

La Brasserie du Bon Bec

Nicola in sala, Marcello in cucina
ed i loro collaboratori

vi propongono i vini al bicchiere
e vi ricordano che la fonduta al cioccolato
deve essere ordinata ad inizio pasto

Grazie di voler notare

che l'uso di apparecchi elettronici "cellulari, tablet, ecc." a tavola
compromette seriamente la cottura e la digestione dei più delicati cibi
e

che i cani sono i benvenuti in questa antica casa ma non possono sostare
né sulle sedie né sulle panche.

Il piatto del giorno:

Vi può essere presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari,
i nostri collaboratori Vi forniranno tutti i dettagli in merito

PER INIZIARE

L'assiette valdôtaine (tagliere di salumi locali, burro e castagne) <i>Charcuterie paysanne</i> <i>Cold meats and salami</i>	€ 12
Lo sformatino di verdure di stagione <i>Flan de légumes de saison</i> <i>Vegetables in season pudding</i>	€ 10
La trota di Lillaz affumicata in casa, salsa al rafano <i>Truite saumonée de Lillaz fumée maison, sauce au raifort</i> <i>Home made smoked Lillaz salmon trout, horseradish sauce</i>	€ 12
L'insalata tiepida di coniglio e verdure croccanti <i>Salade tiède de lapin et de légumes croquants</i> <i>Rabbit warm salad, crunchy vegetables</i>	€ 10
L'insalata tiepida di caprino impanato noci e pere, in salsa vinaigrette <i>Chevrotin chaud pané, sur son lit de salade, noix, poires, en sauce vinaigrette</i> <i>Bread-coated goat cheese, green salad, walnuts, pears and sauce vinaigrette</i>	€ 10
Le lumache Bon Bec <i>Escargots du Bon Bec</i> <i>Snails Bon Bec Style</i>	6 lumache € 10 12 lumache € 16

I PRIMI PIATTI

I tagliolini al sugo di arrosto e verdure <i>Tagliolini au jus de viande rôtie et légumes</i> <i>Tagliolini with roasted meat sauce and vegetables</i>	€ 10
La polenta alla valdostana <i>Polenta, fromage Fontina et beurre noisette</i> <i>Polenta with cheese and melted butter</i>	€ 10
La fonduta di toma stagionata, crostoni di polenta <i>Fondue de tomme, croûtons de polenta</i> <i>Cheese fondue, toasted polenta</i>	€ 10
Gli gnocchetti di polenta, ragù di cinghiale <i>Gnocchi de polenta, ragoût de sanglier</i> <i>Polenta dumpling with boar ragoût</i>	€ 12
La minestra del giorno <i>La soupe du jour</i> <i>Soup of the day</i>	€ 8

I SECONDI

Le verdure saltate in padella <i>Légumes sautés à la poêle</i> <i>Sautéed vegetables</i>	€ 10
L'entrecôte di Angus Beef alla griglia <i>Angus Beef grillé</i> <i>Grilled Angus Beef</i>	€ 22
La trota di Lillaz al cartoccio, erbe di montagna <i>Truite de Lillaz en papillote, fines herbes de montagne</i> <i>Lillaz trout baked in a foil and with aromatic herbs</i>	€ 14

*I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati all'origine*

per i più piccini

pour les petits gourmands

for our little guests

La pasta al pomodoro

€ 6

Pâtes à la tomate Tomato sauce pasta

La milanese e le patatine* fritte

€ 12

Viande de veau panée et frites Bread-coated veal steak with fried potatoes

Le patatine* fritte con le salse

€ 5

Les frites et les sauces Fried potatoes with sauces

LE SPECIALITA'

La Frecachà

€. 16,00

(carne di vitello, patate e cipolle saltate) servita in padella
insalatina di cavolo verza

*Viande de veau, pommes de terre et oignons à la poêle, petite salade de choux
Veal chopped meat, potatoes and onions served in a pan, small cabbage salad*

La Tartiflette

€. 16,00

(patate, Reblochon, pancetta affumicata e cipolle brasate)

*Pommes de terre, Reblochon, lardons et oignons braisés
Baked potatoes with Reblochon cheese, bacon and onions*

La Pierrade

per almeno due persone, a persona

€. 25,00

minimum pour deux personnes, par personne

€. 25,00

minimum for two peoples, per person

€. 25,00

(carni e verdure da cuocere alla losa, salse e patate fritte*)

*Viandes et légumes à cuire sur la lose, les frites et les sauces
Meats and vegetables to be cooked on a hot stone, fried potatoes with sauces*

La Fondue Chinoise

per almeno due persone a persona

€. 18,00

minimum pour deux personnes, par personne

€. 18,00

minimum for two peoples, per person

€. 18,00

(carne messada* di manzo da cuocere nel brodo
salse, patate fritte* ed infine riso e tuorlo d'uovo)

