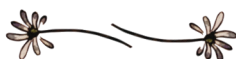




Bar à Fromage

Restaurant de montagne



Nicolae in sala,

Toader in cucina,

*e i loro collaboratori Guido, Simone, Luigi
Matteo, Salvatore e Firas*

Vi augurano una piacevole sosta in questa casa



Toader, lo Chef, Vi propone ogni giorno

Un piatto della tradizione valdostana



I salumi tipici

Il Tagliere dei salumi tipici della Casa, burro e castagne

La planche de charcuterie du pays, beurre et châtaignes
Salami, ham and the typical cold meat of Cogne, butter and chestnuts

• 22 •

L'inverno, gli antipasti

L'orto croccante in delicata salsa di acciughe

Légumes croquants en légère sauce d'anchois
Crunchy vegetables - light anchovy sauce

• 16 •

Il vitello tonnato

“Vitello tonnato”: veau fondant, sauce au thon et câpres
Tender veal with tuna-caper sauce

• 16 •

La caponata di verdure

salsa al Parmigiano Reggiano di Paolo Gennari, affinato da Roberto nella cantina del Bellevue
Caponata de légumes, sauce au Parmigiano Reggiano de Paolo Gennari affiné dans la cave du Bellevue
Végétales caponata, home-aged Paolo Gennari's Parmigiano Reggiano sauce

• 16 •

Il carpaccio di carne di manzo “messađa”

sedano e mele della regione
Carpaccio de viande de bœuf salée, céleri et pomme de la région
Corned beef carpaccio, celery and apple of the region

• 18 •

La tradizione del Bar à Fromage, i primi

La Favô

(pasta, fave, pomodori, Fontina, crostini di pane nero)*
Pâtes, fèves, tomates, fromage Fontina, croûtons de pain noir*
Short pasta with green beans, Fontina cheese, tomatoes and bread croutons*

• 20 •

I tajarin alla trota salmonata di Lillaz

Pâtes à l'œuf à la truite saumonée de Lillaz
Tjarin pasta with Lillaz salmon trout

• 18 •

Gli agnolotti Maison ai tre arrosti

salsa al Parmigiano Reggiano di Paolo Gennari, affinato da Roberto nella cantina del Bellevue
Agnolotti Maison farcis aux trois rôtis, Parmigiano Reggiano de Paolo Gennari affiné dans la cave du Bellevue
Homemade agnolotti pasta stuffed with the three roasts, home-aged Paolo Gennari's Parmigiano Reggiano

• 20 •

La vellutata del Gran Paradiso

(bietole, zucca, Fontina e crostini di pane nero)
Velouté du Grand Paradis, bettes, courges, Fontina et croûtons de pain noir
Grand Paradis soup, chard, pumpkin, Fontina cheese and black bread croutons

• 16 •

La polenta pasticciata

(Fontina e cipolla brasata)
Polenta avec fromage Fontina, oignons braisés
Polenta with Fontina cheese, braised onions

• 16 •



I piatti conviviali

per almeno due persone dello stesso tavolo

for at least two persons at the same table
pour un minimum de deux personnes de la même table

La Potence

bocconcini di manzo “Garronese” marinati nelle erbe del nostro orto e cucinati alla piastra
riso Pilaf con verdure di stagione saltate in padella, patate al forno e salse fatte in casa
Petits morceaux de boeuf “Garronese” marinés dans les herbes de notre potager et grillés,
riz Pilaf avec légumes de saison, pommes de terre et sauces maison
Morsels of beef “Garronese” marinated in the herbs from our vegetable garden and grilled,
rice pilaf with vegetables, potatoes and homemade sauces

a persona • 34 •

La Fonduta Maison

Fontina e Comté, crostini di pane, insalata verde e mocetta Maison
Fondue Maison, croutons de pain, salade verte et mocetta Maison
Home style cheese fondue, bread croutons, green salad and mocetta Maison

a persona • 30 •

La Raclette tradizionale

formaggio Raclette vaccino, mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce
Raclette traditionnelle, mocetta Maison, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux
Melted “Raclette” cheese with homemade mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

a persona • 30 •

La Raclette di capra

formaggio Raclette di capra fuso, mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce
Raclette de chèvre, mocetta Maison, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux
Goat cheese raclette with homemade mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

a persona • 32 •

L'Ecorce de Sapin dans sa boîte

formaggio cremoso fuso, mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce
Ecorce de sapin dans sa boîte, mocetta Maison, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux
Melted creamy Ecorce de Sapin cheese with homemade mocetta,
potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

a persona • 28 •

La Chinoise Royale

carne di manzo “messađa” 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 son bouillon et...)
Chinoise royale (salted beef meat to cook in vegetarian stock and...)

