

Saveurs du Val d'Aoste

BAR à FROMAGE

restaurant de montagne

**Nicolae in sala
Simone in cucina
ed i loro collaboratori**

**Vi Augurano una piacevole sosta
in questa antica casa**

Lo Chef Simone Vi propone ogni giorno:
**un piatto della tradizione
della Valle**



HOTEL BELLEVUE

rue Grand Paradis 22 11012 Cogne

Fam. Jeantet - Rouillet

I salumi tipici

- Il Tagliere dei salumi tipici della casa, burro e castagne** € 14
La planche de charcuterie du pays, beurre et châtaignes
Salami, ham and the typical cold meat of Cogne, butter and chestnuts

L'orto

- L'Orto croccante in leggera salsa di acciughe** € 12
Légumes croquants en légère sauce d'anchois
Crunchy vegetables - anchovies sauce
- Il Flan di erbe dei prati della Valle di Cogne** € 12
su leggera fonduta di caprino
Le Flan d'herbes sauvages des prés de la Vallée de Cogne sur fondue de fromage de chèvre
Pudding of wild herbs from Cogne's meadows with goat cheese fondue
- L'Insalatina tiepida di petto d'anatra affumicato** € 12
insalatine, noci, formaggio Tête de moine e olio di noci
Salade tiède de poitrine de canard fumée, noix, fromage "Tête de moine" et huile de noix
Smoked duck salad with walnuts and "Tête de moine" cheese
- Il Carpaccio di carne "messada" e sedano** € 12
Carpaccio de viande de boeuf salée et céleri
Corned beef carpaccio and celery
- Le Insalatine dell'orto e le altre specialità: mozzarelline di bufala,** € 12
olive taggiasche, tonno, uova sode, pomodorini e crostini di pane
Salades du potager et d'autres spécialités d'Italie
Salad from our garden and many other Italian specialities

La tradizione del bar à fromage

- La Favô di Ozein (pasta, fave*, pomodori, Fontina, crostini di pane nero)** € 12
Pâtes, fèves, tomates, fromage Fontina, croûtons de pain noir
Short pasta with green beans, Fontina cheese, tomatoes and bread croutons
- I Tajarin alla trota salmonata di Lillaz** € 12
panna ed erba cipollina
Pâtes à la truite saumonée de Lillaz, crème et ciboulette
Pasta with Lillaz salmon trout, cream and chives
- La Zuppa del Gran Paradiso (patate, porri, piselli, crostini di pane nero e Fontina)** € 12
Pommes de terre, poireaux, petit pois, croûtons de pain noir et fromage Fontina
Potatoes, leeks, peas, bread croutons and Fontina cheese
- La Polenta pasticciata (Fontina, cipolla brasata e burro nocciola)** € 10
Polenta avec fromage Fontina, oignons braisés et beurre noisette
Polenta with Fontina cheese, onions braised and brown butter

I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati all'origine

I piatti conviviali

per almeno due persone dello stesso tavolo

- La Fonduta Maison** a persona € 16
Fontina e Comté), con crostoni di pane, insalata verde e mocetta
Fondue maison, croûtons de pain, salade verte e viande séchée
Home style cheese fondue, bread croutons, green salad and mocetta
- La Raclette** non si serve al dehors a persona € 16
formaggio Raclette a latte crudo fuso, con mocetta,
patate quarantine e verdure in agrodolce
Raclette, viande séchée, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux
Melted raw milk cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce
- La Raclette di capra** non si serve al dehors a persona € 18
formaggio Raclette di capra fuso, con mocetta,
patate quarantine e verdure in agrodolce
Raclette de chèvre, viande séchée, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux
Melted goat raw milk cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce
- Il Reblochon fondente** non si serve al dehors a persona € 16
formaggio cremoso fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce
Reblochon, viande séchée, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux
Melted creamy Reblochon cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce
- L'Ecorce de Sapin dans sa boîte** a persona € 16
Ecorce de sapin dans sa boîte, pommes de terre, mocetta et légumes en aigre-doux
Melted creamy Ecorce de sapin cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce
- La Chinoise Royale** non si serve al dehors a persona € 22
carne di manzo "messada" da cuocere nel brodo in cui sono state cucinate le verdure
da consumare con salse e patate quarantine. In seguito il brodo condisce il riso e...
Chinoise royale (viande de boeuf cuite dans un bouillon et...)
Chinoise royale (salted beef meat to cook in vegetarian stock and...)

