

Le St Christophe
HOTEL RESTAURANT

Carte des Vins

*Le bon vin réjouit le cœur
du gastronome*

Antonin Carême
(1784 – 1833)

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Crus au Verre (1 dl)

Les Blancs

Petite Arvine, Cave Les Ruinettes Serge Roh Vétroz	9.00
Fin Bec Mer, Ivo Mathier Sion	9.00
Chardonnay, Cave Le Courset Lavey Village	9.00
Chasselas, Clos de la George Yvorne	8.00

Les Rouges

Gamay, Domaine Gérald Besse Martigny-Combe	6.00
Syrah, Simon Maye Chamoson	9.00
Anthologie, Clos du Châtelard Hammel Villeneuve	9.00
Merlot, Daniel Magliocco Chamoson	9.00
Château du Barrailh, Graves Bordeaux	8.00

Les Crus de Prestige au Verre

« Côte Rousse » Hammel Domaine du Montet Bex	2016	19.00
Petit Verdot, Jean-Camille Juillard Chamoson	2014	13.00
Tourmentin Rouvinez, Sierre	2016	13.00
« Passion », Cave du Vieux Moulin Vétroz	2014	13.00
Promis IGT Gaja Toscane	2016	14.00
Barolo Dagromis DOP Gaja	2015	22.00
Côte Rôtie, Côte du Rhône Mathilde et Yves Gangloff	2011	28.00
Château Mont-Rose, St Estèphe 2 ^{ème} grand cru classé	2011	30.00

Les Champagne à la coupe

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

TVA 7.7% et service inclus

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins Blancs Vaudois

75 cl 50 cl 37.5 cl

Chasselas

Coteau de Verschiez Blanc, Bernard Cavé Ollon	18/17	50.00		30.00
Clos du Crosex Grillé, Philippe Gex et Bernard Cavé	17/16	54.00		33.00
Les Murailles, Henri Badoux Aigle	2018	50.00		
L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine Yvorne	18/16	58.00		32.00
Darbellay Frères Bex	2016		32.00	
L'Ouille Grand cru, Hammel Yvorne	2014	55.00		
Taranis, Domaine du Montet Hammel Bex	2016	51.00		

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	2015	45.00		
Gewürztraminer, Cave du Courset Lavey-Village	2013	45.00		

Chardonnay

Arzilier, Nicole Carminati Bex	2018	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	2017	63.00		
Tour Blanche, Obrist Vevey	2018	55.00		

Les Vins Rosés Vaudois

Domaine des Ruyères Chardonne	2016	38.00		
-------------------------------	------	-------	--	--

TVA 7.7% et service inclus

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins Rouges Vaudois

75 cl 50 cl 37.5 cl

Gamay

Bernard Cavé Ollon	2018	54.00		28.00
Darbellay Frères Bex	2015		31.00	
Vieilles Vignes Pierre Carminati Bex	2018	45.00		

Pinot Noir

Domaine de la Pierre Latine Yvorne	2015			35.00
Domaine Le Luissalet Bex	2017		38.00	
Pierre Carminati Bex	2018	55.00	35.00	
Sire de Duin, Sté Coopérative Viticole de Bex	2018		36.00	
Mythologie, Pinotissima Yvorne	2012	95.00		

Syrah

Domaine Beauregard Aigle	2010	85.00		
Domaine des Rueyeres Chardonne	2016	65.00		
Clos de la George Yvorne	2016	85.00		
Bernard Cavé Ollon	2017	90.00		
Clos du Crosex Grillé, Cuvée Excelentia Aigle	2017	88.00		
Cave des Rois Villeneuve	2015	68.00		
Darbellay Frères, Bex	2017	62.00		

Merlot

Domaine Beauregard Aigle	2009	85.00		
Cave du Courset Lavey-village	2015	57.00		
La Lieue, Domaine du Montet Hammel Bex	2016	62.00		
Pierre Carminati Bex	2018	60.00		
Clos de la George Hammel Yvorne	2016	85.00		
Société Viticole de Bex (70 cl)	2015	50.00	39.00	

TVA 7.7% et service inclus

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins Rouges Vaudois

75 cl 50 cl 37.5 cl

Gamaret

Bernard Cavé Ollon	2017	80.00		
Cave du Courset Lavey-Village	2016	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	2015	75.00		
Anthologie, Clos du Châtelard Hammel Bex	2017	65.00		
Rouge de Rouges, Domaine de la Pierre Latine Yvorne	2015			40.00
« Quatuor », Domaine du Montet Hammel, Bex	2016	92.00		
Reserve noire, Willy Deladoey, Bex	2016	65.00		

