La Brasserie du Bon Bec

Nicola in sala, Marcello in cucina

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

Fam. Jeantet - Roullet *2-2017*

PER INIZIARE

L'assiette valdôtaine (tagliere di salumi locali, burro e castagne) €. 12,00
Charcuterie paysanne
Cold meats and salami

Lo sformatino di verdure di stagione da € 8,00 a €. 12,00
Flan de légumes de saison
Vegetables in season pudding

La trota di Lillaz affumicata in casa, salsa allo zenzero €. 12,00
Truite saumonée de Lillaz fumée maison, sauce au gingembre
Home made smoked Lillaz salmon trout, ginger sauce

L'insalata tiepida di coniglio e verdurine croccanti €. 10,00
Salade tiède de lapin et de légumes croquants
Rabbit warm salad, crunchy vegetables

L'insalata tiepida di caprino impanato noci e pere, in salsa vinaigrette €. 10,00
Chevrotin chaud pané, sur son lit de salade, noix, poires, en sauce vinaigrette
Bread-coated goat cheese, green salad, walnuts, pears and sauce vinaigrette

Le dodici lumache Bon Bec €. 15,00
Douze escargots du Bon Bec
Twelve snails Bon Bec Style

I PRIMI PIATTI

I tagliolini al sugo di arrosto e verdurine €. 8,00
Tagliolini au jus de viande rôtie et légumes
Tagliolini with roasted meat sauce and vegetables

La polenta alla valdostana €. 8,00
Polenta, fromage Fontina et beurre noisette
Polenta with cheese and melted butter

La vellutata di asparagi crema di Parmigiano Reggiano €. 8,00
Crème d'asperges, fondue de fromage "Parmigiano Reggiano"
Asparagus soup, cream of "Parmigiano Reggiano" cheese

Gli gnocchetti di polenta, ragù di cinghiale €. 10,00
Gnocchi de polenta, ragoût de sanglier
Polenta dumpling with boar ragoût

I SECONDI

Le verdure saltate in padella €. 10,00
Légumes sautés à la poêle
Sauted vegetables

L'entrecôte di Angus Beef alla griglia €. 22,00
Angus Beef grillé
Grilled Angus Beef

Il filetto di maialino, salsa alla senape e Cognac €. 16,00
Filet de cochon de lait, sauce moutarde et Cognac
Suckling pig filet, mustard and Cognac sauce

La trota di Lillaz al cartoccio, erbe di montagna €. 14,00
Truite de Lillaz en papillote, fines herbes de montagne
Lillaz trout baked in a foil and with aromatic herbs

*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 €. 6,00
Pâtes à la tomate *Tomato sauce pasta*

La milanese e le patatine* fritte €. 10,00
Viande de veau panée et frites *Bread-coated veal steak with fried potatoes*

Le patatine* fritte con le salse €. 5,00
Les frites et les sauces *Fried potatoes with sauces*

LE SPECIALITA'

La Frecachà €. 14,00

(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 salade

La Tartiflette €. 14,00

(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...

La Fonduta di toma stagionata €. 10,00

crostoni di polenta

Fondue de tomme, croutons de polenta
Cheese fondue, toasted polenta

La degustazione di formaggi bovini e caprini delle Alpi Occidentali €. 10,00

Les fromages de nos montagnes
Variety af cheese

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

I DESSERT

LA CREMA DI COGNE E LE TEGOLE € 7,00

Crème froide avec thuiles aux amandes
Cold cream with almond cookies

IL SORBETTO AL POMPELMO ROSA E CAMPARI € 7,00

Sorbet au pamplemousse rose et Campari
Pink grapefruit sorbet with Campari

LA COPPA BON BEC
(gelato alla crema, cioccolato caldo, meringa e panna) € 7,00

Glace à la crème, chocolat chaud, meringue et crème fouettée
Custard ice-cream, hot chocolate, meringue and whipped cream

Il DOLCE DEL GIORNO da € 6.00 a € 10.00

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 les 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, naturalmente, alla camomilla. € 4.00

Nos tisanes: menthe, verveine, réglisse, anis, mauve, fenouil, fruits rouges et camomille
Our herb teas: mint, verbena, liquorice, star anise, mauve, fernel, red fruits and camomile

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

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.lli 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

IL BELLEVUE

Fermare lo scorrere del tempo, lasciarsi cullare dalla pigrizia,
riscoprire ed apprezzare chi ci è vicino,
perdersi nei particolari, fare pace con se 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 fin'ora 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.