

CARTE DES VINS

BRASSERIE RESTAURANT LE RED

NOS CRUS AU VERRE

FENDANT / JOHANNISBERG

La benjamine bonvin sion

4.5/DL

PINOT NOIR

La benjamine bonvin sion

4.5/DL

#LOU - PEYRASSOL

côte de Provence - Vin bio

6/DL

DAHU BLANC

Les celliers, Sion

6/DL

DAHU NOIR

Les celliers, Sion

6/DL

DAHU ROSÉ

les celliers, Sion

6/DL

DEMANDEZ NOS CRUS AU VERRE DU MOMENT EN BLANC OU ROUGE

LES BLANCS

FENDANT

SANS CULOTTE - BONVIN - SION

Nez floral, frais, fruité et perlant. Idéal pour les apéritifs.

34

LÉON - CHAI DU BARON - BRAMOIS

Nez fruité, une bouche équilibrée, marquée par une fraîcheur désaltérante. Idéal pour les apéritifs.

36

VIEILLE VIGNES - CHAI DU BARON BRAMOIS

Fleur d'oranger, camomille, fruits blancs, note fumée. Idéale pour l'apéritif.

39

VIEILLES VIGNES - LES REMPARTS SAILLON

Nez légèrement poivré, s'accorde avec volailles, poissons maigres et fromages doux à pâte molle.

41

LAVAUZ AOC - LA CAVE VEVEY-MONTREUX

Note d'agrumes et nuances exotiques, s'accorde avec poisson d'eau douce, plat à base de fromage. Idéal en apéritif.

33

FENDANT - SELECTION COMBY - CHAMOSON - LE MAGNUM 1.5L

Vin blanc sec, légèrement pétillant. Apprécie pour sa fraîcheur et la délicatesse de ses arômes. idéal pour l'apéritif ou mets au fromages.

82

JOHANNISBERG

MONFLEURI - BONVIN - SION

Note de fruits exotiques, finale d'amandes douces. s'accorde avec apéritif, asperges, poissons et fromages crémeux.

43

LÉON - CHAI DU BARON - BRAMOIS

Note d'amande douce et citron, Idéal en apéritif avec des amuses bouches.

39

PETITE ARVINE

NOBLES CÉPAGES - BONVIN- SION

Nez rhubarbe et notes de pamplemousse, s'accorde avec apéritif et fruits de mer.

59

LE MAGNUM 1.5L

118

OZENIT - SAILLON

Ce vin se caractérise par ses notes particulières d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche soutenue par une belle vivacité. Le final ponctué d'une note saline.

66

AOC VALAIS DU RHONE - CHAI DU BARON - BRAMOIS

Idéale avec poulet, charcuterie, poissons, spécialités au fromages, planche de fromage.

56

LA TSOUME - SÉLECTION COMBY - CHAMOSON

Note florales et pamplemousse. Idéale avec l'apéritif, les poissons d'eau douce ou les fromages.

62

AOC - VARONE - SION

Au nez, fin, élégant, arômes de prune jaune, note d'amande douce. En bouche structuré, harmonieux et racé à la fois, jolie acidité citronnée en finale. Idéale en apéritif ou avec du poisson d'eau douce.

59

HEIDA

AOC VALAIS - VARONE - SION

Nez parfumé, pétales de roses, citron, idéal pour l'apéritif, viande froide, et asperges.

49

GERMANIER - VÉTROZ

Note de citron et fruits blancs. Idéal pour les poissons, les crustacés et fromages.

52

TERROIRS - OZENIT - SAILLON

notes minérales et citron. Idéal pour les poissons, crustacés et volaille.

56

LES BLANCS

VIOGNIER

AOC VALAIS - SELECTION COMBY - CHAMOSON

Vin blanc exquis et onctueux. Au nez, un bouquet de d'abricot et de pêche. En bouche, un équilibre entre onctuosité et acidité, avec des arômes expressifs d'abricot et de pêche.

65

FAMILLE FISCHLI - MORGINS

Vin sec, frais et fruité avec de magnifiques arôme de mandarines et d'abricots. Idéal à l'apéro ou avec des mets au fromage.

49

COMPLETER

DOMAINE DUSSEX - ST.PIERRE DES CLAGES

Cépage ancien et rare, originaire des grison. Puissant et exotique, bouche ample et vive sur fruits rôtis et note grillée. Idéal avec poissons crustacés et fromages.

59

CHARDONNAY

LÉON - CHAI DU BARON - BRAMOIS

Note de fruits exotiques. Idéal en apéritifs avec des planches à partager.

