

**Lo Chef Marcello Sottile**  
Vi propone  
il piatto del giorno

# La Brasserie du Bon Bec

## Per iniziare

**La Schiacciata Bon Bec** € 10  
*Fine tarte du Bon Bec*  
*Bon Bec thin pastry tarte*

**L'Assiette valdôtaine** € 16  
tagliere di salumi locali, burro e castagne  
*Charcuterie paysanne*  
*Cold meats and salami*

**Lo Sformatino\* di verdure di stagione** € 12  
*Flan de légumes de saison*  
*Vegetables in season pudding*

**La Trota salmonata affumicata** € 12  
salsa al rafano  
*Truite saumonée fumée, sauce au raifort*  
*Smoked salmon trout, horseradish sauce*

**L'Insalata tiepida di caprino impanato** € 12  
noci e pere, in salsa vinaigrette  
*Chevrotin chaud pané, sur son lit de salade, noix, poires,*  
*en sauce vinaigrette*  
*Bread-coated goat cheese, green salad, walnuts, pears and*  
*sauce vinaigrette*

**Le Lumache\* Bon Bec** 6 lumache € 12  
*Escargots du Bon Bec* 12 lumache € 18  
*Snails Bon Bec Style*

## I primi piatti

**I Tagliolini al sugo di arrosto e verdure** € 12  
*Tagliolini au jus de viande rôtie et légumes*  
*Tagliolini with roasted meat sauce and vegetables*

**La Polenta alla Valdostana** € 12  
*Polenta, fromage Fontina et beurre noisette*  
*Polenta with cheese and melted butter*

**Gli Gnocchetti di polenta, ragù di cinghiale** € 14  
*Gnocchi de polenta, ragoût de sanglier*  
*Polenta dumpling with boar ragoût*

**L'antica Minestra di orzo e legumi** € 10  
*L'ancienne soupe d'orge et légumes*  
*The ancient barley and legume soup*

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

*I prodotti contrassegnati con \* possono essere  
congelati all'origine*

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

## I secondi

**Il Gratin di patate** € 18  
Coppa, Bleu d'Aoste, Fontina d'alpeggio e giardiniera  
*Gratin de pommes de terre, Coppa, Bleu d'Aoste, Fontina d'alpage*  
*et légumes*  
*Potatoes gratin, Coppa (cured meat), Aosta Valley Bleu cheese and*  
*vegetables*

**La Tagliata alle erbe del nostro orto** € 24  
insalata verde e patate al forno  
*Entrecôte de bœuf aux herbes de notre jardin potager*  
*salade verte e pomme de terre au four*  
*Beef sirloin steak with herbs from our garden*  
*green salad and baked potatoes*

**La Trota di Lillaz al cartoccio** € 20  
erbe di montagna  
*Truite de Lillaz en papillote, fines herbes de montagne*  
*Lillaz trout baked in a foil and with aromatic herbs*

**Le verdure saltate in padella** € 14  
*Légumes sautés à la poêle*  
*Sauted vegetables*

## Le specialità

**La Frecachà** € 18  
(carne di vitello, patate e cipolle saltate)  
servita in padella, insalatina di cavolo verza  
*Viande de veau, pommes de terre et oignons à la poêle, petite*  
*salade de choux*  
*Veal chopped meat, potatoes and onions served in a pan, small*  
*cabbage salad*

**La Tartiflette** € 18  
(patate, Reblochon, pancetta affumicata e  
cipolle brasate)  
*Pommes de terre, Reblochon, lardons et oignons braisés*  
*Baked potatoes with Reblochon cheese, bacon and onions*

**La Pierrade** "non si serve al dehors"  
per almeno due persone, a persona € 28  
minimum pour deux personnes, par personne  
minimum for two peoples, per person  
(carni e verdure da cuocere alla losa  
salse e patate fritte\*)  
*Viandes et légumes à cuire sur la lose, les frites et les sauces*  
*Meats and vegetables to be cooked on a hot stone*  
*fried potatoes with sauces*

**La Fondue Chinoise** "non si serve al dehors"  
per almeno due persone, a persona € 24  
minimum pour deux personnes, par personne  
minimum for two peoples, per person  
(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...*

**I Bignet\* di patate** € 18  
farciti di fonduta di toma stagionata - insalata verde  
*"Beignets"\* de pommes de terre farcis de fondue de tomme*  
*salade verte*  
*Potatoes bignet\*, melted cheese puff - green salad*

## 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 € 10  
*Fondue au chocolat (à commander à l'avance)*  
*Melted chocolate (to be ordered in advance)*

## I dessert

**La Schiacciata** € 10  
alle mele Valdostane, pinoli e uvetta  
flambé al Calvados  
*Fine tarte, aux pommes Valdôtaines, pignons et raisins*  
*secs, flambée au Calvados*  
*Thin pastry tarte with Aosta Valley apple, pine nuts and*  
*raisin, flambé with Calvados*

**La Crema di Cogne e le tegole** € 8  
*Crème froide avec tuiles aux amandes*  
*Cold cream with almond cookies*

**Il Semifreddo al torroncino** € 8  
cioccolato caldo  
*Parfait au nougat d'Alba, chocolat chaud*  
*Nougat parfait, hot chocolate*

