

BAR à FROMAGE



LE ACQUE I VINI E LE BIRRE

Nicolae

Vi propone

i vini al bicchiere



RELAIS &
CHATEAUX

HOTEL BELLEVUE

Rue Grand Paradis 22 11012 Cogné

Fam. Jeantet - Roulet

a cura di Nicolae



Cogne

€ 2

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

Valle d'Aosta

BLANC FRIPON *Cave Coopérative*

(Prié blanc)

€ 23

THORA *Feudo di San Maurizio*

(Muller Thurgau, Chardonnay)

€ 22

PERLABRUNA

Metodo Classico Azienda Agricola Chemin

(Chardonnay, Prié blanc)

€ 56

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

Metodo classico Cave Coopérative

(Prié blanc)

€ 31

NEBLU'

Metodo classico Les Crêtes

(Premetta)

€ 40

Prosecco Valdobbiadene

SURFINE

Cuvée Foss Marai

(Prosecco, Chardonnay, Sauvignon)

€ 22

RöoS

Rosé Foss Marai

(Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino, Cabernet, Sauvignon)

€ 22

LE MEZZE BOTTIGLIE

vini bianchi VDA

| | |
|--|------|
| BLANC DE MORGEX '20 Cave Coopérative (Prié blanc) | € 16 |
| BLANC DE MORGEX '20 Pavese Ermes (Prié blanc) | € 22 |
| PINOT GRIS '21 Lo Triolet (Pinot Gris) | € 19 |
| GEWURZTRAMINER '21 Feudo di San Maurizio (Grapillon) | € 18 |
| CHARDONNAY '19 Feudo di San Maurizio (Chardonnay) | € 17 |
| MULLER THURGAU '18 Feudo di San Maurizio (Muller Thurgau) | € 14 |
| PETITE ARVINE '19 - '20 bott. I. 0.50 F.Ili Grosjean (Petite Arvine) | € 23 |
| PETITE ARVINE '21 bott. I. 0.50 Società Agricola Noussan (Petite Arvine) | € 26 |
| BLANC DU TZANTE '21 bott. I. 0.50 Società Agricola Noussan (Pinot Gris) | € 25 |

LE MEZZE BOTTIGLIE

vini rossi VDA

| | |
|---|------|
| COTEAU BARRAGE '20 Lo Triolet (Syrah, Fumin) | € 23 |
| FUMIN '20 Feudo di San Maurizio (Fumin) | € 21 |
| DONNAS '18 Cave Cooperative (Nebbiolo, Freisa, Neyret) | € 22 |
| ENFER '18-'19 Coopérative Enfer (Petit rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Majolet) | € 23 |
| VUILLERMIN '20 Feudo di San Maurizio (Vuillermin) | € 23 |
| PINOT NOIR '20 Feudo di San Maurizio (Pinot Noir) | € 19 |
| GAMAY '20 - '21 Lo Triolet (Gamay) | € 17 |
| TORRETTE '21 F.Ili Grosjean (Petit rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin) | € 16 |
| MAYOLET '20 Feudo di San Maurizio (Mayolet) | € 19 |
| TORRETTE SUPERIEUR '19 Feudo di San Maurizio (Petit Rouge, Syrah) | € 21 |
| TORRETTE SUPERIEUR '18 bott. I. 0.50 Noussan (Petit Rouge, Fumin) | € 24 |
| FUMIN '19 bott. I. 0.50 F.Ili Grosjean (Fumin) | € 22 |
| Torrette '20 bott. I. 0.50 Noussan (Petit rouge, vin de Nus, Fumin, Mayolet) | € 22 |
| PEQUE-NA! '18-'19 bott. I. 0.50 Didier Gerbelle (Cornalin, Fumin, Premetta) | € 22 |