non si serve nel dehors a persona • 32 •

La specialità

La Boucounè (lo spuntino a base di formaggio)

patate quarantine ed una degustazione di otto formaggi alpini
Huit fromages des Alpes, pommes de terre ratte
Eight cheeses of the Alps, mountain potatoes

• 26 •

La Grosa Boucounè (la gran degustazione di formaggi)

patate quarantine, insalata, polenta, salse ed una degustazione di diciotto formaggi alpini
Dix-huit fromages des Alpes, pommes de terre ratte
Eighteen cheeses of the Alps, mountain potatoes

• 42 •

La Polenta ricca

polenta farcita con Fontina e salame alla barbabietola, patate e lardo
“Polenta ricca” farcie avec Fontina et saucisse à la betterave, pommes de terre et lard
“Polenta ricca” stuffed with fontina and sausage with beetroots, potatoes and lard

• 22 •

Il pesce e la carne

Il filetto di trota salmonata di Lillaz alla piastra

patate al forno

Filet de truite saumonée de Lillaz grillé, pommes de terre au four

Lillaz salmon trout grilled, baked potatoes

•30•

La costoletta di vitello alla piastra

patate al forno e insalata verde

Cotelette de veau grillée, pommes de terre au four et salade verte

Grilled veal chop, baked potatoes and green salad

•42•

Per i più piccoli

La pasta al pomodoro

Pâtes à la tomate

Pasta with tomato sauce

•10•

La pasta alla bolognese

Pâtes à la Bolognaise

Pasta with Bolognese sauce

•12•

L'omelette al prosciutto e formaggio

Omelette au jambon et au fromage

Omelette with ham and cheese

•14•

La paillard di vitello e le patate al forno

Escalope de veau grillé et pommes de terre au four

Grilled veal escalope with baked potatoes

•16•

€, per finire in dolcezza

Il cremoso al lampone e cioccolato

Crèmeux au chocolat et framboise

Raspberry and chocolate creamy pudding

•14•

Il fagottino tiepido di mele

uvetta, cannella e salsa alla vaniglia

Aumônière aux pommes, raisins secs, cannelle et sauce à la vanille

Apple turnover with raisins, cinnamon and vanilla sauce

•14•

Il gelato fior di Roccia

miele di montagna e torrone d'Alba

Glacé à la crème, miel de montagne et nougat d'Alba

Custard ice-cream, mountain honey and Alba's nougat

•12•

Lo zabaione

al Moscato d'Asti dei fratelli Savigliano e Marsala

Sabayon au vin Muscat d'Asti et Marsala

Egg nog with Moscato d'Asti and Marsala wine

•14•

Il sorbetto agli agrumi

Sorbet aux agrumes

Citrus sorbet

•9•

Per il dopo pasto

La coppa dell'amicizia, per almeno due persone

nel caratteristico contenitore:

caffè, grappa, aromi segreti, zucchero e tanto fuoco

Coupe de l'amitié (café et grappa)

Friendship cup (coffee and grappa)

A PERSONA •9•

Oppure

Genepy, Grappe, Cognac, Vermouth, Rhum, Whisky e Calvados

DA 7 A 16

Non può mancare

L'Assenzio, il liquore dei pittori impressionisti dell'800 servito secondo l'antica ricetta •9•

L'Absynte selon l'ancienne recette

The Absynt served according to the classic recipe

Infine i nostri infusi

menta, camomilla, liquirizia, frutti e bacche rosse, malva, melissa, •6•
tiglio, digestiva, finocchio, verbena e anice stellato

Nos tisanes: menthe, camomille, réglisse, fruits rouges, mauve, tilleul, digestive,

fenouil, verveine et anis étoilé

Our herbal teas: mint, camomile, liquorice, red fruits, mauve, lime-blossom, digestive, fennel,

vervain and star anise

Acqua di sorgente

addizionata con anidride carbonica

•3,50•

Acqua minerale San Pellegrino

•5•

Bibite

•5•

Caffè

•2•

I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati all'origine

Alcuni prodotti possono essere soggetti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 Reg. 853/04. I nostri collaboratori saranno felici di fornire maggiori informazioni.

