



CAFÉ - RESTAURANT
AEROPORT
SION
Bernard Fellay

La Brisolée*

dimanche service non-stop de 12h à 18h30

TRADITION

6 sortes de fromage d'alpage, sérac, tomme de Mondralèche, noix, pomme, châtaignes, raisin, lard sec, bœuf fumé

Fr. 26.-

ROYALE

6 sortes de fromage d'alpage, sérac, tomme de Mondralèche, noix, pomme, châtaignes, raisin, lard sec, bœuf fumé, **VIANDE SÉCHÉE, JAMBON CRU**

Fr. 31.-



VIN NOUVEAU

1dl Fr. 3.60



1. Alpage de Colombyr / Montana
2. Alpage de Mondralèche / Lens
3. Alpage de Tortin / Nendaz
4. Tomme de Mondralèche / Lens
5. Alpage de Moiry / Grimontz
6. Alpage de Tovassières / Morgins
7. Alpage de Pointet / Mayens de Conthey
8. Sérac



L'alpage de Pointet

Sur les hauts de Conthey trône, dans un cadre magnifique, l'alpage de POINTET.

Depuis la plaine, vers Conthey, vous allez sillonner le vignoble contheysan jusqu'au village d'Erde, où vous prendrez la direction du Sanetsch. Après le petit village de Daillon, les vignes disparaissent pour laisser la place à une forêt magnifique.

Au restaurant « Beau-Site », en tournant à gauche en direction de l'alpage, vous allez traverser les Mayens de My, le Plapon pour arriver sur l'alpe. Et là, un magnifique panorama avec vue sur le Cervin, la Dent Blanche, le glacier de Ferpècle, la Maya, le Mont Blanc et bien d'autres merveilles des alpes valaisannes vont vous ravir.

Le sérac et le fromage d'alpage vont titiller vos papilles gustatives.

Depuis 2005, l'alpage de Pointet est exploité par Stéphane Pillet à Vétroz. L'entreprise agricole est également très active dans les travaux pour tiers: elle cultive la vigne, des arbres fruitiers (pommiers, poiriers, abricotiers) du blé, du seigle, du colza, des carottes et élève environ 150 têtes de bétail.

La famille Pillet vous souhaite beaucoup de plaisir à déguster son fromage.

MAGNUMS

150 cl

Jean-Claude Favre Chamoson

Fendant Excelsus	2010	70.-
Marsanne Blanche Excelsus (sèche)	2009	118.-
Cornalin	2009	128.-

Domaine des Muses, Robert Tamarcaz Sierre

Johannisberg Rilke	2009	92.-
Humagne Blanche Rilke	2009	96.-
Riesling surmaturé Rilke	2009	168.-
Pinot Noir Rilke	2009	88.-
Humagne Rouge Rilke	2009	118.-

Cave du Vieux Moulin, Romain Papilloud Vétroz

Amigne	2010	118.-
Dédicace ass. Syrah et Gamaret	2009	128.-

Cave Ardévaz, Michel Boven Chamoson

Ardévine ass. Cabernet, Syrah, Humagne, Merlot	2009	128.-
Merlot	2010	118.-
Humagne Rouge	2010	112.-
Syrah	2010	124.-

Domaine Cornulus, S. Reynard et D. Varone Savièse

Humagne Rouge Antica	2009	140.-
Syrah Antica	2009	144.-

Les Fils de Charles Favre Sion

Syrah Collection F	2008	118.-
--------------------	------	-------

Charles Bonvin Sion

Cuvée Rouge Clos du Château ass. Pinot Noir, Cabernet, Merlot, Ancelota	2008	115.-
Cuvée 1858 ass. Cornalin, Syrah	2008	128.-

Cave Les Ruinettes, Serge Roh Vétroz

Ruinettes Noir ass. Syrah, Diolinoir, Gamaret, Cornalin	2008	124.-
---	------	-------

Cave La Madeleine, André Fontannaz Vétroz

Magdalena ass. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2009	128.-
---	------	-------

L'Orpailleur, Frédéric Dumoulin Uvrier

Or Noir ass. Merlot, Cabernet Franc, Syrah	2009	128.-
--	------	-------

Antoine & Christophe Bétrisey St-Léonard

Sang de Reine ass. Pinot Noir, Syrah, Diolinoir, Gamaret	2009	90.-
Pinot Noir Promesse	2009	96.-

Rouvinez Vins Sierre

Le Tourmentin ass. Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah	2008	120.-
---	------	-------

CHASSE

du 20 septembre
au 13 novembre 2011
Déguster le menu St-Hubert

A DÉGUSTER



Les saveurs
du Valais
L'ardoise Valaisanne
"Tradition du terroir"

Fr. 29.50



*Prix service à la brasserie