Cépages à découvrir

Galotta, Domaine Le Luissalet Bex	17/18	65.00	48.00	
-----------------------------------	-------	-------	-------	--

En Magnum

Merlot, Clos de la George Yvorne (140 cl)	2014		160.00	
Pinot Noir, Domaine du Montet Hammel Bex	2011		150.00	

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

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	2015	61.00	
Daniel Magliocco Chamoson	14/15	60.00	

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

Simon Maye & Fils Chamoson	16/13	66.00	
Les Fils Maye Riddes	2012		32.00
Tradition, Henri Valloton Fully	2016	68.00	34.00
Cave Ardévaz Chamoson	2013	58.00	
Daniel Magliocco Chamoson	2015		33.00

Amigne

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

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

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	
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 2014 48.00

Œil de Perdrix , Terra Veritas , Provins- Sion 2018 34.00

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins Rouges Valaisans

75 cl 50 cl 37.5 cl

Gamay

Domaine Gérald Besse Martigny-Combe	2018	48.00		34.00
Daniel Magliocco Chamoson	2018	48.00		
Serge Roh, Caves des Ruinettes Vétroz	2018	48.00		34.00

Pinot Noir

Fabienne Constantin-Comby Chamoson	2018	57.00	36.00	
Jean-Camille Juillard Chamoson	2018	59.00		
Rives du Bisse Ardon	2014	64.00		
«Clos de Pachje» Domaine Chevaliers Salquenen	2016	80.00		
Les Fils de Charles Favre Sion	2014			25.00

Merlot

Jean-Camille Juillard Chamoson	2016	62.00	37.00	
Daniel Magliocco Chamoson	16/18	80.00		39.00
Simon Maye & Fils Chamoson	2015	92.00		
Cave du Vieux Moulin R. Papilloud, Vétroz	2018	68.00	46.00	
Domaine Gérald Besse Martigny	2017	70.00		

Syrah

Les Rives du Bisse Ardon	2013			36.00
Domaine Gérald Besse Martigny-Combe	2012	90.00		
Cave Les Ruinettes Vétroz	2015	79.00		
Simon Maye & Fils Chamoson	2011	88.00		
Excelsus Jean-Claude Favre Chamoson	2016	78.00		36.00
Daniel Magliocco, Chamoson	2013	80.00		40.00
Simon Maye & Fils Chamoson, vieille vigne	2013	110.00		
Cave Ardévaz Chamoson	2016	75.00		
Cayas, Jean-René Germanier Vétroz	2016	97.00		
Fabienne Constantin-Comby Chamoson	17/18	66.00	38.00	

TVA 7.7% et service inclus

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins Rouges Valaisans

75 cl 50 cl 37.5 cl

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		

Humagne

Simon Maye & Fils Chamoson	2016	70.00		
Fabienne Constantin-Comby Chamoson	2018	62.00	42.00	
Daniel Magliocco Chamoson	18/14	65.00		34.00
Jean-Camille Juillard Chamoson	2014	59.00		
Follaterres, Henri Valloton Fully	17/14	66.00		33.00
Les Rives du Bisse Ardon	2014	63.00		

Cornalin

Les Rives du Bisse Ardon	2013			33.00
Cave du Vieux Moulin R.Papilloud, Vétroz	2018	85.00	59.00	
Excelsus, Jean-Claude Favre Chamoson	2018	83.00		
Domaine Gérald Besse Martigny	2017	80.00		

Assemblages

« Passion », Cave du Vieux Moulin Vétroz	16/15	120.00	75.00	
« Camosus », Simon Maye et Fils Chamoson	2012	76.00		
Favi 5 Cépages, Les Fils de Charles Favre Sion	16/17	50.00	34.00	
Tourmentin Rouvinez, Sierre	2016	77.00		38.00
1858, Charles Bonvin, Sion	2016	85.00		
« MASC » Maurice Gay Chamoson	2016	72.00		

TVA 7.7% et service inclus

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins Rouges Valaisans

75 cl 50 cl 37.5 cl

Cépages à découvrir

Petit Verdot, Jean-Camille Juillard Chamoson	2014	78.00	60.00
Durize « Combe d'Enfer », Henri Valloton Fully	17/16	64.00	
Barbera & Magliocco D.Magliocco, Chamoson	2017	75.00	

En Magnum

Syrah, Cave Fin Bec Sion	2010	150.00
MASC, Maurice Gay Chamoson	2017	130.00

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins Français

75 cl 50 cl 37.5 cl

Les Blancs

Condrieu Mathilde et Yves Gangloff	2016	190.00
Pouilly- Fuissé, Bouchard Père & Fils	2017	80.00
Pouilly Fumé de Ladoucette	2015	75.00
Sancerre, Clos Paradis, Domaine Fouassier	2017	62.00

