

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 - Roulet

Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari; i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito

I salumi tipici

Il Tagliere dei salumi tipici della casa, burro e castagne € 18
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 delicata salsa di acciughe € 14
Légumes croquants en légère sauce d'anchois
Crunchy vegetables - anchovies sauce

Il Flan di fiori di zucca € 12
su vellutata di Parmigiano Reggiano
Flan de fleurs de potiron, velouté au Parmigiano Reggiano
Pumpkin flower pudding, Parmigiano Reggiano sauce

L'Insalatina d'alpeggio € 14
formaggio fondente, speck, noci e crostini di pane
Salade d'alpage, fromage fondant, jambon fumé, noix et croûtons de pain
Summer alpine pasture's salad, melted cheese, smoked ham wall nut and bread croûtons

Il Carpaccio di carne "messada" e sedano € 14
Carpaccio de viande de boeuf salée et céleri
Corned beef carpaccio and celery

L'insalata dell'orto e le altre specialità: mozzarelline di bufala, olive taggiasche, tonno, uova sode, pomodorini e crostini di pane € 14
Salades du potager et d'autres spécialités d'Italie:
mozzarella de Bufflonne, olive taggiasche, thon, œuf, tomate et croûtons de pain
Salad from our garden and many other italian specialities:
Buffalo's mozzarella, olive taggiasche, tuna, eggnog, tomatoes and bread croûtons

La tradizione del Bar à Fromage

I Tajarin al crudo di Bosses € 14
Pâtes à l'oeuf au jambon cru de Bosses
Pasta with Bosses raw ham

La Favô (pasta, fave*, pomodori, Fontina, crostini di pane nero) € 14
Pâtes, fèves, tomates, fromage Fontina, croûtons de pain noir
Short pasta whit green beans , Fontina cheese, tomatoes and bread croûtons

Gli Gnocchi di patate e timo del nostro orto € 14
alla trota salmonata di Lillaz
Gnocchi de pommes de terre et thym du jardin potager à la truite saumonée de Lillaz
Dumpling of potatoes and thyme from our garden with Lillaz salmon trout

La Zuppa del Gran Paradiso € 12
(patate, erbe spontanee del Prato di Sant'Orso, crostini di pane e Fontina)
Pommes de terre, herbes sauvages du Pré de Saint Ours, Fontina et croûtons de pain
Potatoes, wild herbs from Sant'Orso field, Fontina and bread croûtons)

La Polenta pasticciata (Fontina, cipolla brasata e burro nocciola) € 14
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 Potence** a persona € 26
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 bœuf "Garonnais" marinés dans les herbes de notre jardin potager et grillés. Riz pilaf avec des légumes du potager, pommes de terre et sauces maison
Morsels of beef "Garonnais" marinated in the herbs of our vegetable garden and grilled. Rice pilaf with vegetables, potatoes and homemade sauces
- La Fonduta Maison** a persona € 20
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 tradizionale o affumicata** non si serve al dehors a persona € 20
formaggio Raclette a latte crudo fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce
Raclette traditionnelle ou fumée, viande séchée, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux
Melted raw milk cheese traditional or smoked with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce
- La Raclette di capra** non si serve al dehors a persona € 22
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 € 20
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 € 20
formaggio cremoso fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce
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 € 26
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, prosciutto crudo di Bosses e mozzarellina di bufala** € 18
Rösti de pommes de terre, jambon cru de Bosses et mozzarella de bufflonne
Potatoes rösti, Bosses raw ham and buffalo's mozzarella
- La Boucounò (lo spuntino a base di formaggio)** € 16
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)** € 26
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 alla piastra	€ 18
<i>Filet de truite saumonée de Lillaz grillé</i> Lillaz salmon trout grilled	
La Costoletta di vitello alla piastra	€ 24
patate al forno e insalata verde	
<i>Côtelette de veau grillée, pommes de terre au four et salade verte</i> Grilled veal chop, baked potatoes and green salad	
Le Verdure alla griglia	€ 16
<i>Légumes grillés</i> Grilled vegetables	

Per i più piccini

La Pasta al pomodoro	€ 8
<i>Pâtes à la tomate</i> Pasta with tomato sauce	
La Pasta alla Bolognese	€ 10
<i>Pâtes à la Bolognese</i> Pasta with Bolognese sauce	
L'Omelette al prosciutto o al formaggio	€ 12
<i>Omelette au jambon ou au fromage</i> Omelette with ham or cheese	
La paillard di vitello e le patate al forno	€ 14
<i>Escalope de veau grillés et pommes de terre au four</i> Grilled veal escalope with baked potatoes	

e, per finire in dolcezza...

Il Pan perdu, crema inglese e frutta di stagione	€ 10
<i>Pain perdu, crème anglaise et fruits de saison</i> Pan perdu, english cream and season fruits	
Il Gelato Fior di Roccia, miele di montagna e torrone d'Alba	€ 8
<i>Glace à la crème, miel de montagne et nougat d'Alba</i> Custard ice-cream, mountain honey and Alba's nougat	
Lo Zabaione freddo al moscato d'Alba dei fratelli Savigliano e Marsala	€ 10
<i>Sabayon froid au vin muscat d'Alba et Marsala</i> Cold egg nog with Moscato d'Alba and Marsala wine	
Il Sorbetto al limone e fiori di sambuco	€ 8
<i>Sorbet au citron et fleurs de sureau</i> Lemon and elder flower sorbet	
La coppa Monte Rosa	€ 10
fragole, meringa, gelato alla crema e panna	
<i>Fraises, meringue, glace à la crème et crème fouettée</i> Strawberrys, meringue, custard ice-cream and whipped cream	

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 € 8

e poi

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

da € 6 a € 12

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, malva, melissa,
tiglio, finocchio, verbena e anice stellato

€ 5

nos tisanes: menthe, camomille, réglisse, fruits rouges, mauve, tilleul, fenouil, verveine et anis étoilé

our herbs theas: mint, camomile, liquorice, red fruits, mauve, lime-blosson, fennel, vervain and star anise

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta:

Giolitto Giovanni - Lillaz

Génépy, patate e piccoli frutti rossi:

Les Mottes - Gimillan

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'Hôtel 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.