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



Nicolae

Vi propone
una piccola scelta
di vini al bicchiere



E vi ricorda che,
su prenotazione,
è disponibile la

Costoletta alla valdostana

Servita per un minimo di due persone

A PERSONA • 40 •

*Grazie di voler notare che l'uso di apparecchi elettronici quali cellulari, tablet etc. A tavola compromette seriamente la cottura e la digestione (soprattutto per i bimbi) dei cibi più delicati.
I cani sono i benvenuti in questa antica casa ma non possono stare né sulle sedie né sulle panche*

Fam. Jeantet-Roullet



Gli allergeni

Il tagliere di salumi tipici: lattosio, anidride solforosa

L'orto croccante: pesce, lattosio, sedano

Il vitello tonnato: uova, pesce, sedano, senape, anidride solforosa

La caponata di verdure: lattosio, sedano, anidride solforosa

Il carpaccio di carne "messada": sedano, anidride solforosa

La Favô: glutine, uova, soia, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupino

I tajarin alla trota salmonata di Lillaz: glutine, uova,

pesce, lattosio, sedano, anidride solforosa

Gli agnolotti maison ai tre arrosti: glutine, uova, lattosio, sedano, anidride solforosa

La vellutata del Gran Paradiso: glutine, soia, lattosio,

frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupini

La polenta pasticciata: glutine, lattosio, anidride solforosa

La Potence: uova, pesce, lattosio, sedano, senape, anidride solforosa

La Fonduta maison: glutine, soia, lattosio, frutta a guscio, senape, sesamo, anidride solforosa, lupino

La Raclette tradizionale: lattosio, anidride solforosa

La Raclette di capra: lattosio, anidride solforosa

L'Ecorce de sapin: lattosio, anidride solforosa

La Chinoise: uova, pesce, lattosio, sedano, senape, anidride solforosa

La Boucound: lattosio, frutta a guscio, anidride solforosa

La Grosa Boucound: glutine, lattosio, frutta a guscio, anidride solforosa

La polenta ricca: glutine, lattosio, anidride solforosa

Il filetto di trota salmonata di Lillaz: pesce, anidride solforosa

La costoletta di vitello alla piastra: glutine, lattosio, sedano, anidride solforosa

La pasta al pomodoro: glutine, uova, lattosio, sedano

La pasta alla bolognese: glutine, uova, lattosio, sedano, anidride solforosa

L'omelette al prosciutto e formaggio: uova, lattosio, anidride solforosa

La paillard di vitello e le patate al forno: anidride solforosa

Il cremoso al lampone e cioccolato: glutine, uova, soia, lattosio, frutta a guscio

Il fagottino di mele: glutine, uova, arachidi, lattosio,

frutta a guscio, senape, anidride solforosa

Il gelato Fior di Roccia: uova, lattosio

Lo zabaione: uova, anidride solforosa

Il sorbetto alla menta e lime:



La carta dei vini e delle birre

*“Un bicchiere di vino è buono per la salute, il resto della
bottiglia è buono per il morale”*



Le acque della Valnontey

*Provengono dalle sorgenti di “Bouva” sul fianco destro del torrente, a circa
500 metri dall’abitato di Valnontey e a 1700 metri sul livello del mare.*

*Acqua leggermente diuretica, in grado di esaltare i sapori dei cibi conferendo
loro la naturale freschezza dell’acqua di montagna.*



LE BOLLICINE Valdostane

Blanc Fripon *Cave Coopérative Mont Blanc*
Metodo Charmat Extra Dry - (Prié Blanc)

•31•

Thora *Feudo di San Maurizio*
Metodo Charmat Brut - (Muller Thurgau, Chardonnay)

•26•

Nevecrino *Azienda Agricola Chemin*
Metodo Classico Brut - (Chardonnay, Prié Blanc)

•51•

Nevecrino Riserva *Azienda Agricola Chemin*
Metodo Classico Brut - (Chardonnay, Prié Blanc)

•92•

Blanc de Morgex et de la Salle *Cave Coopérative Mont Blanc*
Metodo Classico Pas Dosé - (Prié Blanc)

•41•

Triskell Rosé *Cave Coopérative de l'Enfer*
Metodo Classico Brut - (Mayolet)

