

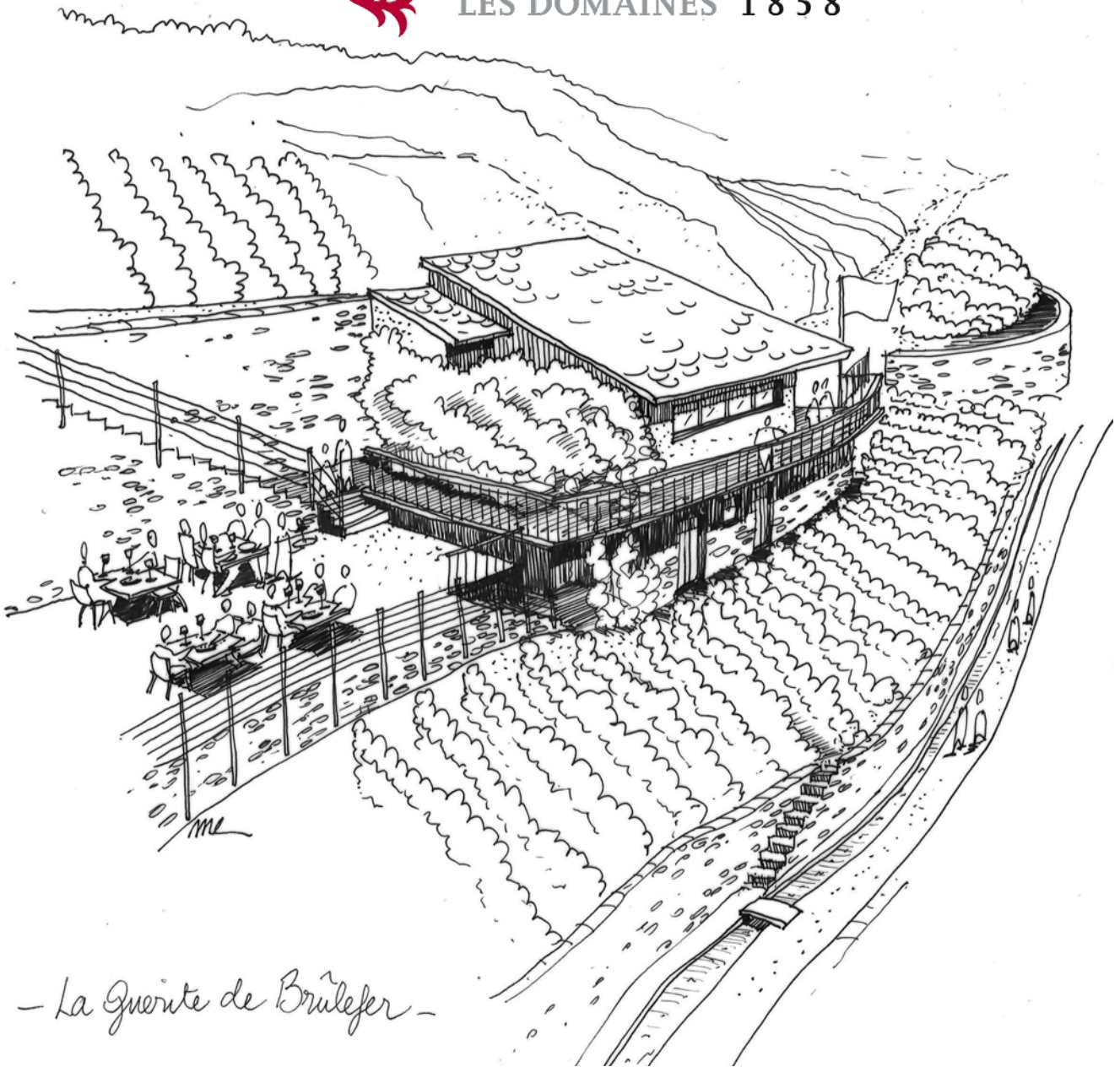
# MENU

## *La quèrite Brûlefer*



**BONVIN**

LES DOMAINES 1858



*- La Quèrite de Brûlefer -*

D'AVRIL À OCTOBRE, DU JEUDI AU DIMANCHE DE 10H30 À 18H30  
(OCTOBRE 18H00)

+41 79 246 56 59 / RESERVATION@CELLIERS.CH

# LA GUÉRITE BRÛLEFER



Aimer avec Passion ce Valais de rudesse et de paradis, son climat de braise, ses sols arides de schistes calcaires, s'exprimant dans la remarquable minéralité des vins.