48

MARSANNE BLANCHE

LES PARCELLAIRES - DOMAINE DUSSEX - ST.PIERRE DES CLAGES

Arômes subtiles évoquant la truffe, le miel et la framboise. Idéal avec viandes blanches, champignons et fromages à pate dure.

68

ASSEMBLAGES

DAHU BLANC - LES CELLIERS - SION

notes liquoreuses, miellées, final très frais, belle persistance aromatique. Idéal avec apéritif, fois gras, dessert aux fruits.

38

NUANCES BLANCHES - MAGLIOCCO ET FILS - ST. PIERRE DES CLAGES



PETITE ARVINE - PAÏEN

La minéralité est imposante et le bois se fait discret. Le finale sur la salinité et le graffite. Vin d'hiver et de gastronomie, idéal avec poissons grillés ou en sauce.

59

PAÏEN

MAGLIOCCO ET FILS - ST. PIERRE DES CLAGES



Vin blanc sec. Idéal avec des fruits de mer coquillages huîtres et fromages.

58

AMIGNE

DEUX ABEILLES - GERMANIER - VETROZ

Vin riche, très souple, doté d'un parfait équilibre grâce a son acidité naturelle. Idéal avec charcuterie, spécialités épicés, cuisine végétarienne.

56

NOS VINS DOUX

MALVOISIE - LE PRIMAT- MAISON MAYE - RIDDES

Vinifié en vin doux ce pinot gris persiste longuement sur des arômes caramélisés. Idéal avec un fromage corsé, fois gras, desserts aux fruits.

56

FAVI BLANC SWEET - CHARLES FAVRES - SION

cépages amigne, malvoisie, ermitage. Attaque douce et soyeuse, agréable fraîcheur en bouche, arômes persistants. Idéal avec fois gras, fromages, et desserts

56

LES ROUGES

PINOT NOIR

LÉON - CHAI DU BARON - BRAMOIS

Parfum de petits fruits frais, note de cerises acides. Idéal avec viandes rôties, volaille et fromages à pâtes dures.

39

STRICTO SENSU - VARONE - SION



Note braisées et épicées avec une belle longueur. Idéal avec viandes rouges, mets de chasse et fromages.

82

FAMILLE FISCHLI - MORGINS

Vin structuré aux notes de cerises, tanins souples. Idéal à l'apéritif, avec de la viande grillée ou de la charcuterie.

52

SYRAH

CAYAS - GERMANIER - VÉTROZ

En bouche côté craquant et ample. La trame tannique est à la fois ferme et élégante. Idéal avec des viandes rouges, du gibier à plume ou à poils, des fromages.

96

VARONE - SION

Nez boisé, notes fruitées et épicées, légèrement vanillée. Idéal avec viandes rouges, agneau, mets de chasse.

47

AOC VALAIS -

CHAI DU BARON - BRAMOIS



Senteur de cèdre, cerises, piments, et curry. Idéal avec viandes rouges, plats épicés.

58

RÉSERVE - OZENIT - GRANGES

Élevé en barrique 18 mois. Notes de poivre coloré, tabac brun, et pruneaux secs. Idéal avec viandes rouges, agneau, gibiers.

110

GARANOIR

LAVAUX - CAVE DE VEVEY - MONTREUX

Arômes de cassis et mûres sauvages. Idéal avec viandes rouges.



46

CORNALIN

AOC VALAIS DU RHONE -

CHAI DU BARON - BRAMOIS

Arômes cerise, cuir, café, sur des notes de balsamiques. Idéal avec plats suisses traditionnels.

64

NOKTO RÉSERVE - OZENIT - GRANGES

Barriqué 16 mois, nez cerise et griottes, bouche élégante, belle trame tannique, final girofle, badiane et kirsch. Idéal avec mets au chocolat, cigares.



129

HUMAGNE ROUGE

MAGLIOCCO - ST. PIERRE DES CLAGES



Axée sur les fruits noirs et les épices, idéal avec viandes mijotées ou marinées.

62

AOC VALAIS DU RHONE -

CHAI DU BARON - BRAMOIS

Note de cassis et violette. Idéal avec plats braisés, canard, grillades et fromages.

64

GAMAY

MAGLIOCCO - ST. PIERRE DES CLAGES

Nez sur les fruits noirs, en bouche épices et touche de fumé. Idéal à toutes occasions, grillades, assiettes valaisannes, apéritif.



