NENDAZ
VEYSONNAZ
REMONTÉES MÉCANIQUES

Restaurant de Tracouet

2'200 m

Notre carte des vins



Maison Gilliard, Sion

La Maison Gilliard a été fondée en 1885 par Edmond Gilliard. Il fit l'acquisition du Clos du Mont et du Clos du Brûle-Fer situés sur les hauts de la ville de Sion. Grâce à notre fondateur, nous pouvons nous targuer d'être l'une des plus anciennes caves du Valais et faisons partie des encaveurs les plus connus de Suisse.

Heida, Trésors de famille 75 cl

Vin blanc, délicieusement parfumé dans des arômes de noix et noisette, il offre une bouche fraîche et onctueuse, pleine de vivacité et belle persistance.

Merlot Blanc, les Tonneliers 75 cl

Vin rare et surprenant qui se distingue par une typique pointe d'acidité et notes d'agrumes. Velouté et harmonieux, souplesse et ampleur en bouche, note finale boisée.

Domaine St-Raphaël, Assemblage blanc, les Tonneliers 75 cl

Assemblage blanc vif, riche, belle acidité et touche final citronnée. Idéal avec viande blanche, fromages et fruits de mer.

Antarès, les Tonneliers 75 cl

Assemblage rouge. Alchimie entre Pinot Noir, Syrah et Diolinoir qui confère à ce vin une grande puissance, une forte structure et une rare richesse aromatique.

Diolinoir, les Tonneliers 75 cl

Le Diolinoir est un vin fin et puissant, riche avec des tannins affirmés. Idéal avec les viandes rouges, agneau et fromages.

Domaine St-Raphaël, Assemblage rouge, les Tonneliers 75 cl

Assemblage rouge fruité, épicé, notes de fruits rouges. Idéal avec la viande rouge, fromages et agneau.



Cave les Ruinettes, Vétroz

La cave des Ruinettes est une entreprise familiale située à Vétroz, village emblématique de l'Amigne.

Fendant de Vétroz	37.5 cl
Vin d'apéritif par excellence. Accompagne les viandes fumées et crues, poissons et fromages.	75 cl
Johannisberg	37.5 cl
Un nez expressif aux notes de fruits exotiques et d'agrumes, tension et finale saline.	
Petite Arvine	75 cl
Des tanins puissants, des notes de cacao et une note finale persistante.	
Pinot Noir	50 cl
Vin rouge agréable et bien structuré avec des tanins nobles. S'accorde avec la viande rouge, les volailles, le porc, l'agneau et les viandes crues.	75 cl
Ruinettes Noir	50 cl
Vin d'assemblage composé de Syrah, Diolinoir, Gamaret et de Cornalin.	75 cl

Ce vin très corsé aux arômes de fruits rouges, structuré avec des tannins bien présents, belle longueur en finale. Se marie très bien avec les viandes rouges, la chasse et les fromages à pâte dure.



Chai du Baron, Bramois

La cave Chai du Baron, magnifique bâtisse du XVIIe siècle à Bramois, élève des vins de haute qualité depuis de nombreuses années.

Fendant LEON 37.5 cl

Un nez fruité et sympa, une bouche équilibrée, marquée par une fraîcheur désaltérante. Ces subtilités font de ce vin le partenaire idéal de vos apéritifs. 75 cl

Johannisberg LEON 75 cl

Un vin gourmand et fruité qui se déguste à l'apéritif avec des amuses-bouches.

Petite Arvine, Chai du Baron 75 cl

Un des plus rares cépages du monde, son origine génétique est une énigme. Il se plaît dans la vallée du Rhône alpine, entre Martigny et Loèche. Une fraîcheur toute en finesse réveille les sens, pamplemousse et fleur d'amande s'élèvent du verre.

Assemblage malicieux de cépages du Valais 50 cl

Assemblage rouge de Merlot et Diolinoir. A déguster avec une viande ou des fromages. 75 cl

Merlot, Chai du Baron 75 cl

Pourpre intense et profond, reflets violets. Feu d'artifice de senteurs et saveurs, boisés et fruités.

Humagne rouge, Chai du Baron 75 cl

Un corps robuste et doux en bouche aux tannins apaisés, calme en fin de bouche et longueur moyenne. Variété autochtone alpine au caractère rustique.



Claudy Clavien, Miège

Vignerons indépendants depuis trois générations, la famille Clavien prend soin du domaine viticole familial, qui s'étend aujourd'hui sur onze hectares.

Fendant	50 cl
Vin très fin, fruité, floral, gouleyant. Se boit en apéritif ou en accompagnant des mets au fromage, fondue, assiette valaisanne.	75 cl
Chardonnay	75 cl
Au Notre Chardonnay est bercé dans des amphores pendant 6mois. Cet élevage lui confère plus de finesse et une expression plus pure du terroir. Ses arômes exotiques soutenus par une très belle acidité accompagnent les poissons, volailles, pizzas ou en apéritif.	
Petite Arvine – Perles du Soleil	50 cl
Ce vin se distingue par de très belles notes de glycines ou de fruits exotiques et en bouche par une salinité finale. Vin qui s'apprécie en apéritif ou avec les entrées, poissons, fruits de mer ou crustacés.	75 cl
Carminoir	75 cl
Issu d'un croisement entre le Pinot noir et le Cabernet-Sauvignon, arômes délicats de fruits rouges et de café.	
Carmin des Pierres	75 cl
La fougue naturelle et l'originalité fondamentale du Cornalin sont ici réhaussés par un long élevage en fût de chêne.	150 cl
Diolinoir	50 cl
Vin corsé avec des arômes de fruits noirs, cerise, mûre et violette. Riche de tanins marqués, il s'accorde avec gourmandise au filet de bœuf, à l'agneau et aux plats mijotés.	75 cl



Germanier Cave du Tunnel, Conthey

Fondée en 1958 la cave du Tunnel est située au cœur du Valais, dans une région qui bénéficie d'un climat continental remarquable, avec un ensoleillement dépassant les 2000heures par année.

Brut du Valais millésimé 75 cl

Des grappes de chardonnay cueillies à bonne maturité, posées sans foulage ni égrappage dans le pressoir, une lente prise de mousse en bouteilles, un stockage de 36 mois sur lattes dans un chais à température constante, puis un remuage et un dégorgement pointu lui confèrent toutes les qualités d'un grand vin mousseux. Il se boit à l'apéritif, lors d'un repas complet avec du poisson, crustacés ou de la viande.

Brut du Valais rosé 75 cl

Chardonnay, cépages rouges, mousseux, fruité. Délicate robe rose framboise, au nez on perçoit des notes de fruits, fraises et baies des bois. Belle vivacité en bouche et longue finale harmonieuse. Il se déguste à l'apéritif et accompagne les plats de poissons et les desserts.

42 - Sparkling wine 75 cl

Cépages blancs, mousseux, fruité et frais. Ce vin pétillant se déguste à l'apéritif et s'accorde avec des plats de poissons et les desserts fruités