•38•

“4478” *La Crotta di Vegneron*
Metodo Classico Brut - (Pinot Noir)

•43•

Montmary Rosé *Ellis Grosjean*
Metodo Classico Extra Brut - (Chardonnay, Pinot Noir)

•41•

Nevecrino *Azienda Agricola Chemin*
Bottiglia l. 0.375 - Metodo Classico Brut - (Chardonnay, Prié Blanc)

•35•

Valdobbiadene

Surfine *Foss Marai*
(Prosecco, Chardonnay, Sauvignon)

•24•

Röos *Foss Marai*
(Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino, Cabernet, Sauvignon)

•24•



LE ME33E BOTTIGLIE

Vini bianchi valdostani

Blanc de Morgex '22 - '23 *Cave Coopérative*

Bottiglia l. 0.375 - (Prié Blanc)

•20•

Blanc de Morgex '22 - '23 *Pavese Ermes*

Bottiglia l. 0.375 - (Prié Blanc)

•26•

Pinot Gris '22 - '23 *Lo Triolet*

Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Gris)

•22•

Gewurztraminer '23 - '24 *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Gewurztraminer)

•20•

Chardonnay '22 - '23 - '24 *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Chardonnay)

•20•

Muller Thurgau '22 - '23 - '24 *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Muller Thurgau)

•19•

Petite Arvine '23 - '24 *Flli Grosjean*

Bottiglia l. 0.375 - (Petite Arvine)

•22•

Petite Arvine '22 - '23 *Società Agricola Noussan*

Bottiglia l. 0.50 - (Petite Arvine)

•33•

Blanc du Tzanté '21 - '22 *Società Agricola Noussan*

Bottiglia l. 0.50 - (Pinot Gris)

•32•



LE ME33E BOTTIGLIE

Vini rossi valdostani

Coteau Barrage '22 *Lo Triolet*

Bottiglia l. 0.375 - (Syrah, Fumin)

•32•

Fumin '24 *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Fumin)

•28•

Fumin '22 *Lo Triolet*

Bottiglia l. 0.375 - (Fumin)

•32•

Donnas '20 *Cave Coopérative*

Bottiglia l. 0.375 - (Nebbiolo, Freisa, Neyret)

•25•

Enfer d'Arvier '21 - '22 *Coopérative Enfer*

Bottiglia l. 0.375 - (Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)

•25•

Vuillermin '22 - '23 *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Vuillermin)

•29•

Pinot Noir '22 *Lo Triolet*

Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Noir)

•23•

Pinot Noir '24 *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Noir)

•23•

Gamay '22 - '24 *Flli Grosjean*

Bottiglia l. 0.375 - (Gamay)

•17•

Gamay '22 - '23 *Lo Triolet*

Bottiglia l. 0.375 - (Gamay)

•20•



Torrette '22 - '24 *Elli Grosjean*

Bottiglia l. 0.375 - (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)

•18•

Mayolet '23 - '24 *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Mayolet)

•23•

Torrette Supérieur '23 *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Petit Rouge, Syrah)

•27•

Torrette Supérieur '19 - '21 *Società Agricola Noussan*

Bottiglia l. 0.50 - (Petit Rouge, Fumin)

•29•

Torrette '22 *Società Agricola Noussan*

Bottiglia l. 0.50 - (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Mayolet)

•28•

Deque-na! '22 *Didier Gerbelle*

Bottiglia l. 0.50 - (Cornalin, Fumin, Premetta)

•22•

I VINI ROSÉ

Valdostani

Rosé "Les deux petits coeurs" '21 *Anselmet*

(Merlot)

•41•

Larme du Paradis '23 *Cave Coopérative de Donnas*

(Nebbiolo)

•24•

Rose Merveille '22 *La Crotta di Vegneron*

(Syrah)

•28•

Rosé '24 *Les Crêtes*

(Petit Rouge)

•29•



I VINI BIANCHI

Valdostani

Blanc de Morgex '24 *Pavese Ermes*

(Prié Blanc)

•33•

Nathan '20 - '22 *Pavese Ermes*

(Prié Blanc barrique)

•45•

Muscat petits grains '20 *Lo Triolet*

(Muscat)

•33•

Muscat de Chambave '23 *La Crotta di Vegneron*

(Muscat)

•32•

Muller Thurgau '21 *Anselmet*

(Muller Thurgau)