44

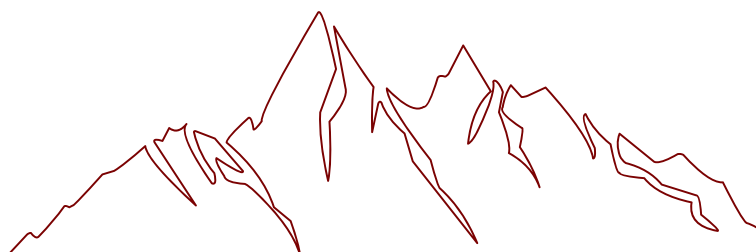
BARBERA

X - MAGLIOCCO ST. PIERRE DES CLAGES

Nez corbeille de fruits rouges, bouche fraîche et dynamique. Idéal avec une entrecôte, parmesan, charcuterie.



69



LES ROUGES

LES ASSEMBLAGES

DAHU NOIR - LES CELLIERS - SION

PINOT NOIR / SYRAH / MERLOT

nez fruité, bouche ample, tanins souples. Idéal avec viandes froides, volaille, met de chasse.

38

CUVÉE 1858 - BONVIN - SION



CORNALIN - SYRAH - HUMAGNE ROUGE

Elevage en fût de chêne. Note de cerises et boisé. Idéal avec viandes rouges, mets de chasse et fromages.

99

GALBA NOIR - CAVE DES REMPARTS - SAILLON

MERLOT - PINOT - GAMARET - CORNALIN

Attaque ample et ferme, tabac, fruits noirs. Idéal avec plats en sauces.

64

CHARMYS - SÉLECTION COMBY - CHAMOSON



MERLOT - DIOLINOIR - PINOT NOIR

Notes fines fruitées, amandes grillées. idéal pour l'apéro.

49

BAROQ - GERMANIER - VÉTROZ

CABERNET - MERLOT - CORNALIN



Notes de cassis, chocolat noir et girofle. Idéal avec viandes mijotées, fromages corsés.

88

L'ODE - MAGLIOCCO - ST. PIERRE DES CLAGES



SYRAH - HUMAGNE - GAMAY - DIOLINOIR

Notes de fruits rouges et noirs, joli tanin. Idéal avec viandes rouges, plats épicés.

58

CLOS DU CHATEAU - BONVIN - SION

PINOT NOIR - MERLOT

Notes de fruits, épicé, poivré. Idéal avec pâtés et terrines, viandes séchées, veau.

45

 BARRIQUÉ / FÛT DE CHÊNE

 APPELLATION BIO SUISSE OU BIO

LES MAGNUMS

CUVÉE ROUGE BARRIQUE



BONVIN - SION

Assemblage Syrah - Merlot - Pinot Noir.

Nez boisé, légèrement vanillé. Note de fruits et d'épices. Idéal avec viandes rouges, agneau, mets de chasse, fromages

118

TERRA COTTA PINOT NOIR

BONVIN - SION

Nez fruit rouges. En bouche belle harmonie entre le fruité et les tannins. Idéal avec veau, bœuf, canard et viandes froides.

82

CUVÉE 1858

BONVIN - SION



Note de cerises et légèrement boisé, ample et charnu. Idéal avec viandes rouges, mets de chasse, fromages

240

GAMARET - CUVÉE CÉLIEN



SÉLECTION COMBY - CHAMOSON

Arôme de fruits noirs et boisé contrebalancé par un aspect digeste et frais. Cru non filtré. Idéal avec viandes rouges, agneau.

169

SYRAH CAYAS

GERMANIER - VÉTROZ



En bouche côté craquant et ample. la trame tanique est à la fois ferme et élégante. Idéal avec viandes rouges, gibiers à poils ou à plumes, fromages.

188

CHATEAU SAINT-ESTÈPHE 2020

HAUT-MÉDOC - BORDEAUX



60% cabernet sauvignon et 40% merlot. Riche en couleur, corsé, complexe harmonieux, un vin très parfumé, aux tanins soyeux et ferme. Bouche opulente aux notes épicées.

160

CHATEAU CHASSE-SPLEEN

MOULIS LE MÉDOC - BORDEAUX

Assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot. Expression aromatique et une longue durée en bouche. Intense fruits noirs, belle attaque généreuse avec des tannins veloutés.

190

LES PETITES BOUTEILLES

LES BLANCS

FENDANT LÉON 37.5
CHAI DU BARON - BRAMOIS 18

JOHANNIBERG MONT FLEURI 37.5
BONVIN - SION 23

FENDANT LA BENJAMINE 50
BONVIN - SION 22

JOHANNIS LA BENJAMINE 50
BONVIN - SION 22

DAHU BLANC 50
LES CELLIERS - SION 28
Assemblage de Petite Arvine - Muscat -
Amigne

CHASSELAS LAVAUX 50
CAVE DE VEVEY - MONTREUX 24
Note d'agrumes et nuance exotiques,
s'accorde avec poisson d'eau douce, plat à
base de fromage. Idéal en apéritif.