I VINI BIANCHI VALDOSTANI

| | |
|---|-------|
| BLANC DE MORGEX '21 Pavese Ermes (Prié Blanc) | € 26 |
| NATHAN '16-'19 Pavese Ermes (Prié Blanc barrique) | € 34 |
| MUSCAT PETIT GRAIN '19 Lo Triolet (Muscat) | € 25 |
| MUSCAT DE CHAMBAVE '20 La Crotta di vegneron (Muscat) | € 26 |
| MULLER THURGAU '21 Anselmet (Muller Thurgau) | € 29 |
| "LA TOUCHE" '21 Anselmet (Pinot Gris, Chardonnay, Muller Thurgau, Gewurztraminer, Muscat) | € 27 |
| NIX NIVIS '20 Anselmet (Riesling) | € 34 |
| AL MISTER '21 La PLantze Henri Anselment (Sauvignon, Viognier, affinato in anfora) | € 33 |
| CHARDONNAY '19 élevé en fût de chêne Anselmet (Chardonnay) | € 55 |
| MAINS ET COEUR '19 Anselmet (Chardonnay) | € 100 |
| CHARDONNAY CUVÉE BOIS '19-'20 Les Crêtes (Chardonnay) | € 62 |

Segue

I VINI BIANCHI VALDOSTANI

| | |
|--|------|
| BLANC DU TZANTE' '21 Società Agricola Noussan (Pinot Grigio) | € 27 |
| PINOT GRIS '20 Lo Triolet (Pinot Grigio) | € 25 |
| PINOT GRIS barrique '19 Lo Triolet (Pinot Grigio) | € 34 |
| PINOT NOIR '20 La crotta di Vegneron (Pinot nero vinificato in bianco) | € 22 |
| PETITE ARVINE '20 Ottin (Petite Arvine) | € 30 |
| PETITE ARVINE '20 Vigna Rovettaz F.Ili Grosjean (Petite Arvine) | € 28 |
| PETITE ARVINE '21 Les Crêtes (Petite Arvine) | € 27 |
| PETITE ARVINE NUANCES '18 Ottin (Petite Arvine) | € 38 |
| STEPHANIE '21 Anselmet (Gewurztraminer) | € 34 |
| GEWURZTRAMINER '21 Feudo di San Maurizio (Gewurztraminer) | € 23 |
| GEWURZTRAMINER '19 - '20 Lo Triolet (Gewurztraminer) | € 25 |

I VINI ROSSI VALDOSTANI

| | |
|---|------|
| GAMAY '20 Lo Triolet (Gamay) | € 23 |
| GAMAY '20 - '21 Cave des Onze Communes (Gamay) | € 19 |
| BADEBEC '19 La cantina di Cunéaz Nadir (Petit Rouge) | € 25 |
| TORRETTE '20 - '21 F.Ili Grosjean (Petit rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin) | € 23 |
| TORRETTE '21 Les Crêtes (Petit rouge, Mayolet, Cornalin, Fumin) | € 23 |
| TORRETTE SUPERIEUR '19 - '20 Vigna Rovettaz (Petit rouge, Cornalin, Fumin, Premetta) F.Ili Grosjean | € 28 |
| TORRETTE SUPERIEUR '20 Anselmet (Petit rouge, Fumin, Cornalin) | € 33 |
| TORRETTE SUPERIEUR '19 Feudo di san Maurizio (Petit rouge, Syrah) | € 25 |
| TORRETTE SUPERIEUR '18 Società Agricola Noussan (Petit rouge, Fumin) | € 26 |
| TORRETTE SUPERIEUR '19 Ottin (Petit rouge, Fumin) | € 31 |
| GRANDGOSIER '19 La cantina di Cunéaz Nadir (Pinot nero barrique) | € 25 |
| SANG DES SALASSES '16 - '19 Institut Agricole Régional (Pinot Noir) | € 30 |
| PINOT NOIR '20 - '21 Les Crêtes (Pinot noir) | € 28 |
| PINOT NOIR '19 - '20 Lo Triolet (Pinot noir) | € 25 |
| PINOT NOIR '19 - '20 "Tradition" Anselmet (Pinot noir) | € 46 |
| PINOT NOIR L'EMERICO '18 Ottin (Pinot Noir) | € 50 |
| PINOT NOIR '20 Ottin (Pinot Noir) | € 33 |