•36•

La Touche '22 - '23 *Anselmet*

(Pinot Gris, Chardonnay, Muller Thurgau, Gewurztraminer, Muscat)

•35•

Premisse '20 - '21 *Rosset Terroir*

(Muscat Petits Grains, Chardonnay, Pinot Gris)

•33•

Mathieu '20 *Anselmet*

(Riesling - Riserva di Nix Nivis MMXX dedicata a Mathieu René Anselmet)

•78•

Nix Nivis '23 *Anselmet*

(Riesling)

•46•

Perce Neige '23 *Institut Agricole Régional*

(Sauvignon)

•31•

La Copine '23 *La Plantze di Henri Anselmet*

(Sauvignon)

•27•

Chardonnay "Élevé en fût de chêne" '23 *Anselmet*

(Chardonnay)

•68•

Mains et Cœur '22 - '23 *Anselmet*

(Chardonnay)

•117•

Chardonnay "Cuvée Bois" '21 - '22 *Les Crêtes*

(Chardonnay)

•75•



Chardonnay '21 *Rosset Terroir*
(Chardonnay)

•50•

Al Mister '22 *La Plantze di Henri Anselmet*
(Sauvignon, Viognier - affinato in anfora)

•42•

Prêt à boire blanc '22 *Cave Monaja*
(Muscat, Traminer - affinato in anfora)

•42•

Blanc du Tzanté '22 - '23 *Società Agricola Noussan*
(Pinot Grigio)

•38•

Pinot Gris '21 *Rosset Terroir*
(Pinot Grigio)

•37•

Pinot Gris '22 - '23 *Lo Triolet*
(Pinot Grigio)

•33•

Pinot Gris Barrique '20 - '22 *Lo Triolet*
(Pinot Grigio)

•46•

Pinot Noir '22 - '23 *La Crotta di Vegneron*
(Pinot Nero vinificato in bianco)

•25•

Petite Arvine '23 *Ottin*
(Petite Arvine)

•41•

Petite Arvine '23 *Rosset Terroir*
(Petite Arvine)

•39•

Sopraquota 900 '21 *Rosset Terroir*
(Petite Arvine)

•76•

Petite Arvine Barrique "Vigne Rovetta3" '23 - '24 *Elli Grosjean*
(Petite Arvine)

•42•

Nuances '21 *Ottin*
(Petite Arvine)

•50•

Stéphanie '23 - '24 *Anselmet*
(Gewurztraminer)

•41•

Gewurztraminer '23 - '24 *Feudo di San Maurizio*
(Gewurztraminer)

•32•

Gewurztraminer '21 *Lo Triolet*
(Gewurztraminer)

•32•



I VINI ROSSI

Valdostani

Gamay '22 - '23 *Lo Triolet*
(Gamay)

•32•

Badebec '21 - '22 *La Cantina di Cunéaz Nadir*
(Petit Rouge)

•32•

Torrette '23 *Elli Grosjean*
(Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)

•32•

Torrette '24 *Les Crêtes*
(Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Premetta)

•30•

Torrette Supérieur "Vigne Rovetta3" '22 - '23 *Elli Grosjean*
(Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Premetta)

•41•

Torrette Supérieur '22 - '23 *Anselmet*
(Petit Rouge, Fumin, Cornalin)

•42•

Torrette Supérieur '23 *Feudo di San Maurizio*
(Petit Rouge, Syrah)

•36•

Torrette Supérieur '21 - '23 *Società Agricola Noussan*
(Petit Rouge, Fumin)

•35•

Torrette Supérieur '22 *Ottin*
(Petit Rouge, Fumin)

•41•

Grandgosier '23 *La Cantina di Cunéaz Nadir*
(Pinot Nero barrique)

•30•

Sang des Salasses '23 *Institut Agricole Régional*
(Pinot Nero)

•42•

Pinot Noir '24 *Les Crêtes*
(Pinot Nero)

•34•

Pinot Noir '23 *Lo Triolet*
(Pinot Nero)

•35•

Pinot Noir '21 *Rosset Terroir*
(Pinot Nero)

