

Le St Christophe
HOTEL RESTAURANT

Carte des Vins

**Le vin est la plus saine et
la plus hygiénique des boissons**

Louis Pasteur
Etude sur le vin 1866

Les Crus au Verre (1 dl)

Les Blancs

Petite Arvine, Daniel Magliocco Chamoson	9.00
Assemblage, Fin Bec Mer, Ivo Mathier Sion	9.00
Chardonnay, Daniel Magliocco Chamoson	8.00
Johannisberg, Simon Maye & Fils Chamoson	8.00

Les Rouges

Gamay Vieilles Vignes, Henri Valloton Fully	6.00
Merlot, Simon Maye & Fils Chamoson	9.00
Syrah, Henri Valloton Fully	9.00
Humagne, Cave Ardevaz Chamoson	9.00

Les Crus de Prestige au Verre (1 dl)

« Côte Rousse » Hammel Domaine du Montet Bex	2016	19.00
Mythologie Pinotissima Yvorne	2012	16.00
Syrah Les Serpentes Gérald Besse Martigny-Combe	2009	16.00
Syrah Vieille Vigne Simon Maye & Fils Chamoson	2012	19.00
« Camuso », assemblage Simon Maye et Fils Chamoson	2012	13.00
Promis IGT Gaja Toscane	2013	19.00
Côte Rôtie, Côte du Rhône Mathilde et Yves Gangloff	2011	28.00
Château Mont-Rose, St Estèphe 2�me grand cru classé	2011	30.00

Les Champagne   la coupe

Champagne Rosé, Nicolas Feuillatte	17.00
Champagne Brut, Maxime Blin	16.00

Les Vins Blancs Vaudois

75 cl 50 cl 37.5 cl

Chasselas

Coteau de Verschiez Blanc, Bernard Cavé Ollon	2017	50.00		30.00
Clos du Crosex Grillé, Philippe Gex et Bernard Cavé	15/16	54.00		33.00
Les Murailles, Henri Badoux Aigle	2015	50.00		
L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine Yvorne	2016			32.00
Darbellay Frères Bex	2016		32.00	
Grand cru Taranis, Hammel Bex	2015	54.00		
Domaine des Rueyeres Chardonne	2010	47.00		
L'Ouille Grand cru, Hammel Yvorne	2014	55.00		

Vins Aromatiques

Pinot, Clos des Caillettes, Domaine Le Luissalet Bex	2011	55.00		
Sauvignon Blanc, Domaine Le Luissalet Bex	2014		42.00	
Salix, Chenin Blanc, Louis Bovard Dézaley	2015	60.00		
Sauvignon Blanc, Cave du Courset Lavey-Village	2013	45.00		
Gewürztraminer, Cave du Courset Lavey-Village	2013	45.00		

Chardonnay

Arzillier, Nicole Carminati Bex	2015	56.00		
Domaine Le Luissalet Bex	2014		35.00	
Cave des Rois Villeneuve	2011	52.00		

Assemblages de Cépages Nobles

Réserve Blanche, Domaine Le Luissalet Bex	2014	63.00		
---	------	-------	--	--

Les Vins Rosés Vaudois

Domaine des Ruyères Chardonne	2016	38.00		
Aigle les Murailles rosé, Henri Badoux Aigle	2017	45.00		

Les Vins Rouges Vaudois

75 cl 50 cl 37.5 cl

Gamay

Bernard Cavé Ollon	14/16	54.00		28.00
Darbellay Frères Bex	2015		31.00	

Pinot Noir

Domaine de la Pierre Latine Yvorne	2015			35.00
Sire de Duin, Société Coopérative Vinicole de Bex	2016		36.00	
Domaine Le Luissalet Bex	2016		38.00	
Pierre Carminati Bex	2016	55.00	35.00	
Taranis, Domaine du Montet Hammel Bex	2015	58.00		
Mythologie, Pinotissima Yvorne	2012	95.00		
Aigle les Murailles, Henri Badoux Aigle	2012	66.00		
Sang Bleu, Cave des Rois Villeneuve	2015	65.00		

Syrah

Domaine Beauregard Aigle	2010	85.00		
Domaine des Rueyeres Chardonne	2016	65.00		
Clos de la George Yvorne	2015	85.00		
Bernard Cavé Ollon	2015	90.00		
Clos du Crosex Grillé, Cuvée Excelentia Aigle	2014	88.00		
Cave des Rois Villeneuve	2014	68.00		

Merlot

Domaine Beauregard Aigle	2009	85.00		
Cave du Courset Lavey-village	2013	57.00		
La Lieue, Domaine du Montet Hammel Bex	2014	62.00		
Lettres de noblesses Yvorne, Badoux Aigle	2012	75.00		
Pierre Carminati Bex	2016	60.00		

