

La Brasserie du Bon Bec

**Frestino in sala, Ridian in cucina
ed i loro collaboratori**

Sono lieti di accogliervi in questa antica Casa.

Vi propongono inoltre una scelta di *vini al bicchiere* e vi ricordano che la *Fonduta al cioccolato* deve essere ordinata ad inizio pasto.

Grazie di voler notare

che l'uso di apparecchi elettronici "cellulari, tablet, ecc." a tavola
compromette seriamente la cottura e la digestione dei più delicati cibi

e

che i cani sono i benvenuti in questa antica casa ma non possono sostare
né sulle sedie né sulle panche.

Il piatto del giorno



*Vi è presenza di allergeni in alcuni dei nostri prodotti,
Non esitate a chiedere informazioni ai nostri collaboratori
Che potranno fornirvi tutti i dettagli in merito.*

Fam. Jeantet - Roullet

PER INIZIARE

La schiacciata Bon Bec <i>Fine tarte du Bon Bec</i> <i>Bon Bec thin pastry tarte</i>	€ 14
L'assiette valdôtaine (tagliere di salumi locali, burro e castagne) <i>Charcuterie paysanne</i> <i>Local cold meats and salami</i>	€ 20
La trota salmonata affumicata , salsa al rafano <i>Truite saumonée fumée, sauce au raifort</i> <i>Smoked salmon trout, horseradish sauce</i>	€ 14
L'insalata tiepida di caprino impanato Noci e pere, olio di noci e aceto di mele <i>Chevrotin chaud pané, sur son lit de salade, noix, poires, huile de noix et vinaigre de pommes</i> <i>Bread-coated goat cheese, green salad, walnuts, pears, walnut oil and apple vinegar</i>	€ 14
Lo sformatino** di verdure di stagione <i>Flan** de légumes de saison</i> <i>Vegetables in season pudding**</i>	€ 14
Le lumache** Bon Bec <i>Escargots** Bon Bec</i> <i>Snails** Bon Bec style</i>	6 lumache € 14 12 lumache € 22

I PRIMI PIATTI

I tagliolini al sugo di arrosto e verdure <i>Tagliolini au jus de viande rotie et légumes</i> <i>Tagliolini with roasted meat sauce and vegetables</i>	€ 16
La polenta alla valdostana <i>Polenta, fromage Fontina et beurre noisette</i> <i>Polenta with cheese and melted butter</i>	€ 16
Gli gnocchetti di polenta , ragù di cinghiale <i>Gnocchi de polenta, ragout de sanglier</i> <i>Polenta gnocchi with boar ragout</i>	€ 16
L'antica minestra di orzo e legumi <i>L'ancienne soupe d'orge et légumes</i> <i>The ancient barley and legume soup</i>	€ 14
Le verdure saltate in padella <i>Les légumes sautés à la poele</i> <i>Sauted vegetables</i>	€ 14

I SECONDI

La carne bovina Valdostana Saltata con cipolla e servita nella sua padella di cottura, cremoso puré di patate nostrane, insalata verde <i>Viande de boeuf de la Vallée d'Aoste sautée avec oignon et présentée dans sa poele de cuisson, purée onctueuse de pommes de terre</i> <i>Aosta Valley beef meat sauted with onion and served in its cooking pan. Soft local potatoes purée</i>	€ 22
La tagliata alle erbe del nostro orto, insalata mista e patate al forno <i>Entrecote de boeuf aux herbes de notre jardin potager, salade composée et pommes de terre au four</i> <i>Beef sirloin steak with herbs from our garden, mixed salad and baked potatoes</i>	€ 26
Il gratin di verdure di stagione <i>Le gratin de légumes de saison</i> <i>Seasonal's vegetables gratin</i>	€ 18
La trota di Lillaz al cartoccio , erbe di montagna <i>Truite de Lillaz en papillote, fines herbes de montagne</i> <i>Lillaz trout baked in a foil and with aromatic herbs</i>	€ 26

I prodotti contrassegnati con ** sono acquistati freschi e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati all'origine

PER I PIU' PICCINI

Pour les petits gourmands for our little guests

La pasta al pomodoro

Pates à la tomate

Pasta with tomato sauce

€ 10

La pasta alla bolognese

Pates à la Bolognaise

Pasta with Bolognese sauce

€ 12

La milanese di vitello e le patatine* fritte

Viande de veau panée et frites

Bread-coated veal steak with fried potatoes

€ 16

Adulto € 20

LE SPECIALITA'

