

# 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

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

# I PRIMI PIATTI

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

# I SECONDI

<b>Le verdure saltate in padella</b>	€ 10
<i>Légumes sautés à la poêle</i> <i>Sautéed vegetables</i>	
<b>L'entrecôte di Angus Beef alla griglia</b>	€ 22
<i>Angus Beef grillé</i> <i>Grilled Angus Beef</i>	
<b>La trota di Lillaz al cartoccio, erbe di montagna</b>	€ 16
<i>Truite de Lillaz en papillote, fines herbes de montagne</i> <i>Lillaz trout baked in a foil and with aromatic herbs</i>	

*I prodotti contrassegnati con \* possono essere congelati*

# 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 di vitello e le patatine\* fritte € 16

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

Le paillard di vitello e le patatine\* fritte € 16

*Viande de veau grillée et frites Grilled veal steak with fried potatoes*

## 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 salade*

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...*

IL Carré d'agnello al forno €. 22,00

in crosta di erbe aromatiche e senape

*Carré d'agneau au four en croûte de fines herbes et sauce moutarde  
Baked loin of lamb in aromatic herbs crust and mustard sauce*

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 BON BEC

€ 8

(gelato alla crema, cioccolato caldo, meringa e panna)

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

*L'Absynte selon l'ancienne recette*

*L'Absynt served according an old recipe*

da € 6.00 a € 8.00

## **I liquori e distillati**

*Liqueurs et eaux-de-vie*

*Liqueurs and spirits*

da € 3.00 a € 10.00

## ***Infine:***

***i nostri infusi alla menta, alla verbena,  
alla liquirizia, alla malva, al finocchio,  
ai frutti e bacche rosse  
ed alla camomilla.***

€ 4.00

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

*Our herbs teas: mint, verbena, liquorice, 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 SO<sub>2</sub>

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.**