



Bienvenue à la Guérite Brûlefer

Ouvert : Jeudi - Vendredi - Samedi - Dimanche 10h30 à 18h30



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**.*

Successeurs 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.

Apéritif dégustation, commentée

Trois onces

Trois vins blancs des domaines Bonvin 1858 Fr. 9.-
Fendant Brûlefer – Petite Arvine – Amigne

OU

Trois vins rouges des domaines Bonvin 1858 Fr. 9.-
Pinot noir Terra Cotta – Syrah – Cuvée Rouge Clos du Château

Six onces

Trois vins blancs des domaines Bonvin 1858 Fr. 15.-
Fendant Brûlefer – Petite Arvine – Amigne
Trois vins rouges des domaines Bonvin 1858
Pinot noir Terra Cotta – Syrah – Cuvée Rouge Clos du Château



**Pour toute commande dès 12 bouteilles
Prix départ cave avec 10% de rabais**

Vins blancs

	75 cl	37.5 cl
Fendant Domaine de Brûlefer Fruité, minéral et racé	31.--	15.--
Mont Fleuri, Johannisberg Fuité riche, notes d'amandes en final	37.--	19.--
Plan Loggier, Trois, Pinot Blanc, Sylvaner, Heida Fruité intense, citronné, suave	37.--	
Heida Noble Cépâge Floral, structuré équilibré	43.--	
Petite Arvine Noble Cépâge Fruité exotique, agrumes, poires, complexe	45.--	23.--
Cuvée 1858 Blanc, Petite Arvine, Heida, Amigne Fruité, notes de cerise avec un léger boisé, ample et charnu	67.--	
Amigne de Vétroz Noble Cépâge Fruité, onctueux, intensité persistante, légère douceur	43.--	
St. Eloi, Johannisberg doux, vendanges du 1er décembre Fruité, banane, mangue, poires, belle complexité aromatique		26.—
Le Must Doux, fruité aromatique, pétillant	32.--	

Vin rosé

Sortilège, Oeil-de-Perdrix du Valais Fruité, frais, structuré	31.--	16.--
--	-------	-------

**Pour toute commande dès 12 bouteilles
Prix départ cave avec 10% de rabais**

Vins rouges









	75 cl	37.5 cl
Gamay Coquet Souple, friand et harmonieux en bouche	29.--	14.50
Pinot noir Terra Cotta Fruité, friand, élégant	31.--	
Clos du Château Pinot Merlot Fruit élégant, épicé, harmonieux	34.--	17.--
Humagne Rouge Noble Cépage Typé sauvage, expressif, tannins bien fondants	43.--	22.--
Cornalin Noble Cépage Petits fruits, cerises noires, tannique	45.--	
Syrah Noble Cépage Expressif, notes d'olives, poivré, charnu	45.--	
Cuvée Rouge barrique Clos du Château Fruité, épicé, légèrement vanillé, riche, corsé	48.--	24.--
Cuvée 1858 Rouge, Cornalin, Syrah, Humagne Fruité, notes de cerise avec un léger boisé, ample et charnu	69.--	

**Pour toute commande dès 12 bouteilles
Prix départ cave avec 10% de rabais**

Boissons diverses

Fine eau-de-vie, Abricot, William	2 cl	5.50
Eau de Vie de Cuvée 1858	2 cl	6.00
Café, Thé		3.50
Bio Alp Tea	3 dl	3.50
Nectar d'abricot du Valais, jus de raisin	25cl	4.00
Eau minérale Valais pétillante	5 dl	4.50

Carte des mets

 Salade verte	7.50
 Salade mêlée	9.50
 Assiette de rebibes AOP	11.--
 Tomme de chèvre "Besson" miel et poivre noir	14.--
Filet de truite fumée	14.50
Terrine artisanale garnie	17.50
Goûter Vigneron, saucisse à l'ail, fromage AOP	15.--
Assiette valaisanne	28.--
<i>jambon, lard et viande séchée IGP, saucisse à l'ail, fromage AOP</i>	
Assiette de viande séchée IGP	31.--
 Raclette du Valais AOP, la raclette	5.--
 Raclette du Valais AOP, les 3 raclettes	15.--
 Raclette du Valais AOP, à discrétion	30.--
 Tartare de tomate maison, toast et beurre	25.--
Tartare de bœuf* maison, toast et beurre	32.--
Fondue Bacchus* 180gr, pomme sautées, salade (dès 2 pers.) pers./	36.--
Supplément viande* 100gr	10.--
*Bœuf suisse	
Salaisons Fleury	
Tarte maison	5.--
Dessert du jour	9.--
Sorbet " Le Must "	7.--
Sorbet valaisan	9.--
La boule de glace	2.50

**Pour toute commande dès 12 bouteilles
Prix départ cave avec 10% de rabais**

Le Menu Bacchus

Filet de truite fumé et sa garniture

Fondue Bacchus, viande de bœuf,
4 sauces maison, pommes sautées

Sorbet le Must

dès 2 pers 45.--/ pers.

Le Menu Raclette

Délices du grenier valaisan

Raclette AOP Valais à discrétion
3 fromages différents

Sorbet le Must

45.--/ pers.

Carte des offres Oenoparc