•54•





L'Emerico '20 - '21 <i>Ottin</i> (Pinot Nero)	•70•
Pinot Noir "Tradition" '23 <i>Anselmet</i> (Pinot Nero)	•54•
Semel Pater '21 - '22 <i>Anselmet</i> (Pinot Nero)	•90•
Pinot Noir '22 - '23 <i>Ottin</i> (Pinot Nero)	•47•
Deque-na! '22 - '23 <i>Didier Gerbelle</i> (Cornalin, Fumin, Premetta)	•30•
La Touche '22 - '23 <i>Anselmet</i> (Fumin, Mayolet, Cornalin, Petit Rouge)	•32•
Cornalin '23 - '24 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Cornalin)	•32•
Broblan '22 - '23 <i>Anselmet</i> (Cornalin)	•45•
Nus '22 - '23 <i>Lo Triolet</i> (Vien de Nus, Cornalin, Petit Rouge)	•30•
Trasor '23 <i>Rosset Terroir</i> (Petit Rouge, Syrah)	•34•
St. Ours '21 - '22 <i>Società Agricola Noussan</i> (Vien de Nus, Cornalin, Petit Rouge)	•35•
Mayolet '23 - '24 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Mayolet)	•32•
Rune-Brune '22 <i>Anselmet</i> (Mayolet)	•36•
Les Gosses '22 <i>La Cantina di Cunéaz Nadir</i> (Petit Rouge, Fumin, Nebbiolo)	•30•
La Sabla '23 <i>Les Crêtes</i> (Barbera, Fumin, Petit Rouge)	•30•
Fumin "Vigna Rovetta3" '22 - '23 <i>Flli Grosjean</i> (Fumin)	•49•



Fumin '22 - '23 <i>Les Crêtes</i> (Fumin)	•43•
Fumin '20 - '22 <i>Lo Triolet</i> (Fumin)	•46•
Fumin '23 - '24 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Fumin)	•41•
Saro Djablo '23 - '24 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Freisa, Dolcetto)	•29•
Saro Djablo "Calou" '22 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Freisa, Pinot Nero, Dolcetto)	•41•
Rouge Tonen '19 <i>Priod Fabrizio</i> (Merlot)	•50•
Merlot '20 - '21 <i>Les Crêtes</i> (Merlot)	•48•
El Teemp '23 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Syrah, Merlot)	•38•
Nagott '21 - '22 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet, Premetta)	•53•
1935 C.C. '20 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Syrah, Merlot, Grenache)	•58•
Vuillermin '21 - '23 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Vuillermin)	•41•
Foehn '19 - '20 <i>Cave Monaja</i> (Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus)	•56•
300 '19 - '20 <i>Cave Monaja</i> (Petit Rouge)	•116•
Donnas '20 <i>Cave Coopérative</i> (Nebbiolo, Freisa, Neyret)	•35•
Dessus '20 <i>Piantagrossa</i> (Picotendro, varietà valdostana del nebbiolo)	•39•
Nebbiolo '20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Nebbiolo)	•41•



Georgos '19 <i>Piantagrossa</i> (Picotendro, varietà valdostana del nebbiolo)	•53•
Clairet '19 - '20 <i>Ottin</i> (Nebbiolo, Neyret)	•69•
Enfer d'Arvier '21 - '22 <i>Coopérative de l'Enfer</i> (Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)	•44•
Clos de l'Enfer '20 - '21 <i>Coopérative de l'Enfer</i> (Petit Rouge)	•52•
Digne du Pape '20 - '21 <i>Coopérative de l'Enfer</i> (Petit Rouge)	•56•
Vin du Prevot '21 - '22 <i>Institut Agricole Régional</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot)	•42•
Coteau Barrage '21 - '22 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	•46•
Heritage '22 - '23 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	•76•
Le Prisonnier '21 - '22 <i>Anselmet</i> (Fumin, Mayolet, Cornalin, Petit Rouge)	•122•
Henry "Élevé en fût de chêne" '20 - '22 <i>Anselmet</i> (Syrah)	•56•
Syrah '18 - '21 <i>Rosset Terroir</i> (Syrah)	•62•
Syrah '20 - '21 <i>Les Crêtes</i> (Syrah)	•40•
Syrah '21 <i>Ottin</i> (Syrah)	•63•



I VINI ROSSI

Piemontesi

Dolcetto d'Alba '21 - '23 <i>Sandrone</i> (Dolcetto)	•29•
Dolcetto "Papà Celso" '21 - '22 <i>Abbona</i> (Dolcetto di Dogliani)	•38•
Barbera d'Alba '22 <i>Sandrone</i> (Barbera d'Alba)	•42•
Nebbiolo d'Alba "Valmaggiore" '21 - '22 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo, cru Valmaggiore)	•47•
Nebbiolo d'Alba "Bricco Barone" '21 - '22 <i>Abbona</i> (Nebbiolo)	•38•
Barbaresco '20 - '21 <i>Abbona</i> (Nebbiolo)	•60•
Barolo "Aleste" '20 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo)	•136•
Barolo "Le Vigne" '20 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo)	•III•