Segue

I VINI ROSSI VALDOSTANI

| | |
|--|------|
| PEQUE-NA! '18 - '20 Didier Gerbelle (Cornalin, Fumin, Premetta) | € 25 |
| LA TOUCHE '19 - '20 Anselmet (Fumin, Majolet, Cornalin, Petit rouge) | € 27 |
| CORNALIN '20 Feudo di San Maurizio (Cornalin) | € 25 |
| BROBLAN '19 Anselmet (Cornalin, Cormiola, Broblan) | € 32 |
| NUS '20 Lo Triolet (Vien de Nus, Cornalin, Petit Rouge) | € 24 |
| ST.OURS '20 Società Agricola Noussan (Barbera, Fumin, Pinot Noir) | € 26 |
| MAYOLET '20 Feudo di San Maurizio (Mayolet) | € 25 |
| RUNE - BRUNE '19 Anselmet (Mayolet) | € 29 |
| LES GOSSES '19 La cantina di Cunéaz Nadir (Petit Rouge, Fumin, Nebbiolo) | € 25 |
| LA SABLA '20 Les Crêtes (Barbera, Fumin, Petit Rouge) | € 25 |
| FUMIN '19 Vigna Rovettaz (Fumin) F.Ili Grosjean | € 36 |
| FUMIN '19 Les Crêtes (Fumin) | € 35 |
| FUMIN '20 Cave des Onzes Communes (Fumin) | € 19 |
| FUMIN '19 Lo Triolet (Fumin) | € 34 |
| FUMIN '20 Feudo di San Maurizio (Fumin) | € 26 |

Segue

I VINI ROSSI VALDOSTANI

| | |
|--|-------|
| SARO DIABLO '20 Feudo di San Maurizio <i>(Petit rouge, Freisa, Dolcetto)</i> | € 25 |
| SARO DIABLO CALOU '20 Feudo di San Maurizio <i>(Petit rouge, Freisa, Pinot Nero, Dolcetto)</i> | € 31 |
| EL TEEMP '20 La Plantze Henri Anselmet <i>(Syrah, Merlot)</i> | € 33 |
| LE PELLERIN '16 "élevé en fût de chêne" Anselmet <i>(Merlot)</i> | € 45 |
| ROUGE TONEN '17 Priod Fabrizio <i>(Merlot)</i> | € 43 |
| VUILLERMIN '18 Feudo di San Maurizio <i>(Vuillermin)</i> | € 31 |
| FOEHN '16 Cave Monaja <i>(Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus)</i> | € 34 |
| DONNAS '18 Cave Coopérative <i>(Nebbiolo - Freisa - Neyret)</i> | € 25 |
| DONNAS "Napoleon" '16 Cave de Donnas <i>(Nebbiolo)</i> | € 28 |
| CLARIET '19 Ottin <i>(Nebbiolo - Neyret)</i> | € 50 |
| ENFER D'ARVIER '19 Coopérative de l'Enfer <i>(Petit rouge, Pinot noir, Neyret, Vien de Nus, Majolet)</i> | € 33 |
| VIN DU PREVOT '19 Institut Agricole Régional <i>(Carbernet Sauvignon, Merlot)</i> | € 31 |
| COTEAU BARRAGE '19 Lo Triolet <i>(Syrah, Fumin)</i> | € 34 |
| HERITAGE '17 - '19 Lo Triolet <i>(Syrah, Fumin)</i> | € 61 |
| HENRY '18 - '19 "élevé en fût de chêne" Anselmet <i>(Syrah)</i> | € 44 |
| LE PRISONNIER '18 - '19 Anselmet <i>(Fumin, Majolet, Cornalin, Petit Rouge)</i> | € 104 |
| SYRAH '18 Les Crêtes <i>(Syrah)</i> | € 34 |

I VINI ROSE' DELLA VALLE D'AOSTA

| | |
|---|------|
| LARME DU PARADIS '19 <i>Cave coopérative de Donnas</i> (Nebbiolo) | € 22 |
| ROSE MERVEILLE '21 <i>La Crotta di Vegneron</i> (Syrah) | € 26 |

