



## Minérales

Coca, Coca Zero	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
Sinalco	33 cl	4.50
Schwepps Tonic	20 cl	4.-
Eau plate, gazeuse	42.5 cl	5.-
	75 cl	8.50
Jus de pomme Ramseier	30 cl	4.50
Rivella rouge	33 cl	4.50
Thé froid des Alpes	30 cl	4.-
Jus de fruits "Marque Valais"	25 cl	4.50
(Abricot, Pomme-framboise, Pomme, Poire)		
Compote "Iris"	100 g	2.50
(Pomme, Abricot-pomme, Poire)		

## Bières

La Marmotte blonde	30 cl	6.-
La Marmotte blanche	30 cl	6.-
Cardinal	33 cl	5.-
La Pépite (Cidre)	33 cl	7.-

## Vins ouverts

Fendant	1 dl	4.-
Johannisberg	1 dl	5.-
Riesling	1 dl	6.-
Petite Arvine	1 dl	7.-
Dôle	1 dl	5.-
Gamay	1 dl	5.-
Diolinoir	1 dl	7.-
Rosé	1 dl	5.-
Prosecco	1 dl	7.50

## Café, Thé, Tisane

Café, expresso et ristretto	3.50
Renversé, cappuccino	4.-
Chocolat chaud	4.-
Chocolat/café viennois	5.-
Le café du relais (Génépi)	8.-
Thé, infusion	3.50
(Camomille, Verveine, Menthe, Mélisse, Sauge, Thym, Vert Bio, Cyno Bio, Noir Bio)	
Vin chaud (saison d'hiver)	5.-
Cosy (jus de pomme chaud et épicé)	4.-
Avec rhum	6.-

## Digestifs

Génépi	2 cl	7.-
Abricotine	2 cl	7.-
Williamine	2 cl	7.-
Kirsch	2 cl	7.-
Coing	2 cl	7.-
Vieille Prune	2 cl	7.-
Bon Père William Extra-Fine	2 cl	7.-
Cave Jean-René Germanier		

Les cartes de crédits suivantes sont acceptées: Visa, Mastercard, Maestro, Amex, Diners, JCB, Postcard.  
Prix en francs suisses. TVA incluse.

**CRANS MONTANA**   
*Absolutely*



**colombire**  
LE RELAIS

CH - 3963 Crans Montana [www.colombire.ch](http://www.colombire.ch) [relais@colombire.ch](mailto:relais@colombire.ch)  
Réservez vos sorties d'entreprises, assemblées, séminaires, incentives et autres.

Réervations: +41(0)79 220 35 94



**colombire**  
LE RELAIS

*La Carte des Boissons*

## Les Blancs

### Fendant

Le fendant (chasselas) a un profil aromatique discret, cristallin ; il laisse toute la place aux diverses nuances (florales, minérales) transmis par son environnement. Le fendant est le vin valaisan de l'apéritif.

Cave La Romaine, Flanthey Joël Briguet	50 cl	18.–	Cave L'Or du Vent, Veyras Bernard Mermoud	75 cl	42.–
Cave Sinclair, Loc s/Sierre	50 cl	22.–	Balavaud Grand Cru	75 cl	42.–
Cave Le Tambourin, Corin	75 cl	35.–	Cave Jean-René Germanier, Vétroz		

### Johannisberg

Le johannisberg (sylvaner) est le deuxième cépage blanc le plus présent en Valais. Il se caractérise par un nez aux notes de fleurs sur fond de vergers et d'amandes. En bouche, il présente une belle vinosité ainsi qu'une matière voluptueuse.

Cave L'Or du Vent, Veyras Bernard Mermoud	50 cl	30.–	Cave Jean-Luc Emery, Vaas-Flanthey	75 cl	39.–
			Cave Delta, Venthône Jean-Bernard Berclaz-Lamon	75 cl	39.–

### Lafnetscha

Le Lafnetscha vient du dialecte haut-valaisan et signifie « Ne le boit pas trop tôt » et est un cépage blanc qui résulte d'une pollinisation entre l'Humagne blanc et le Completer. Ses notes exotiques, ainsi que son acidité naturelle puissante et agréable, en font un vin d'apéritif idéal et rafraichissant.

Cave Simone et Raoul Stupf, Niouc 50cl 36.–

### Riesling x Sylvaner

Le Riesling x Sylvaner est un vin fruité frais et plutôt pauvre en acide, jaune clair, il a une argile de muscade qui est légèrement aromatique.

Cave Gilles et Joël Cina, Salgesch 75 cl 42.–

### Petite Arvine

La petite arvine est le grand vin blanc valaisan. Elle développe au nez des arômes floraux de glycine, d'agrumes (ananas) et une touche miellée. Vinifiée douce ou plus sèche, on y note une fine salinité.

Cave Caloz, Miège Anne-Carole et Conrad Caloz	50 cl	36.–	Cave Feuille Morte, Flanthey Pascal Bonvin	75 cl	49.–
Cave L'Or du Vent, Veyras Bernard Mermoud	50 cl	36.–	Privilège, Domaine Clavoz Cave Renaissance, Charrat	75 cl	54.–

### Humagne Blanc

Très cultivé jusqu'au XIXe siècle, il a failli disparaître au début du XXe, pour regagner petit à petit du terrain. L'humagne blanc est un vin étonnant, très pur, frais, long, tout en élégance et en subtilité, avec des notes de tilleul en fleurs. Paré d'un profil aromatique ressemblant à celui du Fendant jeune, l'Humagne développe une dimension insoupçonnée avec l'âge.