Les Vins Rouges Vaudois

75 cl 50 cl 37.5 cl

Gamaret

Bernard Cavé Ollon	2014	80.00	
Cave du Courset Lavey-Village	2012	60.00	

Assemblages

« Côte Rousse » Domaine du Montet Hammel, Bex	2016	120.00	
Cuvée Louis Bovard St Saphorin	2015	63.00	
Excellence de Duin, Sté Coopérative Vinicole Bex	2012	75.00	
Galaxie, Domaine de la Commune d'Yvorne	2015	60.00	
Rouge de Rouges, Domaine de la Pierre Latine Yvorne	2015	40.00	
Lettres de noblesse Malbec cabernet franc			
Badoux Aigle	2015	80.00	
Trilogy, Cave des Rois Villeneuve	2015	68.00	
« Quatuor », Domaine du Montet Hammel, Bex	2016	92.00	

Cépages à découvrir

Galotta, Domaine Le Luissalet Bex	2016	65.00	48.00
-----------------------------------	------	-------	-------

En Magnum

Côte Rousse, Domaine du Montet Hammel Bex	2011	190.00
Merlot, Clos de la George Yvorne	2010	160.00
Pinot Noir, Domaine du Montet Hammel Bex	2011	150.00

Les Vins Blancs Valaisans

75 cl 50 cl 37.5 cl

Fendant

Amandoleyre, Cave du Vieux Moulin Vétroz	2016	42.00	
Dame de Sion, Les Fils de Charles Favre Sion	2016	38.00	19.00
Les Trémazières, Simon Maye & Fils Chamoson	2016	41.00	

Chardonnay

Cave Ardévaz Chamoson	2013	59.00	
Simon Maye & Fils Chamoson	2012	61.00	
Daniel Magliocco Chamoson	14/15	60.00	27.00

Johannisberg

Jean-Camille Juilland Chamoson	2012	49.00	
Simon Maye & Fils Chamoson	2014	51.00	
Cave les Ruinettes Vétroz	2009	49.00	26.00
Daniel Magliocco Chamoson	13/14	49.00	26.00

Petite Arvine

Terras Veritas, Provins Sion	2015		32.00
Daniel Magliocco Chamoson	13/15	60.00	33.00
Simon Maye & Fils Chamoson	2013	66.00	33.00
Les Fils Maye Riddes	2012		32.00
Tradition, Henri Valloton Fully	2016	68.00	34.00
Cave Ardévaz Chamoson	2013	58.00	

Amigne

Cave du Vieux Moulin Vétroz, amigne sèche	2016	55.00	
---	------	-------	--

Les Vins Blancs Valaisans

75 cl 50 cl 37.5 cl

Malvoisie

Malvoisie, Cave Ardévaz Chamoson 2011 58.00

Les Minéraux Terroir positif de Grande Sève

Païen, Les Fils Maye Riddes	2014	55.00	30.00
Païen, Simon Maye & Fils Chamoson	2015	65.00	30.00
Païen, Daniel Magliocco Chamoson	2014	65.00	
Ermitage, Les Fils Maye Riddes	2014	50.00	

Les Vins Rosés Valaisans

Œil de Perdrix Hurlevent, Les Fils de Charles Favre Sion 14/16 48.00

Dôle Blanche du Valais, Provins Sion 2016 28.00

Les Vins Rouges Valaisans

75 cl 50 cl 37.5 cl

Gamay

Vieilles Vignes Henri Valloton Fully	2015	54.00		
Daniel Magliocco Chamoson	15/16	58.00		

Diolinoir

Cave Fin Bec Sion	2016	72.00		
-------------------	------	-------	--	--

Pinot Noir

Hurlevent, Les Fils de Charles Favre Sion	2016	47.00		25.00
Fabienne Constantin-Comby Chamoson	15/16	57.00	36.00	
Jean-Camille Juillard Chamoson	2016	59.00		
Rives du Bisse Ardon	2014	64.00		

Cépages à découvrir

Petit Verdot, Jean-Camille Juillard Chamoson	13/14	78.00	60.00	
Carminoir, Jean-Camille Juillard Chamoson	2014	57.00		
Durize « Combe d'Enfer », Henri Valloton Fully	17/16	64.00		32.00

Cabernet

Candide Bridy Savièse	2011	62.00		
Jean-Camille Juillard Chamoson	2013	65.00		
Sauvignon, Henri Valloton Fully	2016	76.00		
Sauvignon, Cave Fin Bec Sion	2015	62.00		
Franc, Jean-Daniel Favre Chamoson	2014	78.00		

Merlot

Jean-Camille Juillard Chamoson	15/17	62.00	37.00	
Daniel Magliocco Chamoson	2015	80.00		
Simon Maye & Fils Chamoson	2011	92.00		

