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2016 / 17			49.00
Dole Marie-Thérèse Chappaz, Fully, 2018			49.00
Humagne Rouge Claudy Clavien, Miège, 2018			58.00
Merlot Chai du Baron, Bramois, 2017			55.00
Merlot Nicolas Bagnoud, Flanthey, 2017 / 18			58.00
Merlot "Réserve" Jean René Germanier, 2015			68.00



RESTAURANT

**LA TERRASSE**

*Clinique de Valère*

	37.5 cl	50 cl	75 cl
Merlot Famille Boven, Chamoson, 2018	28.00		56.00
Merlot Rovio Gianfranco Chiesa, Tessin, 2016			68.00
Cornalin Varone Vins, Sion, 2017			52.00
Cornalin Nicolas Bagnoud, Flanthey, 2017 / 18		40.00	58.00
Cornalin Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2018			78.00
Cornalin, Champmarais Jean-René Germanier, Vétroz, 2012			98.00
Cornalin Claudy Clavien, Miège, 2018			58.00
Syrah, Cayas Jean-René Germanier, Vétroz, 2014	39.00		88.00
Syrah les Serpentes Gerald Besse, Martigny, 2016			68.00
Syrah Jo Gaudard, Leytron, 2017			58.00
Syrah Nicolas Zufferey, Sierre, 2017 / 18		40.00	62.00
Syrah « Vieilles Vignes » Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2018			98.00
Syrah Famille Boven, Chamoson, 2017			55.00
Syrah Magliocco, Chamoson, 2017			62.00



RESTAURANT

**LA TERRASSE**

*Clinique de Valère*

	37.5 cl	50 cl	75 cl
Diolinoir « Réserve » Fabienne Cottagnoud, Vétroz, 2015			48.00
Passion assemblage Syrah, Gamay, Gamaret et Pinot Noir Cave Dubuis et Rudaz, Sion, 2016	21.00	32.00	42.00
Cuvée Carmin Assemblage de Gamaret, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Nicolas Bagnoud, Flanthey, 2016		38.00	56.00
Strepitus Assemblage de Merlot, Gamay, Gamaret, Pinot Benoît Dorsaz, Fully, 2018			52.00
Antarès Assemblage de Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Maison Gilliard, Sion, 2017	32.00		64.00
Camosus Assemblage de Pinot Noir, Gamay, Merlot Simon Maye, St-Pierre de Clages, 2018			56.00
Ruinettes Noir Syrah, de Diolinoir, de Gamaret et de Cornalin Serge Roh, Vétroz, 2016			68.00
Carminoir Fabienne Cottagnoud, Vétroz, 2016			68.00
Ardevine Famille Boven, Chamoson, 2016		48.00	
Magnum Diolinoir Fabienne Cottagnoud, Vetroz 2014			155.00



RESTAURANT

LA TERRASSE

*Clinique de Valère*

37.5 cl      50 cl      75 cl

## Vins de France

### BLANCS

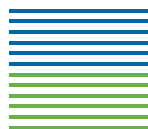
Goulée by Cos d'Estournel Domaines Michel Reybier, Bordeaux, 2012		75.00
Chablis « Les Vieilles Vignes de Sainte Claire » Domaine Broccard, 2015		52.00
Meursault « Village Domaine Bouzeneau, 2015 / 16	44.00	88.00

### ROSÉ

Château les Valentines Côtes de provence, 2017		39.00
---	--	-------

### ROUGES

Bourgogne Pinot Noir Domaine de Montille, 2012		69.00
Goulée by Cos d'Estournel Domaines Michel Reybier, Médoc, 2012		75.00
Châteauneuf-du-Pape « Signature 2010 » Domaine de La Barroche		98.00



RESTAURANT

**LA TERRASSE**

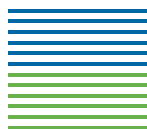
*Clinique de Valère*

75 cl

Connétable de Talbot « 2e vin de Cht Talbot » Saint-Julien, 2013	88.00
Château Chasse-Spleen « Crus Bourgeois Exceptionnel » Moulis AOP, 2014	88.00
La Demoiselle de Sociando-Mallet « 2e vin de Cht Sociando » Haut-Médoc 2009	78.00
Château Beaugregard Pomerol 2007	98.00
La Belle Connivence « 2 <sup>e</sup> vin de Cht Talbot » Pomerol 2008	120.00
Les Pagodes de Cos Domaine Michel Reybier, Saint-Estèphe, 2010	145.00
Château Cos d'Estournel « 2 <sup>e</sup> Cru Classé » Domaines Michel Reybier, Saint-Estèphe, 2008	240.00

## VIN DOUX

Tokaj Aszu Domaine Michel Reybier	68.00
--------------------------------------	-------



RESTAURANT

**LA TERRASSE**

*Clinique de Valère*



75 cl

## Vins d'Italie

### BLANC

Pinot Grigio 39.00  
Volpe Pasini, 2016

### ROUGE

Guidalberto 88.00  
Tenuta san Guido, Toscana, 2016

Barolo DOCG Castiglione 98.00  
Domaine Vietti, 2014

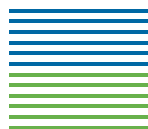
## Champagnes

Ruinart Blanc de Blancs 145.00

1<sup>er</sup> Cru 110.00  
Domaine Michel Reybier

Grande Réserve Blanc de blancs 90.00  
Jeeper

Moët & Chandon 90.00  
Imperial Brut



RESTAURANT

**LA TERRASSE**

*Clinique de Valère*