Travailler avec Passion plus de 23 hectares de vignes dans les coteaux escarpés du Valais central, dans une viticulture héroïque, de vignes en terrasses, de murs en pierres sèches et de bisses.

Cultiver le goût et les harmonies gustatives et l'originalité à travers la diversité des anciens cépages valaisans remis à l'honneur : Petite Arvine, Heida, Amigne, Humagne, Cornalin, etc...

S'investir dans des méthodes de travail intelligentes démontrant une sensibilité environnementale et préservant les équilibres naturels.

Rechercher le meilleur du meilleur pour produire des vins de grande qualité qui depuis 1858 valorisent nos plus prestigieux terroirs, tutoyant les plus grands vins du monde.

Bonvin 1858 est une entreprise de taille humaine, de type familial ; une entreprise ancrée dans la durabilité qui croit en l'avenir et investit dans une nouvelle cave au pied du vignoble de Brûlefer.

Labellisée "Valais-Excellence" pour son attachement au Valais et son engagement sur les valeurs liées au développement durable et à la recherche d'amélioration continue, Bonvin 1858 a été honorée en 2014 du titre de Cave Suisse de l'année. Successeur de quatre générations de pionniers, la petite équipe Bonvin se veut innovante, disponible et accueillante.

La guérite Brûlefer et les Mazots du Clos du Château constituent des lieux privilégiés pour découvrir les vins de la maison.

# NOS DÉGUSTATIONS



- Domaines Bonvin 1858

1

## Trois onces

**Fr. 9.-**

Trois vins blancs en dégustation : Fendant Brûlefer  
- Petite Arvine - Amigne

**ET/OU**

Trois vins rouges en dégustation : Pinot Noir Terra  
Cotta - Syrah - Cuvée Rouge Barrique Clos du  
Château

2

## Six onces

**Fr. 15.-**

Trois vins blancs en dégustation : Fendant Brûlefer  
- Petite Arvine - Amigne

**ET**

Trois vins rouges en dégustation : Pinot Noir Terra  
Cotta - Syrah - Cuvée Rouge Barrique Clos du  
Château

Dès 12 bouteilles achetées, vous bénéficiez d'un  
**rabais de 10%**

Cartes de crédit acceptées / TVA 7.7% incl. / Prix en CHF

# LA CARTE DES VINS



## Blancs

	<b>75 cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>1dl</b>
FENDANT DOMAINE BRÛLEFER Fruité, minéral et racé	31.00	15.00	4.50
MONT FLEURI , JOHANNISBERG Fruité, riche, notes d'amandes en finale	37.00	19.00	-
PLAN LOGGIER, TROIS, PINOT BLANC, SYLVANER, HEIDA Fruité intense, citronné, suave	37.00	-	5.00
HEIDA NOBLES CÉPAGES Floral, structuré équilibré	43.00	-	-
PETITE ARVINE NOBLES CÉPAGES Fruité exotique, agrumes, poires, complexe	45.00	23.00	6.50
CUVÉE 1858 BLANC, PETITE ARVINE, HEIDA, AMIGNE Fruité, notes de cerise légèrement boisé, ample et charnu	67.00	-	-
AMIGNE DE VÉTROZ NOBLE CÉPAGE Fruité, onctueux, intensité persistante, légère douceur	43.00	-	6.00
ST . ELOI, JOHANNISBERG DOUX Vendanges du 1er décembre. Fruité, banane, mangue, poire, belle complexité aromatique, doux	<b><u>50cl:</u></b>	34.00	
LE MUST Doux, fruité aromatique, pétillant	32.00	16.00	4.50