I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

| | |
|--|-------|
| DOLCETTO D'ALBA '20 <i>Sandrone</i> (Dolcetto) | € 23 |
| DOLCETTO "Papà Celso" '19 <i>Abbona</i> (Dolcetto di Dogliani) | € 25 |
| BARBERA D'ALBA '20 <i>Sandrone</i> (Barbera d'Alba) | € 31 |
| NEBBIOLO D'ALBA "Valmaggione" '18-'20 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo cru Valmaggione) | € 36 |
| NEBBIOLO D'ALBA "Bricco Barone" '20 <i>Abbona</i> (Nebbiolo d'Alba) | € 27 |
| BARBARESCO '18 <i>Abbona</i> (Nebbiolo) | € 46 |
| BAROLO "Aleste" '17 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo) | € 118 |

I MAGNUM

CHARDONNAY '19 (L. 1,50) *élevé en fût de chêne Anselmet* € 110
(Chardonnay)

PETITE ARVINE '17 *Ottin* € 59
(Chardonnay)

TORRETTE SUPERIEUR '18 (L. 1,50) *Feudo di San Maurizio* € 46
(Petit Rouge, Syrah)

SARO DIABLO CALOU '17 (L. 1,50) *Feudo di San Maurizio* € 70
(Petit rouge, Freisa, Pinot Nero, Dolcetto)

COTEAU BARRAGE '19 (L. 1,50) *Lo Triolet* € 74
(Syrah, Fumin)

HERITAGE '19 (L. 1,50) *Lo Triolet* € 122
(Syrah, Fumin)

FUMIN '18 (L. 1,50) *Feudo di San Maurizio* € 48
(Fumin)

I VINI DA DESSERT

LES ABEILLES '12 I. 0.375 *Les Crêtes* € 32
(Muscat petit grain)

MISTIGRI '18 I. 0.375 *Lo Triolet* € 33
(Pinot gris)

CHAMBAVE MOSCATO PASSITO '18 I. 0.375 € 36
La Crotta di Vegneron
(Moscato Bianco)

CHAUDE DE LUNE '18 I. 0.50 *vendemmia tardiva* € 55
Cave du vin blanc de morgex et de La Salle
(Prié blanc)

DONATIUM I. 0.50 *Cave Coopérative de Donnas* € 27
(nebbiolo + spezie)

Il birrificio artigianale B63

Mountain beers

BIRRE ARTIGIANALI PRODOTTE CON PASSIONE E ACQUA DELLA VALLE D'AOSTA

Bière à Fromage -

Bière à
Charcuterie



33 cl. € 6

Le birre artigianali del microbirrificio della valle del Gran San Bernardo Les Bières du Grand St. Bernard

NAPEA

Il nome: Le Napee (dal greco "valle boscosa") nella mitologia classica sono le ninfe che presidiano le valli, i boschi e le praterie.

Tipologia: Bassa fermentazione, 4,8% alc/vol.

Stile: Si ispira alle Helles tedesche anche se presenta un aroma e un sapore erbaceo dato dalla luppolatura che la porta quasi fuori stile.

Aroma: maltata (aroma di miele), con una ferma presenza di luppoli tedeschi che le conferiscono un piacevole aroma erbaceo/florea..

Aspetto: giallo medio, limpida se servita senza alzare il deposito di lievito, schiuma bianca con una buona persistenza.

Sapore: non c'è predominanza di malto o di luppolo, entrambi sono bilanciati ma ben percettibili, con retrogusto persistente. Pulita, nessun estere fruttato e nessuna traccia di acetile.

Sensazioni boccali: corpo medio, media carbonatazione.

33 cl. € 5

Le birre artigianali del microbirrificio della valle del Gran San Bernardo Les Bières du Grand St. Bernar

AMY

Il nome: è una birra dedicata alla voce di una cantante inglese. Vista da non esperti si presenta come forte, "pesante", amara, mentre in realtà cela una fluidità, dolcezza e beverinità inaspettate, regalando piacevoli sensazioni.

