

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**



BELLEVUE HOTEL & SPA
rue Grand Paradis 22 11012 Cogne
Fam. Jeantet - Rouillet

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 € 16
La planche de charcuterie du pays, beurre et châtaignes
Salami, ham and the typical cold meat of Cogne, butter and chestnuts

L'inverno

L'Orto croccante in delicata salsa di acciughe € 12
Légumes croquants en légère sauce d'anchois
Crunchy vegetables - anchovies sauce

Lo Sformatino di radicchio rosso € 10
su crema di Gorgonzola
Flan de salade de Trévis sur fondue de "Gorgonzola"
Red chicory pudding with "Gorgonzola" fondue

Il Carpaccio di cervo € 16
pera al vino speziato
Carpaccio de viande "messada" de cerf avec poire au vin épicé
Deer "messada" meat carpaccio with pear cooked in spiced wine

La Tartare di trota salmonata di Lillaz € 14
marinata all'aneto, pepe rosa e zenzero
crema di fagioli cannellini
Tartare de truite saumonée de Lillaz marinée à l'aneth, poivre rose et gingembre, crème de haricots "cannellini"
Lillaz salmon trout tartare marinated with dill, pink pepper and ginger, cream of "cannellini" bean

La tradizione del Bar à Fromage

La Favô (pasta, fave*, pomodori, Fontina, crostini di pane nero) € 12
Pâtes, fèves, tomates, fromage Fontina, croûtons de pain noir
Short pasta whit green beans , Fontina cheese, tomatoes and bread croutons

Gli Gnocchi di patate e timo € 12
alla trota salmonata di Lillaz
Gnocchi de pommes de terre et thym à la truite saumonée de Lillaz
Dumpling of potatoes and thyme with Lillaz salmon trout

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) € 12
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	€ 24
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	€ 18
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 € 18
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 € 20
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 € 18
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		
Le Vacherin Mont d'Or dans sa boîte	a persona	€ 18
formaggio cremoso fuso, maturato nella scorza di abete, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce		
Vacherin Mont d'Or dans sa boîte, pommes de terre rattes, mocetta et légumes en aigre-doux		
Melted creamy Vacherin Mont d'Or cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce		
La Chinoise Royale	non si serve al dehors	a persona € 24
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 alla piastra	€ 16
<i>Filet de truite saumonée de Lillaz grillé</i> <i>Lillaz salmon trout grilled</i>	
La Costoletta di vitello alla piastra	€ 22
patate al forno e insalata verde	
<i>Côtelette de veau grillée, pommes de terre au four et salade verte</i> <i>Grilled veal chop, baked potatoes and green salad</i>	
Le verdure alla griglia	€ 14
<i>Légumes grillés</i> <i>Grilled vegetables</i>	

Per i più piccini

La Pasta al pomodoro	€ 8
<i>Pâtes à la tomate</i> <i>Pasta with tomato sauce</i>	
L'Omelette al prosciutto o al formaggio	€ 10
<i>Omelette au jambon ou au fromage</i> <i>Omelette with ham or cheese</i>	
Il Petto di pollo al rosmarino e le patate al forno	€ 12
<i>Poitrine de poulet au romarin et pommes de terre au four</i> <i>Rosemary chicken breast with baked potatoes</i>	

e, per finire in dolcezza...

Le "Flambé" de pommes	€ 10
<i>Le "Flambé" de pommes</i> <i>Le "Flambé" de pommes</i>	
Lo Zabaione al moscato d'Alba dei fratelli Savignano	€ 10
<i>Sabayon au vin muscat d'Alba</i> <i>Egg nog with Moscato d'Alba wine</i>	
Il Monte Bianco	€ 10
marrons glacés, meringa e panna	
<i>Mont Blanc, marrons glacés, meringue et crème fouettée</i> <i>Mont Blanc with marrons glacé, meringue and whipped cream</i>	
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> <i>Custard ice-cream, mountain honey and Alba's nougat</i>	
Il Sorbetto alla pera	€ 8
<i>Sorbet à la poire</i> <i>Pear sorbet</i>	

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 € 6

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

€ 5

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

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'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 Cogne.