*Fondue chinoise et...
Salted meat to cook in broth and...*

Le Rane*

€. 20,00

dorate al burro, prezzemolo e aglio

Grenouilles en persillade
Golden Frogs* in parsley butter and garlic*

La degustazione di formaggi

bovini e caprini delle Alpi Occidentali

€. 10,00

*Les fromages de nos montagnes
Variety of cheese*

Da sempre in questa casa i prezzi comprendono il coperto e il pane

I DESSERT

LA CREMA DI COGNE E LE TEGOLE

€ 7

*Crème froide avec thûiles aux amandes
Cold cream with almond cookies*

IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO cioccolato caldo

€ 8

*Parfait au nougat d'Alba, chocolat chaud
Nougat Parfait, hot chocolate*

LA COPPA MONT BLANC (gelato alla crema, marroni, meringa e panna)

€ 8

*Glace à la crème, marrons glacés, meringue et crème fouettée
Custard ice-cream, marrons glacés, meringue and whipped cream*

IL SORBETTO AL POMPELMO ROSA E CAMPARI

€ 6

*Sorbet au pamplemousse rose et Campari
Pink grapefruit sorbet with Campari*

II DOLCE DEL GIORNO

Da € 6 a € 10

*Le dessert du jour
Dessert of the day*

La specialità da ordinare ad inizio pasto:

La fonduta al cioccolato

(frutta di stagione e pasticceria secca da intingere nel cioccolato caldo)

PER ALMENO DUE PERSONE

a persona € 10,00

*Fondue au chocolat (à commander à l'avance)
Melted chocolate (to be ordered in advance)*

e, per il dopo pasto...

**La Grolla nel suo caratteristico contenitore
grappa, aromi segreti e tanto fuoco**

PER ALMENO DUE PERSONE a persona € 6.00

La Grolla (café et grappa)

La Grolla (coffee and grappa)

L'Assenzio

servito secondo l'antica ricetta di fine '800

€ 6.00

L'Absynte selon l'ancienne recette

L'Absynt served according an old recipe

I liquori e distillati

da € 3.00 a € 10.00

Liqueurs et eaux-de-vie

Liqueurs and spirits

Infine:

***i nostri infusi alla menta, alla verbena,
alla liquirizia, all'anice stellato, alla malva,
al finocchio, ai frutti e bacche rosse
e alla camomilla.***

€ 4.00

Nos tisanes: menthe, verveine, réglisse, anis, mauve, fenouil, fruits rouges et camomille

Our herbs teas: mint, verbena, liquorice, star anise, mauve, fennel, red fruits and camomile

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta:

Giolitto Giovanni - Lillaz

Genepy, patate e piccoli frutti rossi:

Les Mottes - Gimillian

Trote e Storioni:

Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz

Formaggi vaccini e caprini:

La Ferme du Grand Paradis - Valnontey

Fontine:

Leo Bétemps - Bionaz

Farine di mais:

F.Ili Chappoz - Donnas

Mele:

Cofruit - Saint Pierre

Carni e salumi:

Macelleria Marco - Cogne

Formaggi di capra:

La Chèvre Heureuse - Saint Marcel

Salami e lardo:

Silvio Brarda - Cavour

Funghi:

Valentino Claudio - Pinasca (Torino)

Tartufi:

Viano Franco - Alba

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Les informations sur la présence de substances ou produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service.

For information regarding the presence of ingredients or food products which could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff.

Principali alimenti contenenti allergeni:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

IL BELLEVUE

Fermare lo scorrere del tempo, lasciarsi cullare dalla pigrizia, riscoprire ed apprezzare chi ci è vicino,
perdersi nei particolari, fare pace con sé stessi,
provare piacere nei gesti semplici, snobbare le calorie,
lasciare che la frenesia scorra al di là dei prati
e delle montagne...

I collaboratori di questa antica casa cantano melodie
e inni alla qualità in modo discreto, senza esagerare,
proprio come succede quando si è felici.

Se qui tutto sembra funzionare è grazie alla premura
degli addetti, alla patina vissuta dei mobili, alla legna
che scoppietta nel camino, al profumo degli ambienti,
al gusto sorprendente di un piatto eccezionale,
alla sublime piacevolezza di un formaggio raro,
al piacevole stupore di fronte ad un vino finora sconosciuto...

Nell'aria si percepisce come un incantesimo,
uno stupore per qualcosa di inatteso,
un inno solenne e leggero,
generoso come un libro di confidenze e di racconti.
Chi si occupa del Bellevue non ha fatto tabula rasa
del passato e, pur guardando al futuro con interesse,
conosce la differenza che separa il lusso
dalla qualità e cerca di inseguire la qualità
senza farsi prendere dal lusso.

Come in un circo magico e fatato
in cui gli artisti danzano tra tradizione e innovazione
volteggiando sui fili dell'emozione.

Come in un magico teatro in cui gli ospiti si mettono
in scena, parlano con gli sconosciuti,
si mostrano in costume da bagno...

E' lo scenario di una compagnia che non chiede altro
che vivere, ridere, raccontare, sognare...

Questo è il Bellevue, il Bellevue di Cogne.