La Fonduta Valdostana € 26

In crosta di pane, patate e polenta fritta

Fondue valdotaine en crouste de pain, polenta frite

Aosta Valley cheese Fondue in bread crust, fried polenta

La Frecachà € 22

(Carne di vitello, patate e cipolle saltate) servita in padella
insalatina di cavolo verza

(Viande de veau, pommes de terre et oignons sautées), salade de choux de Milan

(Veal meat, potatoes and onions), savoy cabbage salad

La Tartiflette € 24

(Patate, Reblochon, pancetta affumicata e cipolle brasate)

Pommes de terre, Reblochon, lardons et oignons brasés

Baked potatoes with Reblochon cheese, bacon and onions

La Pierrade “non si serve nel dehors”

Per almeno due perone, a persona € 30

Minimum pour deux personnes, par personne € 30

Minimum for two people, per person € 30

(Carni e verdure da cuocere alla losa, salse e patate fritte*)

Viandes et légumes à cuire sur la lose, frites et sauces

Meats and vegetables to be cooked on a hot stone, fried potatoes with sauces

La Fondue Chinoise “non si serve nel dehors”

Per almeno due perone, a persona € 28

Minimum pour deux personnes, par personne € 28

Minimum for two people, per person € 28

(Carne messada** di manzo da cuocere nel brodo
salse, patate fritte* ed infine riso e tuorlo d'uovo)

Fondue Chinoise et...

Salted meat to cook in broth and...

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

I DESSERT

LA SCHIACCIATINA

Alle mele Valdostane, pinoli e uvetta,
Flambé al Calvados

Fine tarte aux pommes Valdostaines, pignons et raisins secs, flambée au Calvados
Thin Pastry tarte with Aosta Valley apple, pine nuts and raisin, flambé with Calvados

€ 16

LA CREMA DI COGNE E LE TEGOLE

Crème de Cogne avec tuiles aux amandes
Cogne cream with almond cookies

€ 10

IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Cioccolato caldo

Parfait au nougat d'Alba, chocolat chaud
Nougat parfait, hot chocolate

€ 12

LA COPPA BON BEC

(Gelato alla crema, cioccolato caldo, meringa e panna)

Glace à la crème, chocolat chaud, meringue et crème fouettée
Custard ice-cream, hot chocolate, meringue and whipped cream

€ 10

IL SORBETTO AL LIMONE E RATAFIÀ

Sorbet au citron et ratafià
Lemon sorbet with ratafià

€ 8

IL DOLCE DEL GIORNO

Le dessert du jour
Dessert of the day

Da € 8 a € 10

La specialità da ordinare ad inizio pasto:

La fonduta al cioccolato

(Frutta di stagione e pasticceria secca da intingere nel cioccolato caldo)

PER ALMENO DUE PERSONE

a persona € 16

Fondue au chocolat (à commander à l'avance)
Melted chocolate (to be ordered in advance)

E, per il dopo pasto...

La coppa dell'amicizia

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

PER ALMENO DUE PERSONE a persona € 8

Coupe de l'amitié (café et grappa)
Friendship cup (coffee and grappa)

L'assenzio

Servito secondo l'antica ricetta di fine '800

L'absinte selon l'ancienne recette
The absinthe served according an old recipe

€ 8

I liquoriori e i distillati

Liqueurs et eaux-de-vie
Liqueurs and spirits

da € 4 a € 12

Il vin brulé

Vin brulé
Vin brulé

€ 6

Infine...

*I nostri infusi alla menta, alla verbena,
alla liquirizia, alla malva, al finocchio,
ai frutti e bacche rosse ed alla camomilla.*

€ 6

Nos tisanes: menthe, verveine, réglisse, mauve, fenouil, fruits rouges et camomille
Our infusions: mint, verbena, licorice, mauve, fennel, red fruits and camomille



Acqua di sorgente *addizionata con anidride carbonica*

€ 2

Acqua minerale San Pellegrino

€ 4

Bibite

€ 5

Caffè

€ 1.50

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta:

Giolitto Giovanni - Lillaz

Génépy, patate e piccoli frutti rossi:

Les Mottes - Gimillan

Trote e Salmerini:

Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz

Formaggi vaccini e caprini:

Azienda agricola Garin - Gimillan

Azienda Maison Agricole Moin - Aosta

Fontine:

Leo Bétemps - Bionaz

Farine di mais:

F.lli Chappoz - Donnas

Farine:

Mulino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)

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 e Tartufi:

Trifule & Bulè di Raffaele Nesta (Torino)

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

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 piacerolezza 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
solleggiando 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.