Le specialità

- Il Rösti di patate, bacon e uova di quaglia** € 14
Rösti, lard fumé et oeufs de caille
Rösti with bacon and quail eggs
- La Boucounò (lo spuntino a base di formaggio)** € 14
patate quarantine ed una degustazione di otto formaggi alpini
Les huit fromages des Alpes
Eight cheeses of the Alps
- La Grosa Boucounò (la gran degustazione di formaggi)** € 24
patate quarantine, insalata, polenta, salse ed una degustazione di diciotto formaggi alpini
Les dix-huit fromages des Alpes
Eighteen cheeses of the Alps

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

Il pesce e la carne

Il Filetto di trota salmonata di Lillaz in delicata salsa al limone o alla piastra <i>Filet de truite saumonée de Lillaz, sauce citron ou grillé</i> <i>Lillaz salmon trout in lemon sauce or grilled</i>	€ 16
La Costoletta di vitello alla piastra patate e insalatina dell'orto <i>Côtelette de veau grillée, pommes de terre sautées et salade du jardin potager</i> <i>Grilled veal chop, potatoes and salad from the garden</i>	€ 22
La Salsiccia alla griglia patate e insalatina dell'orto <i>Saucisson grillé, pommes de terre sautées et salade du jardin potager</i> <i>Grilled sausage, potatoes and salad from the garden</i>	€ 22

Per i più piccini

La Pasta al pomodoro <i>Pâtes à la tomate</i> <i>Pasta with tomato sauce</i>	€ 8
L'Omelette al prosciutto o al formaggio <i>Omelette au jambon ou au fromage</i> <i>Omelette with ham or cheese</i>	€ 10
La Milanese e le patate saltate <i>Escalope de veau panée et pommes de terre sautées</i> <i>Bread-coated veal steak with sauté potatoes</i>	€ 10

e, per finire in dolcezza...

Il Gelato fior di roccia, miele di montagna e torrone d'Alba <i>Glace à la crème, miel de montagne et nougat d'Alba</i> <i>Custard ice-cream, mountain honey and Alba's nougat</i>	€ 8
La Boule de neige meringa all'italiana e coulis di lampone <i>Meringue à l'italienne et coulis de framboise</i> <i>Meringue at italian style and raspberry sauce</i>	€ 8
Lo Zabaione al moscato d'Alba dei fratelli Savigliano <i>Sabayon au vin muscat d'Alba</i> <i>Egg nog with Moscato d'Alba wine</i>	€ 10
Il Sorbetto al lampone e grappa <i>Sorbet framboise et grappa</i> <i>Raspberry and grappa sorbet</i>	€ 8
La Coppa Monte Rosa gelato alla crema, meringa, panna e fragole <i>Glace à la crème, meringue, crème fouettée et fraises</i> <i>Custard ice-cream, meringue, whipped cream, and strawberries</i>	€ 8

PER IL DOPO PASTO...

La Grolla

Per almeno due persone

nel caratteristico contenitore: caffè, grappa, aromi segreti,
zucchero e tanto fuoco

La Grolla (café et grappa)

La Grolla (coffee and grappa)

a persona € 22

e poi

Génépy della Valle, le grappe valdostane di monovitigno,
Cognac Roulet, i Rhum, i Whisky e i Calvados

da € 4 a € 10

ma soprattutto:

l'Assenzio

il liquore dei pittori impressionisti dell'800 servito secondo l'antica ricetta

€ 6

L'Absynte selon l'ancienne recette

L'Absynt served according an old recipe

infine i nostri infusi:

menta, camomilla, liquirizia, frutti e bacche rosse, melissa, tiglio,
finocchio e anice stellato

€ 6

nos tisanes: mente, réglisse, anis, tilleul, mauve, fenouil, fruits rouges et camomille

our herbs theas: mint, liquorice, star anise, lime-blosson, mauve, fernel, 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

NICOLAE

**Vi propone
una piccola scelta
di vini al bicchiere**

ROBERTO

**il maître fromager
dell'Hotel Bellevue**

**Vi conduce volentieri
a visitare la cantina
di stagionatura formaggi**

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 Cogné.