Cave Delta, Venthône Jean-Bernard Berclaz-Lamon 75 cl 49.–

### Heida

Il s'agit du nom valaisan donné au vin blanc issu du cépage Savagnin, également nommée Traminer. Il offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques ; sa bouche est de belle longueur et allie vinosité, vivacité tonique et structure. Il se déguste aussi bien jeune qu'après quelques années de cave.

Cave Lamarive, Conthey Yves et Marie Duc 50 cl 38.– 75 cl 53.–

## Les Rouges

### Gamay

Ce cépage de maturité précoce et de vigueur moyenne, est à la base des vins à la robe violacée, très aromatique et fringant, avec des notes de fruits rouges et d'épices. Il est frais et gourmand.

Cave Jean-Luc Emery, Vaas-Flanthey 50 cl 25.– Cave Le Tambourin, Corin 75 cl 38.–

### Pinot Noir

Le pinot noir est le cépage le plus cultivé en Valais. Grâce à des vinifications ambitieuses, en fût de chêne, particulièrement réussies, il est depuis quelques années à l'origine de magnifiques cuvées.

Cave Caloz, Miège 50 cl 26.– Cave Feuille Morte, Flanthey 75 cl 42.–  
Anne-Carole et Conrad Caloz 75 cl 42.– Pascal Bonvin

### Humagne Rouge

Vigoureuse et de maturité tardive, elle produit des cuvées de caractère bien trempé. Ces dernières séduisent par un profil aromatique agreste (fruits sauvages, sous-bois, écorce, violette) et une bouche souple en attaque, puis resserré en finale.

Cave Jean-René Germanier, Vétroz 50 cl 38.– Cave Delta, Venthône 75 cl 49.–  
Cave Jean-Luc Emery, Vaas-Flanthey 75 cl 49.– Jean-Bernard Berclaz-Lamon

### L'Emprise - Assemblage Rouge

La Cave la Romaine vous invite à découvrir son vin, fruit du mariage subtil entre terroir et passion. Issue des meilleures vendanges, cette création saura charmer les plus fins palais. CEPAGE(S) Pinot Noir; Diolinoir; Syrah. Nez charmeur, épicé, sur les fruits grillés et une touche de girofle. Bouche franche, sur une finale torréfiée et veloutée, relevée par une pointe de caramel.

Cave La Romaine, Flanthey, Joël Briguet 75 cl 42.–

### Merlot

Le Merlot est un raisin du Bordelais. Il fait partie de la famille des Cabernets. Le vin issu du Merlot est généralement caractérisé par un très beau fruité (Cassis, mûre, baies rouges et noires) et se révèle fin, rond et assez corsé, tannins souples, avec souvent une fine touche de lierre et des notes de café grillé, expresso ou cerises brûlées.

Cave Jean-Luc Emery, Vaas-Flanthey 75 cl 49.–

### Syrah

Vignification traditionnelle en cuve. Vin rouge pourpre aux contours violacés. Un nez poivre blanc et clous de girofle suivi de notes de cassis et de violettes légères. Avec une bouche puissante et une trame serrée révélant de fins arômes de cassis et d'épices.

Privilège, Clos d'Anzier, Cave Renaissance, Charrat 50 cl 38.–

### Diolinoir

Né de la fécondation du Rouge de Diolly par du pollen de Pinot Noir, il est principalement planté en Valais et utilisé dans les assemblages. Le résultat donne une grande intensité au nez ainsi qu'une touche particulière de pruneau sec. La barrique apporte ses traditionnels arômes boisés et vanillés. Le Diolinoir est un vin fin et puissant doté d'une très belle longueur.

Cave Gilles et Joël Cina, Salgesch 75 cl 57.–

### Cornalin

De maturité tardive, capricieux, difficile à travailler, il est doté d'une fantastique robe cerise foncé aux reflets violets, le Cornalin possède une force fruitée hors norme, une jeunesse insolente, un corps à la fois élancé et vineux, tonique et très frais.

Cave Sinclair, Loc s/Sierre 75 cl 54.–

## Les Rosés

### Dôle Blanche

La dôle blanche est un vin rosé AOC du Valais produit à partir de pinot noir et de gamay pressés en blanc. Ce vin doit répondre aux mêmes exigences que la dôle, et aussi à la définition des vins blancs.

Cave Feuille Morte, Flanthey Pascal Bonvin 50 cl 26.–

### Ambre de Noir - Œil-de-Perdrix

Issu exclusivement de Pinot Noir, l'Œil-de-Perdrix arbore une teinte qui va du légèrement doré au franchement saumoné. La couleur dépend en fait de la durée de macération des pellicules de raisin dans le moût avant fermentation. Racé, velouté, il est souvent porté, en bouche, par une belle vivacité et pourra se boire en apéritif ou sur un repas estival.

Cave Lamarive, Conthey, Yves et Marie Duc 75 cl 45.–

La Carte des Boissons