Tipologia: Alta fermentazione, 5,6% alc/vol.

Si ispira alle Oatmeal Stout inglesi.

Aroma: aroma di malto tostato che le dona un carattere di caffè con panna. Fruttati e diacetile assenti. Aroma di luppolo assente.

Aspetto: ebano scuro, opaca, schiuma cremosa di colore marroncino.

Sapore: palato medio dolciastro, con la complessità che deriva dai malti tostati e dall'avena. La combinazione tra malti scuri e avena induce ad un carattere di caffè con panna. A temperature più basse emergono anche note di liquirizia. Luppolarura bassa con bilanciamento che vira decisamente verso il maltato. Diacetile e sapore di luppolo assenti.

Sensazioni boccali: corpo pieno, cremosa, con una sensazione "oleosa" dovuta all'utilizzo dell'avena. Carbonatazione media.

33 cl. € 6

Le birre artigianali del microbirrificio della valle del Gran San Bernardo Les Bières du Grand St. Bernard

Balance

Il nome: Balance (bilancia) richiama il bilanciamento tra il dolce e l'amaro del luppolo, ed il relativo equilibrio. Inoltre è un segno zodiacale.

In questa birra il luppolo viene usato esclusivamente per bilanciare il dolce del malto, non viene quindi usato luppolo da aroma.

Tipologia: Bassa fermentazione, 5,6% alc/vol.

Si ispira alle Märzen tedesche, in questa birra è il malto a farla da padrone.

Aroma: ricco aroma di malto tedesco, con un leggero aroma di malto tostato. Nessun aroma di luppolo.

Aspetto: ambrata, limpida se servita senza alzare il deposito di lievito, solida schiuma color panna con una buona persistenza.

Sapore: inizialmente arriva il dolce del malto, ma il finale è moderatamente secco. Il complesso maltato lascia percepire note di frutta secca, nocciole e mandorle. L'amaro da luppolo è moderato.

Il bilanciamento tende verso il maltato. Pulita, nessun estere fruttato e nessuna traccia di acetile.

Sensazioni boccali: corpo medio con una cremosa struttura e una media carbonatazione.

Storia: in un tempo in cui non esisteva refrigerazione la birra veniva prodotta da ottobre a marzo (Märzen = di marzo). Quella di marzo doveva durare per tutta l'estate, fino a ottobre, perciò era più alcolica e più luppolata del solito, in modo da conservarsi meglio.

Le birre artigianali del microbirrificio della valle del Gran San Bernardo Les Bières du Grand St. Bernard

GNP

Il nome: richiama la spezia aggiunta Artemisia Genepy.

Tipologia: Alta fermentazione, 8,0% alc/vol.

Si ispira alle Tripel belghe con particolarità di una speziatura data dall'erba alpina conosciuta comunemente come genepy.

Aroma: aroma speziato complesso, fenoli che danno la sensazione di chiodi di garofano, aroma di genepy.

Aspetto: giallo paglierino, limpida. Schiuma bianca di lunga consistenza.

Sapore: è un matrimonio di speziati, fruttati e sapori dati dagli alcoli, supportati da un buon maltato, dolce.

Carattere pepato.

Sensazioni boccali: corpo pieno. l'alto contenuto alcolico aggiunge una cremosa piacevolezza ma anche una sottile e ingannevole sensazione di calore.

33 cl. € 6

Le birre artigianali del microbirrificio della valle del Gran San Bernardo Les Bières du Grand St. Bernard

BLOU (con segale valdostana)

Il nome: Blou significa segale in dialetto valdostano.

Tipologia: Alta fermentazione, 5,0% alc/vol.

E' prodotta utilizzando malto d'orzo e una buona percentuale di segale coltivata in Valle d'Aosta.

Di fatto è una Roggenbier (birra di segale), simile alle Weiss bavaresi, a differenza delle quali è utilizzata la segale al posto del malto di frumento.