TVA 7.7% et service inclus

Les Vins Rouges Valaisans

75 cl 50 cl 37.5 cl

Syrah

Cave du Vieux Moulin R.Papilloud, Vétroz	15/16	78.00	40.00	
Les Rives du Bisse Ardon	2013			36.00
Gérald Besse Martigny-Combe	10/13	90.00		
Cave Les Ruinettes Vétroz	2015	79.00		
Simon Maye & Fils Chamoson	2012	88.00		
Excelsus Jean-Claude Favre Chamoson	11/14	78.00		36.00
Daniel Magliocco, Chamoson	2013	80.00		40.00
Simon Maye & Fils Chamoson, vieille vigne	2012	110.00		
Cave Ardévaz Chamoson	2016	75.00		
Cayas, Jean-René Germanier Vétroz	2013	97.00		
Fabienne Constantin-Comby Chamoson	14/17	66.00		

Humagne

Simon Maye & Fils Chamoson	2016	70.00		
Cave Ardévaz Chamoson	2016	59.00		
Fabienne Constantin-Comby Chamoson	2016	62.00		
Daniel Magliocco Chamoson	13/14	65.00		34.00
Jean-Camille Juillard Chamoson	13/14	59.00		
Follaterres, Henri Valloton Fully	14/17	66.00		33.00
Les Rives du Bisse Ardon	2014	63.00		

Cornalin

Les Rives du Bisse Ardon	2013			33.00
Daniel Magliocco Chamoson	2016	82.00		
Excelsus, Jean-Claude Favre Chamoson	2016	83.00		

Assemblages

Syrah-Merlot Terra Veritas, Provins Sion	2014		34.00	
« Passion », Cave du Vieux Moulin Vétroz	2014	120.00	75.00	
« Camosus », Simon Maye et Fils Chamoson	2012	76.00		
Ardevine, Cave Ardévaz Chamoson	2015	72.00		
Favi 5 Cépages, Les Fils de Charles Favre Sion	15/16	50.00	34.00	

TVA 7.7% et service inclus

Les Vins Rouges Valaisans

En Magnum

Syrah, Cave Fin Bec Sion	2010	150.00
Syrah, Daniel Magliocco Chamoson	2013	135.00
MASC, Maurice Gay Chamoson	2015	130.00

Les Vins Français

75 cl 50 cl 37.5 cl

Les Blancs

Condrieu Mathilde et Yves Gangloff	2016	190.00
Baron de L. Pouilly Fumé	2009	150.00
Pouilly Fumé de Ladoucette	2011	75.00
Meursault Le Limozin		
Domaine Château de Meursault	2011	78.00

Les Rosés

Domaine de Figueirasse, Languedoc	2013	47.00
Domaine Ott Château de Selle, Côte de Provence	2017	90.00
Château de Berne, Côte de Provence	2016	45.00

En Magnum

Château de Berne, Côte de Provence	2013	60.00
------------------------------------	------	-------

Les Vins Rouges Français

75 cl 50 cl 37.5 cl

Côte du Rhône

Saint-Joseph, Domaine Jean-Louis Chave	2013	105.00	
Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave	2010	430.00	
Côte Rôtie, Mathilde et Yves Gangloff	2011	180.00	
Crozes-Hermitage, Papillon Gilles Robin	2015	80.00	

Bourgogne

Beaune 1 ^{er} cru, Clos des Mouches	2011	120.00	
Pommard 1 ^{er} cru, Les Grands Epenots, Domaine François Gaunoux	2008	145.00	
Gevrey-Chambertin « Aux Echezeaux », C. Bryczek	2012		62.00

Languedoc

Château Rouquette, La Clape, Jacques Boscary	2012	60.00	
Référence, Gérard Depardieu, Vin du pays d'Oc	2007	150.00	
Château Lamagdelaine Noire, Malbec Cahors	2012	60.00	

Beaujolais

Brouilly, Château de la Chaize	2013	45.00	
--------------------------------	------	-------	--

Côte de Provence

Château Roubine, cru classé	2013	54.00	
-----------------------------	------	-------	--

Bordeaux

Graves

Château Haut Brion, 1 ^{er} cru classé	1998	830.00	
Château Haut-Bailly, cru classé	2007	120.00	

Les Vins Rouges Français

75 cl 50 cl 37.5 cl

Bordeaux

Pomerol

Château La Croix de Gay, Grand Vin de Bordeaux 11/12 95.00 55.00

Pauillac

Château Mouton Rothschild, 1^{er} cru classé 1998 830.00
Château Latour, 1^{er} cru classé 1998 850.00
Château Pichon Longueville, 2^{ème} cru classé 2011 205.00
Château Lynch Bages, 5^{ème} cru classé 2011 195.00