## Rosé

	<b>75 cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>1dl</b>
SORTILÈGE, OEIL-DE-PERDRIX DU VALAIS Fruité, frais, structuré	31.00	16.00	4.50

# LA CARTE DES VINS



## Rouges

	150cl	75 cl	37.5cl	1dl
TERRA COTTA, PINOT NOIR Fruité, friand, élégant	-	31.00	-	4.50
CLOS DU CHÂTEAU, PINOT ET MERLOT Fruité, élégant, épicé, harmonieux	69.00	34.00	17.00	5.00
HUMAGNE ROUGE NOBLES CEPAGES Typé sauvage, expressif, tannins fondants	-	43.00	22.00	-
CORNALIN NOBLES CEPAGES Petits fruits, cerises noires, tannique	-	45.00	-	-
SYRAH NOBLES CEPAGES Expressif, notes d'olives, poivré, charnu	-	45.00	-	6.00
CUVÉE ROUGE BARRIQUE (PINOT, MERLOT, SYRAH) Fruité, épicé, légèrement vanillé, riche, corsé	-	48.00	24.00	7.00
CUVÉE 1858 ROUGE (CORNALIN, SYRAH, HUMAGNE ROUGE) Fruité, cerises, boisé, ample et charnu	156.00	77.00	-	-

## Autres boissons

EAU DE VIE DE CUVÉE 1858 (2CL)	6.00
CAFÉ, THÉS	3.50
BIO ALP TEA (3DL)	3.50
NECTAR ABRICOT DU VALAIS (25CL)	4.50
JUS DE RAISON (25CL)	4.50
EAU MINERALE PÉTILLANTE VALAIS (5DL)	4.50

# LA CARTE DES METS



## Entrées

SALADE VERTE	7.50
SALADE MÊLÉE	9.50
ASSIETTE DE REBIBES AOP	11.00
TOMME DE CHÈVRE "BESSON", MIEL ET POIVRE NOIR	14.00
FILET DE TRUITE MARINÉ*	14.50
ASSIETTE VALAISANNE**	28.00
<i>Jambon, lard, viande séchée IGP, saucisse au johannisberg, fromage AOP</i>	
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE IGP	31.00

## Plats

RACLETTE DU VALAIS AOP, PIÈCE	5.00
RACLETTE DU VALAIS AOP, À DISCRÉTION	30.00
CROÛTE AU FROMAGE AOP	21.00
TARTARE DE TOFU, TOAST ET BEURRE	22.00
TARTARE DE BOEUF**, TOAST ET BEURRE	32.00
FONDUE BACCHUS (BOEUF MARINÉ**) 200 GR. (DÈS 2 PERSONNES)	36.00
<i>Accompagnements : Pommes sautées et salade</i>	
SUPPLÉMENT VIANDE** 100 GR.	8.00

## Desserts

TARTE MAISON	6.50
SORBET "LE MUST"	7.00
SORBET VALAISAN	9.00
LA BOULE DE GLACE	3.00

\* Poisson suisse

\*\* Viande suisse

Chers.ères clients.es,

Si vous êtes sujets à des allergies ou des intolérances alimentaires, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

# NOS MENUS



1

## Menu Bacchus (dès 2 pers.)

Fr. 45.-

FILET DE TRUITE MARINÉ\* ET SA GARNITURE  
FONDUE BACCHUS (BOEUF MARINÉ\*\*) 200 GR. POMMES SAUTÉES  
SORBET "LE MUST"

2

## Menu Raclette

Fr. 45.-

DÉLICE DU GRENIER VALAISAN\*\*  
RACLETTE AOP VALAIS À DISCRÉTION  
SORBET "LE MUST"

3

## Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Fr. 12.-

SAUCISSE DE VEAU OU RACLETTE  
THÉ FROID 3DL  
LA BOULE DE GLACE OU LA TARTE MAISON

*Bon appétit!*

\* Poisson suisse

\*\* Viande suisse

Chers.ères clients.es,

Si vous êtes sujets à des allergies ou des intolérances alimentaires, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.