Aroma: leggero aroma speziato di segale, con aroma di banana e chiodi di garofano dati dal lievito.

Aspetto: colore chiaro, tendente all'arancio. Schiuma bianca, densa.

Sapore: speziato dato dalla segale moderatamente basso, con reminescenza di pane di segale.

Il basso tenore di amaro consente una dolcezza maltata all'inizio, prima che il carattere della segale e del lievito prendano il sopravvento.

Attacco mielato e di pane nero, seguito da punte agrumate d'arancia percepibili ai lati della bocca, note speziate e fruttate sul palato, finale asciutto e pulito.

Sensazioni boccali: corpo medio, buona carbonatazione, leggera asprezza.

Ingredienti: E' prodotta utilizzando malto d'orzo e una buona percentuale di segale coltivata in Valle d'Aosta. La segale è riconosciuta come la granaglia con il gusto più caratteristico tra tutti i cereali.

L'uso del lievito weizen provvede a dare il caratteristico sapore di chiodo di garofano e banana.

Le birre artigianali del microbirrificio della valle del Gran San Bernardo Les Bières du Grand St. Bernard

VIA FRANCIGENA

Il nome: La Via Francigena è una rotta di pellegrinaggio che da Canterbury porta a Roma, frequentata dal Medioevo fino ai giorni nostri.

Il birrificio "Les Bières du Grand St. Bernard" si trova proprio lungo il suo percorso, a circa metà strada, vicino al passo più alto e più impegnativo.

Questa birra vuole essere un ponte tra le due città, essendo una classica birra inglese prodotta in terra italiana.

Tipologia: alta fermentazione, 3,7% alc/vol

E' una bitter ale, di puro malto d'orzo, dorata, leggera e ben luppolata (da cui bitter=amaro) sia da amaro che da aroma.

Aroma: aroma fruttato, agrumato dato dal lievito e dal luppolo aggiunto a freddo.

Aspetto: colore giallo oro, schiuma bianca compatta.

Sapore: la dolcezza dei malti chiari si fonde a note fruttate ed agrumate lasciando spazio ad un piacevole finale amaro.

Sensazioni boccali: corpo lieve, carbonazione moderata, freschezza.

Ingredienti: prodotta utilizzando il tipico malto d'orzo inglese "Maris Otter", luppolo da aroma Golding coltivato nell' East kent e un ceppo di lievito tipico di questa tipologia di birra.

Curiosità: il simbolo delle due chiavi decussate (incrociate) contraddistingueva i pellegrini della Via Francigena diretti a Roma.

BIRRE ALLA SPINA



Beck's Blonde

Quattro semplici ingredienti: luppolo, acqua, orzo e lievito sono sufficienti a regalare a questa birra il suo ormai noto colore giallo chiaro, l'odore amaro tipico del luppolo e il suo sapore aspro ma leggero.

Gustatevi la più famosa delle birre tedesche alla spina!

(alcool 5% vol.)

40 cl.

€ 6

Legenda:

abbazia: birra ad alta fermentazione, corposa

trappista: rifermentazione in bottiglia, robusta

speciale: fermentazione alta, rifermentazione in bottiglia

artigianale: prodotte da microbirrifici

MENABREA bionda 33 cl.

€ 5

MENABREA rossa 33 cl.

€ 5



BALADIN ISAAC artigianale, birra bianca 75 cl.

€ 21

Dalle note delicatamente agrumate. Fresca, leggera, dolce e beverina 5%

BALADIN NORA artigianale, birra doppio malto 75 cl.

€ 21

Birra egizia dalle note orientali di zenzero e agrumi con spezie e grano Khorasan 6,8%

BALADIN Metodo Classico RISERVA 75 cl.

€ 30

e...in esclusiva per gli Ospiti

del Bar à Fromage:

THE ORIGINAL HY SUPER MALT

€ 25

birra bionda rifermentata in bottiglia, trappista cl. 75 Zago

THE ORIGINAL HY CUVÉE SPECIAL ambrata

€ 25

birra rifermentata in bottiglia, Stout Trappista cl. 75 Zago