

# Carte 2019



Le Cube est ouvert par beau temps, d'avril à octobre, les vendredis, samedis, dimanches et jours fériés, de 10h30 à 18h30

En semaine, sur réservation pour les groupes dès 10 personnes  
+41 79 566 95 63 / [reservation@celliers.ch](mailto:reservation@celliers.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

| <b>BLANCS</b>                       | <b>75cl</b> | <b>3/8</b> | <b>50cl</b> | <b>1dl</b> | <b>once</b> |
|-------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|
| Fendant Soleil du Valais AOC        | 28.00       | 14.00      |             | 4.00       | 2.00        |
| Fendant Grand Cru Ville de Sion AOC | 37.00       |            |             | 5.00       | 2.50        |
| Johannisberg AOC                    | 37.00       |            |             | 5.00       | 2.50        |
| Petite Arvine AOC                   | 45.00       |            |             | 6.50       | 3.30        |
| Heida AOC                           | 43.00       |            |             | 6.00       | 3.00        |
| Viognier AOC                        | 43.00       |            |             | 6.00       | 3.00        |
| Blandice AOC                        |             |            | 27.00       | 5.50       | 2.80        |

| <b>ROSÉ</b>      | <b>75cl</b> |  | <b>1dl</b> | <b>once</b> |
|------------------|-------------|--|------------|-------------|
| Dôle Blanche AOC | 29.00       |  | 4.00       | 2.00        |

| <b>ROUGES</b>   | <b>75cl</b> | <b>3/8</b> | <b>1dl</b> | <b>once</b> |
|---|-------------|------------|------------|-------------|
| Gamay Tradition AOC   | 29.00       | 14.50      | 4.00       | 2.00        |
| Dôle Grand Cru Ville de Sion AOC                            | 37.00       |            | 5.00       | 2.50        |
| Cornalin AOC  | 45.00       |            | 6.50       | 3.30        |
| Syrah AOC   | 45.00       |            | 6.50       | 3.30        |
| Ruistal, assemblage AOC                                     | 45.00       |            | 6.50       | 3.30        |
| Stricto Sensu, assemblage AOC<br><i>36 mois en barrique</i> | 89.00       |            | 12.00      | 6.00        |

| <b>BOISSONS</b>               |  |        |
|-------------------------------|--|--------|
| H2O Ville de Sion             |  | offert |
| Eau gazeuse Valais (50cl)     |  | 4.50   |
| Café, thé                     |  | 4.50   |
| Thé froid maison (3dl)        |  | 4.00   |
| Jus de fruit du Valais (25cl) |  | 4.00   |
| Eau-de-vie du Valais (2cl)    |  | 4.00   |

**VARONE**  
VINS

# En mise en bouche ou en grignotage

## Dégustation de vins

3 onces de vin blanc ou rouge à choix  
6 onces de vin blanc et/ou rouge à choix

9.00  
15.00

## Fendant Grand Cru Ville de Sion

UN CHASSELAS INTENSE ET MINÉRAL. LA PARFAITE EXPRESSION DU TERROIR ET D'UNE DÉMARCHE SANS CONCESSION.

## Espuma de raclette

LA RACLETTE REVISITÉE, L'INCONTOURNABLE DU CUBE

5.00 / 8.00 avec 1dl de vin



Commandez sans lardon

## Johannisberg Goutte d'Or

UN VIN AMPLE ET SEC, AVEC DES NOTES D'AMANDE DOUCE SOUTENUES PAR UNE LEGÈRE AMERTUME.

## Dôle Grand Cru Ville de Sion

UN VIN AU NEZ DE FRUITS ROUGES. EN BOUCHE, DES TANINS TENDRES ET SOYEUX.

## Tartare valaisan \*

L'ASSIETTE VALAISANNE REVISITÉE

10.00 / 15.00 avec 1dl de vin

## Heida AOC

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

## Cornalin AOC

ICI, LES FRUITS ROUGES ET NOIRS FONT BON MÉNAGE, LA BOUCHE EST SOYEUSE ET AMPLE ET LES TANINS SONT AGRÉABLES.



## Tommelte de chèvre du Valais

et ses déclinaisons de douceur (oignon, figue et miel)

10.00 / 15.00 avec 1dl de vin

**VARONE**  
VINS

## Entrées

### Viognier AOC

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

### Carpaccio de tomate

sauce basilique maison et la fleur de viande séchée

12.00 / 17.00 avec 1dl de vin



Commandez sans viande séchée

### Syrah AOC

DES NOTES D'OLIVES NOIRES ET DE POIVRE FRAIS, DES SENTEURS DE GARRIGUE. FERMEZ VOS YEUX, VOUS ÊTES DANS LE SUD !

### Terrine artisanale en cube \*

et la saladine d'été

12.00 / 17.00 avec 1dl de vin

## Plats

### Ruistal AOC

UN ASSEMBLAGE DE SYRAH, PINOT NOIR, HUMAGNE ROUGE ET CORNALIN. UN VIN ENVOUTANT AVEC DES TANINS VANILLÉS.

### Rosbeef de boeuf\*

Sauce tartare, pommes de terre au four et salade

30.00 / 35.00 avec 1dl de vin

### Petite Arvine AOC

BEAUCOUP DE FRAÎCHEUR, NOTES D'AGRUME ET FINALE SALINE.

### Tartare de truite fraîche et fumée

pommes de terre au four et salade

30.00 / 35.00 avec 1dl de vin

### Stricto Sensu AOC

ASSEMBLAGE DE CÉPAGES ROUGES ÉLEVÉ 36 MOIS EN FÛT DE CHÊNE, UN VIN CONTEMPORAIN AVEC DES ARÔMES PUISSANTS ET CORSÉS. L'ŒNOLOGUE VOUS FAIT VOYAGER À TRAVERS LE MONDE DES SAVEURS

### Bourguignonne de bœuf 180gr (dès 2 pers) \*

4 sauces maison, pommes de terre au four et salade

36.00 / 44.00 avec 1dl de vin

Supplément de viande 10.00/100gr

\* viande suisse

## Pour les enfants

### **Crêpes au seigle**

SUCRE ET CANNELLE  
SPÉCIALE

5.00  
8.00

## Desserts

### **Blandice AOC**

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

### **Dessert surprise du Cube**

9.00 / 14.00 avec 1dl de vin

### **Blandice AOC**

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

### **La Tarte Maison de Saison**

5.00 / 10.00 avec 1dl de vin

**VARONE**  
VINS

# Menu sans les vins

Entrée à choix

Plat à choix

Tarte Maison

CHF 45.00

**VARONE**  
VINS

# Menu

Mise en bouche

Fendant Grand Cru Ville de Sion AOC

**Espuma de raclette**

Commandez sans lardon

Entrée à choix

Viognier ou Syrah

Plat à choix

Petite Arvine ou Ruistal

Tarte Maison

Blandice

CHF 69.00 avec vins

**VARONE**  
VINS