

CUISINE EVASION® SA
— GARANTI —

- 100% Confection maison
- 100% Légumes frais
- 100% Viandes et poissons frais
- 0% Préparations industrielles
- 0% Produits préfabriqués

Le
Grand
Bleu

Organisez vos événements:
mariage, souper d'entreprise, souper de classe au Grand Bleu



Nos Vins Blancs et Rosés



	cru au verre	37.5 cl	75 cl
Johannisberg	4.60		
Fendant	4.20		
Fendant du mois			37.—
Johannisberg «Siccus», Domaine du Mont d'Or, Sion			40.—
Païen Cave l'Orpailleur, Frédéric Dumoulin, Uvrier			45.—
Johannisberg, Domaine du Mont d'Or, Sion			43.—
Petite Arvine Cave l'Orpailleur, Frédéric Dumoulin, Uvrier			45.—
Petite Arvine «Aphrodite», Domaine du Mont d'Or, Sion		27.—	
Œil de Perdrix de Flanthey AOC, Cave des Oasis, Yves Clivaz			39.—
Rosé du Mont d'Or, Domaine du Mont d'Or, Sion			42.—
Mousseux du Valais			60.—
Champagne français			95.— /125.—



Nos Vins Rouges



	cru au verre	50 cl	75 cl
Gamay	4.60		
Gamay du mois			37.—
Cabernet Franc , Cave des Oasis, Yves Clivaz, Flanthey		30.—	
Syrah , Cave des Oasis, Yves Clivaz, Flanthey		30.—	
Or Noir , assemblage élevé en barrique de chêne Cave L'Orpailleur, Frédéric Dumoulin, Uvrier		35.—	
Diolinoir de Flanthey AOC , Cave des Oasis, Yves Clivaz			48.—
Gamaret - Garanoir AOC , Cave des Oasis, Yves Clivaz			50.—
Rouge du Mont d'Or , assemblage Diolinoir, Gamaret et Ancellotta Domaine du Mont d'Or, Sion			48.—
Perle Noire , assemblage Pinot Noir, Gamay, Diolinoir, Gamaret et Ancellotta Domaine du Mont d'Or, Sion		35.—	46.—
Syrah , Domaine du Mont d'Or, Sion			50.—
Pinot Noir AOC , Cave L'Orpailleur, Frédéric Dumoulin, Uvrier			46.—
Merlot Privilège , Cave La Renaissance, Charrat			55.—
Cornalin Privilège , Cave La Renaissance, Charrat			55.—
Humagne Rouge , Domaine du Mont d'Or, Sion			48.—
Nariz Del Diabolo , assemblage, Ludovic Zermatten			125.—



Nos Vins Grecs Blancs et Rouges doux



	cru au verre	75 cl
Samos vin doux de la coopérative de l'île de Samos AOC vin de liqueur 15%, cépage Muscat	6.50	73.—
Mavrodaphne de Patras, Tsantali 15%	6.50	



Nos Vins Grecs Blancs et Rosés



	cru au verre	75 cl
Retsina blanc, Cave Cambas à l'arôme de résine de pin	5.50	38.—
Mochofilero, Cave Lantides cépage Moscofilero	5.50	38.—
Mikri Kyvotos rosé, Cave Lantides cépage Mochofilero	5.80	42.—
Malagousia Assyrtiko, Cave Lantides cépage Malagousia et Assyrtiko		46.—
C.A.I.R. vin mousseux grec sec, de l'île de Rhodes		65.—



Nos Vins Grecs Rouges



cru au verre 75 cl

Néméa Agiorgitiko, Cave Lantides 6.50 45.—

Cuvée Lantides 7.— 49.—

Cabernet Sauvignon, Merlot et Agiorgitiko, vieilli 24 mois en fûts de chêne

Thymanthos Paros, RTS «Les Intrépides» (2016), 58.—

Mandilaria et Monemvassia, élevé en barrique de chêne

Thymanthos vient de la contraction de Thymari (thym en grec) et d'Anthos (fleur). Puissant et racé, il égrène des notes de fruits mûrs avec une légère touche de vanille et de thym. Elevage: plus de 15 mois en barrique de chêne français Production 2016: 300 bouteilles.

Vendanges: août. Rendements: 0.6 kg/m². Apogée: 2021.

La coutume voulait que les raisins soient foulés aux pieds avant d'être poussés, à l'aide de branches de thym jusque dans la cuve. Les feuilles tombées dans les raisins y macéraient et apportaient une petite note de thym.

Giannis Kalandranis a fait renaître cette particularité, aujourd'hui disparue. La création de ce vin a été filmée dans l'émission TSR «Les Intrépides» (2016) avec la participation de la société Le Joaillier du vin et de son œnologue Claude-Nicolas Becker qui a élaboré ce vin avec toute sa passion et son professionnalisme.

Syrah Domaine, Cave Costa Lazaridi, 66.—

élevé en fûts de chêne

Xinomavro Grande Réserve Naoussa VQPRD, Cave Boutari, 48.—

élevé en fûts de chêne

Domaine Mercouri 59.—

Refosco 85%, Mavrodafni 15%, élevé en fûts de chêne

Merlot Château Julia, Cave Costa Lazaridi, 62.—

production biologique, élevé en fûts de chêne

Oinotria Land, Cave Costa Lazaridi, 95.—

production biologique non filtré, élevé en fûts de chêne

90% Cabernet Sauvignon, 10% Agiorgitiko



Bières Minérales Cafés



Bière grecque	33 cl	6.-
Bière artisanale	33 cl	6.-
Heineken	25 cl	5.50
Blonde 25	25 cl	5.50
Bière sans alcool	33 cl	5.50
Bière pression	20 cl	3.50
	30 cl	4.-
	50 cl	6.50
Minérales	1 l	9.50
Minérales	33 cl	5.-
Minérales sportifs	30 cl	4.-
Cafés / thés		4.-



Apéritifs Digestifs et Alcools



Blanc cassis	10 cl	6.-
Pastis / Ricard	0.4 cl	5.-
Suze	0.4 cl	6.-
Martigny Rouge / Blanc	0.4 cl	5.-
Campari	0.4 cl	5.-
Cynar	0.4 cl	6.-
Porto	0.4 cl	5.-
Bitter rouge	10 cl	5.-
Tsipouro Tirnavou (Raki) marc grec	0.4 cl	7.-
Ouzo Plomariou de l'île de Lesbos	0.4 cl	6.-
Ouzo sunrise (limonade ou grapefruit, grenadine)		8.-
Aperol spritz		8.-
Mastiha Skinos, liqueur au goût de mastic de l'île de Chios	0.4 cl	7.-
Gin grec	0.4 cl	7.-
Gin tonic grec	0.4 cl	10.-
Metaxa brandy	0.4 cl	7.-
Metaxa brandy 12 ans	0.4 cl	10.-
Metaxa Olympian réserve brandy 15 ans	0.4 cl	12.-
Metaxa réserve brandy 40 ans	0.4 cl	15.-
Metaxa cocktail maison long drink		12.-
Rhum de qualité	0.4 cl	15.-
Whisky de qualité	0.4 cl	15.-
Whisky	0.4 cl	10.-
Gin tonic de qualité	0.4 cl	15.-
Gin tonic	0.4 cl	10.-
Cognac Rémi Martin, Bisquit, Courvoisier	0.4 cl	10.-
Digestifs valaisans poire, abricot, pomme,	0.4 cl	7.-
Vieille prune liqueur	0.4 cl	8.-
Grappa	0.4 cl	7.-
Limoncello	0.4 cl	7.-
Amaretto	0.4 cl	7.-