I VINI DOLCI

Doré '22 *Les Crêtes*

Bottiglia l. 0.375 - (Moscato Bianco)

•45•

Mistigri '22 *Lo Triolet*

Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Grigio)

•46•

Chambave Moscato passito "Prieuré" '20 *La Crotta di Vegneron*

Bottiglia l. 0.375 - (Muscat)

•48•

Chaudelune '18 *Cave de Morgex et de La Salle*

Bottiglia l. 0.50 - (Prié Blanc)

•55•

Donatium *Cave Coopérative de Donnas*

Bottiglia l. 0.50 - (Nebbiolo speziato)

•34•



I GRANDI FORMATI

Chardonnay "Élevé en fût de chêne" '19 - '22 *Anselmet*

Bottiglia l. 1.50 - (Chardonnay)

•125•

Petite Arvine '22 *Ottin*

Bottiglia l. 1.50 - (Petite Arvine)

•74•

Fumin '19 *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 1.50 - (Fumin)

•71•

Rouge Tonen '19 - '21 *Priod Fabrizio*

Bottiglia l. 1.50 - (Merlot)

•99•

Coteau Barrage '21 *Lo Triolet*

Bottiglia l. 1.50 - (Syrah, Fumin)

•89•

Heritage '20 - '21 *Lo Triolet*

Bottiglia l. 1.50 - (Syrah, Fumin)

•147•



LE BIRRE ARTIGIANALI DEL MICROBIRRIFICIO DEL GRAN SAN BERNARDO

Les bières du Grand St. Bernard

Napea 4.8% - 33cl •6•

Birra chiara dal colore giallo chiaro, note erbacee e floreali al naso mentre in bocca spicca un sapore mielato dal luppolo

Amy 5.6% - 33cl •6•

Birra di colore ebano ad alta fermentazione, note di caffè, liquirizia e crema di latte. Finale lungo e amaro.

Balance 5.6% - 33cl •6•

Birra di colore ambrato a bassa fermentazione, gusto caratterizzato dal malto e caramello. Bilanciata più sul dolce che sull'amaro.

Gnp 8.0% - 33cl •6•

Birra di colore giallo dorato ad alta fermentazione, caratterizzata dal gusto mielato del malto pilsner e dal bouquet di aromi creati dal lievito, dall'utilizzo del genepy in infusione e a freddo.

Blou 5.0% - 33cl •6•

Di colore aranciato, torbida e ad alta fermentazione, caratterizzata dal dolce del malto, dall'acidulo della segale e dai tipici aromi dei lieviti da birra weiss.

Via Francigena 3.7% - 33cl •6•

Birra chiara e leggera, caratterizzata dalle note erbose che ricordano i fiori di campo, sentori di pesca e di tè che sfociano in un finale amarognolo.



IL BIRRIFICIO ARTIGIANALE B63



Bière à fromage



Bière à charcuterie



33cl

•6•



LE BIRRE SPECIALI



Baladin Isaac *Artigianale, birra bianca 75 cl.*

Note delicatamente agrumate, fresca leggera, dolce e beverina. 5,0 %

•22•

Baladin Nora *Artigianale, birra doppio malto 75 cl.*

Note orientali di zenzero, agrumi speziati e grano Khorosan. 6,8 %

•22•

ALLA SPINA

Poretti 4 luppoli *40cl*

•7•

Si tratta forse della Lager italiana di maggior successo caratterizzata da un'armonia nel gusto unica, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato. 5,0 %

IN ESCLUSIVA PER I NOSTRI OSPITI:

The Original "BV" Super Malt *75 cl. - Zago*

Birra bionda rifermentata in bottiglia, trappista. 11,0 %

•28•

The Original "BV" Cuvée Special *75 cl. - Zago*

Birra ambrata rifermentata in bottiglia, stout trappista. 10,0 %

•28•



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...
 È lo scenario di una compagnia che non chiede altro
 Che vivere, ridere, raccontare, sognare...
 Questo è il Bellevue, il Bellevue di Cogne.