Margaux

Château Brane-Cantenac, 2^{ème} Grand cru classé 2010 200.00
Château Giscours, 3^{ème} cru classé 2010 180.00

Saint Julien

Château Léoville Barton, 2^{ème} Grand cru classé 1996 210.00
Château Talbot, 4^{ème} Grand cru classé 2005 190.00
Château Gruaud Larose, 2^{ème} cru classé 10/15 170.00 70.00
Château Lagrange, 3^{ème} Grand cru classé 2008 155.00
Château Branaire Ducru, 4^{ème} Grand cru classé 2007 130.00

Saint Emilion

Château La Gaffelière, 1^{er} Grand cru classé 2010 170.00

Saint Estèphe

Cos d'Estournel, 2^{ème} Grand cru classé 2006 280.00
Château Montrose, 2^{ème} Grand cru classé 2011 200.00
Château Cos Labory, 5^{ème} Grand cru classé 10/11 135.00 65.00

Médoc

Château de Camensac, 5^{ème} cru classé 2007 110.00

En magnum

Château La Croix de Gay, Grand Vin de Bordeaux 2011 120.00

TVA 7.7% et service inclus

Les Vins d'ailleurs

		75 cl	50cl	37.5cl
Les Rouges Italiens				
Le Volte Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri	2016	70.00		
Macarico, Macarari Aglianico del Vulture DOC	2003	95.00		
Promis IGT Gaja Toscane	2013	110.00		
Sassicaia, Tenuta San Guido Bolgheri	2010	350.00		
Rigoletto, Castello Colle Massari Montecocco	2009	50.00		

Les Rouges du Tessin

Castello Luigi Rosso	2013	195.00		
----------------------	------	--------	--	--

Les Rouge Anglais

« Perfection », F&F London	2005	248.00		
----------------------------	------	--------	--	--

Les Vins Doux

Flétris, surmaturés et grains nobles

Château d'Yquem	1995	560.00		
Château Nairac Barsac 2 ^{ème} Grand cru classé	1999	116.00		
Johannisberg mi-flétri Jean-Camille Juillard				
Chamoson	2016	60.00		
Malvoisie de Vétroz, Cave la MadeleineVétroz	2014		62.00	
Johannisberg, Cave Ardévaz Chamoson	2003		63.00	
Malvoisie, Gérald Besse Martigny-Combe	2014		62.00	
Amigne de Vétroz, Cave des Deux Rives Vétroz	2000			44.00
Malvoisie, Pinot gris, Les Fils Maye Riddes	2007	60.00		
Douceur de Décembre, Cave des Deux Rives Vétroz	2000		60.00	

TVA 7.7% et service inclus

Les Champagnes

75 cl 50 cl 37.5 cl

Les Bruts

Ruinart Blanc de Blanc	180.00	
Moët & Chandon Réserve Impériale		60.00
Gervais Gobillard 1er cru Hautvilliers	98.00	
Taittinger Brut Réserve	110.00	
Jacquart Brut	110.00	

Les Rosés

Dom Pérignon Rosé	1998	600.00
Dom Pérignon Rosé	2002	540.00
Comtes de Champagne Rosé	2000	430.00
Comtes de Champagne Rosé	2004	450.00
Laurent Perrier Rosé		195.00
Méthode Champenoise Rosé, Chatellenie		85.00
Les Fils Maye Riddes		

Les Vintages

Dom Pérignon	2006	325.00
Comtes de Champagne Taittinger	2005	300.00

En Magnum

Comtes de Champagne Taittinger	1998	550.00
--------------------------------	------	--------

Les Apéritifs

San Pellegrino bitter		5.00
Campari, Suze, Cynar, Martigny blanc, rouge ou dry)	4cl	8.00
Pastis 51	2cl	8.00
Kir vin blanc		9.00
Coupe de Champagne		15.00
Kir Royal Bellini		16.00

Les Bières

Cardinal ou Carlsberg	25cl	4.50
1664 Kronenbourg	25cl	5.00
Cardinal sans alcool		5.00

Les Minérales

Henniez Nature Légère	75cl	8.50
Henniez Nature Légère	50cl	6.50
Evian 1 litre		9.00
Badoit, San-Pellegrino	50cl	7.00
Perrier 33cl		5.50
Coca-Cola (normal ou light)	33cl	5.00
Fanta, Sprite	33cl	5.00
Nectar et Jus de Fruits Granini (abricot, ananas, pêche, orange)	2dl	5.50

Les Cafés et infusions

Café, expresso, américain		4.50
Cappuccino		4.70
Thé noir camomille, tilleul, verveine, menthe fraîche		4.50