ERMITAGE 50
MAISON GILLARD - SION 42
Doux et soutenu par une belle acidité, longue
persistance en final. Idéal avec du gibier à
plume, truffes, des fromages bleus et desserts.

MALVOISIE FLÉTRIE 50
CAVE DES REMPARTS - SAILLON 48
Vin doux de dessert, note de confiture de
coing, abricot, fruits jaunes mûres et une
pointe d'acidité. Idéal avec desserts,
fromages et foie gras.

LES ROUGES

GAMAY TRADITON 37.5
VARONE - SION 18

PINOT NOIR LÉON 37.5
CHAI DU BARON - BRAMOIS 19

CLOS DU CHATEAU 37.5
BONVIN - SION 23
Assemblage Pinot Noir - Merlot

PINOT NOIR LA BENJAMINE 50
BONVIN - SION 22

GAMAY LA BENJAMINE 50
BONVIN - SION 22

DAHU NOIR 50
LES CELLIERS - SION 28
Assemblage Pinot Noir - Syrah - Merlot

SYRAH 50
VARONE - SION 31
Nez boisé, notes fruitées et épicées,
légèrement vanillée. Idéal avec viandes
rouges, agneau, mets de chasse.

MERLOT 50  32
SÉLECTION COMBY - CHAMOSON
Notes de fruits à noyau, herbes de
montagnes, liqueur de mûre. Idéal avec
viandes rouges et plats en sauce.

LES FRANCAIS

LA CHAPELLE HERMITAGE - 75CL
DOMAINE P.JABOULET AINÉ, CÔTE DU
RHONE - 100% SYRAH - MILLÉSIME 2013 290
15 à 18 mois en barrique. Fantastique
expression aromatique, note de fruits
noirs, réglisse et cuire. 

**NUITS-ST-GEORGES 1ER CRU LES
VALLEROTS - 75CL**
DOMAINE CHANTAL LESCURE - BOURGOGNE
100% PINOT NOIR - MILLÉSIME 2022 186
La puissance du terroir s'exprime à
travers cette cuvée. Les tanins d'une
finesse remarquable, structure ce vin
avec élégance. Saveurs de fruits noirs,
réglisse et cacao

LES ROSÉS-LES BULLES

LES ROSES

DAHU ROSÉ - LES CELLIERS - SION

légère effervescence, nez frais et fruité, élégant en bouche vif et harmonieux. Idéal en apéritif, viande froide, salades, poissons.

50CL - 28 / 75CL - 38

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - CUVÉE SYMPHONIE

CÔTE DE PROVENCE, LA LONDE AOP

Fraîcheur aromatique, arômes de fruits tout en finesse, en final un zeste de pamplemousse. idéal avec les produits de la mer.

75CL - 68 / 1.5L - 150

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - CUVÉE FANTASTIQUE - CRU CLASSÉ

CÔTE DE PROVENCE, LA LONDE AOP

Un vin rosé biologique et végétal élaboré avec précision à partir de Grenache, Cinsault et Rolle. Les trois cépages se complètent idéalement pour délivrer une expression aromatique la plus riche et authentique du terroir.

75CL - 95 / 3L - 490

#LOU - PEYRASSOL

CÔTE DE PROVENCE / VIN BIO

Rosé pâle aux reflets argenté. Très ouvert, ce vin livre dès les premiers instants un cocktail de fruits rappelant les zestes d'agrumes. suite fraîche et ronde.

75CL - 38 / 1.5L - 88

CHAMPAGNE

LA CUVÉE BRUT - LAURENT PERRIER

composé majoritairement de chardonnay, note de pêche de vigne et fruit blancs, équilibre parfait entre fraîcheur et finesse.

2DL-28 / 37.5-48 / 75CL-120 /

1.5L-250 / 3L-510 / 6L-1200 / 9L-1950

LA CUVÉE ROSÉ - LAURENT PERRIER

100% Pinot Noir, une attaque fraîche et acidulée pour un vin souple et rond, sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis.

180

BLANC DE BLANC - LAURENT PERRIER

100% Chardonnay, vieillissement de 8 ans, après une attaque vive, présence très équilibrée pour terminer avec un final de fraîcheur citronnée.

230

GRAND SIÈCLE - LAURENT PERRIER

3 années exceptionnelle choisie pour leur complémentarité parmi les rares millésimes de Laurent Perrier, majorité de Chardonnay complétée de Pinot Noir, vieillissement de 10 ans sur lie. Attaque en bouche tout en finesse et fraîcheur, arômes de citron confit et noisettes, soyeux et minérale en bouche.

560

