

# Carte 2018

## « L'anniversaire »

Cette année, nous célébrons un anniversaire.  
Les 10 ans du Cube!

Pour lui rendre hommage, nous avons décidé, cette fois, d'aller à la simplicité.

Simplicité représentée dans des mets modernes, à l'image du Cube, et dans les magnifiques crus de la Maison Varone.

Le tout en une harmonie... délicieusement simple!

 Plats pouvant être modifiés pour le régime Vegan

Le Cube est ouvert par beau temps, de mai à octobre, samedi, dimanche et jours fériés de 11h à 18h

En semaine, sur réservation pour les groupes dès 10 personnes  
+41 79 566 95 63 | lecube@varone.ch

Pour toute commande ou vins pris sur place, vous bénéficiez d'un rabais de 10 %.

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

**VARONE**  
VINS

## Carte des vins et des boissons

BLANCS	75 cl	50 cl	1 dl
Fendant Grand Cru Ville de Sion	37.00		5.00
Johannisberg AOC	37.00		5.00
Petite Arvine AOC	45.00		6.00
Heida AOC	43.00		6.50
Viognier AOC	43.00		6.00
Blandice Blanc		27.00	5.50
ROSÉ	75 cl	50 cl	1 dl
Dôle blanche	29.00		4.00
ROUGES	75 cl	50 cl	1 dl
Gamay Tradition	29.00		4.00
Cornalin AOC	45.00		6.00
Syrah AOC	45.00		6.00
Ruïstal, assemblage AOC	45.00		7.00
Blandice Rouge AOC		27.00	5.50
BOISSONS			
H2O Ville de Sion			offert
Eau gazeuse (50 cl)			3.50
Café, thé			3.50
Fines eaux-de-vie du Valais (2 cl)			4.00
Jus de fruits			4.00

## En mise en bouche ou en grignotage

### Dégustation de vins

3 onces de vin blanc ou rouge à choix 9.00  
6 onces de vin blanc ou rouge à choix 15.00

### Fendant Grand Cru Ville de Sion

UN CHASSELAS INTENSE ET MINÉRAL. LA PARFAITE EXPRESSION DU TERROIR ET D'UNE DÉMARCHE SANS CONCESSIONS. Espuma de raclette  
LA RACLETTE REVISITÉE. L'INCONTOURNABLE DU CUBE. 5.00 | 8.00 AVEC VIN

### Johannisberg

UN VIN AMPLÉ ET SEC, AVEC DES NOTES D'AMANDE ET UNE LÉGÈRE AMERTUME.

### Gamay Tradition

UN VIN AU NEZ DE FRUITS ROUGES, GRIOTTE, FRAISE ET NOTE DE MENTHE; FRUITÉ EN BOUCHE AVEC DES TANNINS ÉLÉGANTS ET BIEN FONDUS; BELLE VIVACITÉ.

 Trio de tartinades à étaler sur nos variétés de pains 10.00 | 15.00 AVEC VIN

### Heida

UN PAÏEN QUI À LA FOIS NOUS OFFRE UN NEZ SUBTIL DE PÉTALES DE ROSE, DE CITRON MÛR ET DE NOISETTE...

### Cornalin

ICI LES FRUITS ROUGES ET NOIRS FONT BON MÉNAGE, LA BOUCHE EST SOYEUSE ET AMPLÉ, ET LES TANNINS SONT BIEN FONDUS.

L'Ardoise de fromages du Valais et ses déclinaisons de moutardes aromatisées 10.00 | 15.00 AVEC VIN

## Entrées

### Viognier

UN NEZ QUI ENIVRE, UNE BOUCHE QUI EXPLOSE, UNE FINALE CITRONNÉE, AROMATIQUE ET PERSISTANTE.

 Soupe fraîche de melon et ses lamelles de jambon cru. 15.00 | 20.00 AVEC VIN

### Syrah

DES NOTES D'OLIVES NOIRES ET DE POIVRE FRAIS, DES SENTEURS DE GARRIGUE, DE LAVANDE ET DE ROMARIN.

Terrine artisanale en cube et la saladine d'été 15.00 | 20.00 AVEC VIN

## Plats

### Ruïstal

UN ASSEMBLAGE QUI NE MANQUE PAS DE COFFRE. UN VIN AUX TANNINS PRÉSENTS MAIS À LA BOUCHE DE VELOURS.

Burger Cube de la race d'Hérens, à la mode valaisanne et la salade aux herbes du jardin. SIMPLISSIME ET DÉLICIEUX 25.00 | 30.00 AVEC VIN

### Petite Arvine


ACIDITÉ BIEN PRÉSENTE, NOTES FRUITÉES ET FINALE SALINE.

Tartare de saumon, crème fraîche à la ciboulette du jardin et les galettes de röstis. FRAIS ET RAFFINÉ 25.00 | 30.00 AVEC VIN

## Desserts

### Blandice Blanc

UN ASSEMBLAGE DE CÉPAGES BLANCS AU CARACTÈRE EXOTIQUE. UN VIN MODERNE QUI SÉDUIT AVEC SA FRAÎCHEUR ET SA DOUCEUR.

 Tirsamisù «revisité» aux fruits frais du Valais UN VRAI DESSERT D'ÉTÉ SANS HÉSITER 10.00 | 15.00 AVEC VIN

### Blandice rouge

UN ASSEMBLAGE DE CÉPAGES ROUGES AU CARACTÈRE D'AMARONE.

Dessert chocolaté, accompagnement surprise PUREMENT GOURMAND, UN PLAISIR GUSTATIF. 10.00 | 15.00 AVEC VIN

## Menu

### Mise en bouche

Fendant Grand Cru Ville de Sion Espuma de raclette

### Entrée à choix

### Plats à choix

### Dessert

Blandice Blanc Tirsamisù «revisité» aux fruits frais du Valais

CHF 69.00 avec vins

**VARONE**  
VINS

**VARONE**  
VINS