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	2017	45.00

En Magnum

Château de Berne, Côte de Provence Rosé	2013	60.00
Château La Croix de Gay, Grand Vin de Bordeaux	2011	120.00
Amiral de Beychevelle, Saint-Julien	2015	210.00

TVA 7.7% et service inclus

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

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	2015	180.00		
Crozes-Hermitage, Papillon Gilles Robin	2017	80.00	60.00	

Bourgogne

Pommard 1 ^{er} cru, Les Grands Epenots, Domaine François Gaunoux	2008	145.00		
Gevrey-Chambertin « Aux Echezeaux », C. Bryczek	2015	125.00		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	80.00		

Alsace

Pinot Noir Cuvée François Joseph Gross	2016	46.00		
--	------	-------	--	--

Côte de Provence

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

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins Rouges Français

75 cl

50 cl

37.5 cl

Bordeaux

Graves

Château Haut Brion, 1 ^{er} cru classé	1998	830.00	
Château Haut-Bailly, cru classé	2007	120.00	
Château du Barrailh, Famille Labuzan	2014	40.00	

Pomerol

Château La Croix de Gay, Grand Vin de Bordeaux	11/12	95.00	55.00
Château la vieille forge	2015	49.00	

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	2012	250.00	
Château Lynch Bages, 5 ^{ème} cru classé	2013	195.00	
Réserve de la Comtesse de Lalande	2011	110.00	

Margaux

Château Brane-Cantenac, 2 ^{ème} Grand cru classé	2012	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 Lagrange, 3 ^{ème} Grand cru classé	2008	155.00	
Château Branaire Ducru, 4 ^{ème} Grand cru classé	2007	130.00	
Amiral de Beychevelle	2015	105.00	60.00
Château Gruaud Larose, 2 ^{ème} cru classé	2015		80.00

TVA 7.7% et service inclus

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins Rouges Français

75 cl

50 cl

37.5 cl

Saint Emilion

Château Tour Saint-Christophe	2015	95.00	
Château La Gaffelière, 1 ^{er} Grand cru classé	2010	170.00	

Saint Estèphe

Cos d'Estournel, 2 ^{ème} Grand cru classé	2007	310.00	
Château Montrose, 2 ^{ème} Grand cru classé	2006	250.00	
Château Cos Labory, 5 ^{ème} Grand cru classé	10/13	135.00	65.00

Médoc

Château de Camensac, 5 ^{ème} cru classé	2007	110.00	
Château Potensac	2015	90.00	

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Les Vins d'ailleurs

75 cl

50cl

37.5cl

Les Rouges Italiens

Le Volte Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri	2017	70.00		
Macarico, Macarari Aglianico del Vulture DOC	2003	95.00		
Promis IGT Gaja Toscane	2016	85.00		
Sassicaia, Tenuta San Guido Bolgheri	2010	350.00		
Rigoleto, Castello Colle Massari Montecucco	2009	50.00		
Carmignano, Le Farnette	2014	39.00		
Barolo Dagromis DOP	2015	150.00		
Brunello di Montalcino DOCG Col	2013	90.00		
La Gioia Toscana IGT	2015	110.00		
Ornellaia, Bolgheri	2016	320.00		
Tignanello, Antinori	2016	190.00		

Les Rouges du Tessin

Castello Luigi Rosso	2015	220.00		
----------------------	------	--------	--	--

Les Rouges Anglais

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

Les Rouges Espagnols

Bordegas Apricus Sensus, Ribeira Del Duero DO	2009	90.00		
---	------	-------	--	--

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 Madeleine Vétroz	2014		62.00	
Malvoisie, Domaine Gérald Besse Martigny-Combe	2014		62.00	
Amigne de Vétroz, Cave des Deux Rives Vétroz	2000			44.00
Douceur de Décembre, Cave des Deux Rives Vétroz	2000		60.00	

TVA 7.7% et service inclus

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

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
--------------------------------	------	--------

TVA 7.7% et service inclus

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

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

Les Minérales

Eau de Sembrancher avec ou sans gaz	75 cl	9.00
Eau de Sembrancher avec ou sans gaz	37.5 cl	6.00
Evian 1 litre		9.00
Badoit, San-Pellegrino	50 cl	7.00
Perrier	33 cl	5.50
Coca-Cola (normal ou light)	33 cl	5.00
Fanta, Sprite	33 cl	5.00
Nectar et Jus de Fruits Granini (abricot, ananas, pêche, orange)	2 dl	5.50

Les Cafés et infusions

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