**La Coppa Bon Bec** € 8  
(gelato alla crema, cioccolato caldo, meringa e panna)  
*Glacé à la crème, chocolat chaud, meringue et crème fouettée*  
*Custard ice-cream, hot chocolate, meringue and whipped cream*

**Il Sorbetto al limone e Genepy** € 6  
*Crème froide avec tuiles aux amandes*  
*Cold cream with almond cookies*

**Il Dolce del giorno** Da € 6 a € 10  
*Le dessert du jour*  
*Dessert of the day*

## Per i più piccini

**La Pasta al pomodoro** € 8  
*Pâtes à la tomate*  
*Pasta with tomato sauce*

**La Pasta alla Bolognese** € 12  
*Pâtes à la Bolognaise*  
*Pasta with Bolognese sauce*

**La Milanese di vitello e le patatine\* fritte** € 14  
*Viande de veau panée et frites*  
*Bread-coated veal steak with fried potatoes* Adulto € 18

## PER IL DOPO PASTO...

**La Coppa dell'amicizia**  
per almeno due persone a persona € 8  
nel caratteristico contenitore: caffè, grappa, aromi  
segreti, zucchero e tanto fuoco  
*Coupe de l'amitié (café et grappa)*  
*Friendship cup (coffee and grappa)*

**e poi...** da € 4 a € 10  
**I liquori e distillati**  
*Liqueurs et eaux-de-vie*  
*Liqueurs and spirits*

## ma soprattutto...

**L'Assenzio** € 8  
il liquore dei pittori impressionisti dell'800 servito  
secondo l'antica ricetta  
*L'Absynte selon l'ancienne recette*  
*L'Absynt served according an old recipe*

**infine i nostri infusi** € 6  
*menta, verbena, liquirizia, malva, finocchio*  
*frutti e bacche rosse e camomilla*  
*Nos tisanes: menthe, verveine, réglisse, mauve, fenouil*  
*fruits rouges et camomille*  
*Our herbs teas: mint, verbena, liquorice, mauve, fennel*  
*red fruits and camomile*

\* \* \*

**Acqua di sorgente** € 2  
**addizionata con anidride carbonica**

**Acqua minerale San Pellegrino** € 4  
**Bibite** € 4  
**Caffè** € 1.5

## 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 Latte e relativi prodotti  
relativi prodotti (incluso il lattosio)  
Crosta e relativi prodotti Uova e relativi prodotti  
Pesce e relativi prodotti Arachidi e relativi prodotti  
Semi di soia e relativi prodotti Sedano e relativi prodotti  
Senape e relativi prodotti Semi di sesamo e relativi prodotti  
Lupino e relativi prodotti Molluschi e relativi prodotti  
Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di  
pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti  
Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori  
di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2

## MEZZE BOTTIGLIE

### vini bianchi della Valle d'Aosta

<b>PETITE ARVINE</b> '18 - '19 Chateau Feuillet	€ 18
<b>BLANC DE MORGEX</b> '18 - '19 Ermes Pavese	€ 16
<b>PINOT GRIS</b> '18 - '19 Lo Triolet	€ 17
<b>GEWURZTRAMINER "GRAPILLON"</b> '18 - '19 Feudo di San Maurizio	€ 15

### vini rossi della Valle d'Aosta

<b>TORRETTE</b> '18 - '19 Château Feuillet	€ 14
<b>DONNAS</b> '17 - '18 Cave de Donnas	€ 17
<b>PINOT NOIR</b> '18 L'atoueyo	€ 14
<b>GAMAY</b> '18 Lo Triolet	€ 15
<b>CORNALIN</b> '18 Feudo di San Maurizio	€ 15
<b>CHAMBAVE SUP. 4 VIGNOBLE</b> '17 La Crotta di Vegneron	€ 16
<b>ENFER D'ARVIER</b> '17 Co Enfer	€ 21
<b>FUMIN</b> '18 Lo Triolet	€ 22
<b>TORRETTE</b> '19 f.Ili Grosjean - bot. 0,50 l.	€ 17

### vini rossi dal resto d'Italia

<b>"GOJ" BARBERA DEL MONFERRATO</b> '18 (vivace) Cascina Castlet	€ 12
<b>BARBERA D'ASTI</b> '18 Cascina Castlet	€ 12
<b>NEBBIOLO</b> '18 Massolino	€ 16
<b>ROERO "LA VAL DEI PRETI"</b> '17 M. Correggia	€ 20
<b>BAROLO</b> '16 Massolino	€ 24
<b>VALPOLICELLA SUP. RIPASSO</b> '16 Tenuta S. Antonio	€ 16
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> '15 Tenuta S. Antonio	€ 26
<b>SAN LEONARDO</b> '13 Tenuta S. Leonardo	€ 34
<b>CHIANTI CLASSICO</b> '16 Felsina	€ 20
<b>BOLGHERI ROSSO "BORGERI ROSSO"</b> '18 Meletti Cavallari	€ 17

### I VINI BIANCHI VALDOSTANI

<b>LA TOUCHE</b> Anselmet	€ 23
<b>BLANC DU PRIEUR</b> Institut Agricole	€ 22
<b>BLANC DE MORGEX</b> '18 - '19 Ermes Pavese	€ 25
<b>PINOT GRIS</b> '18 - '19 Lo Triolet	€ 24
<b>GEWURZTRAMINER "GRAPILLON"</b> '18 Feudo di S. Maurizio	€ 23
<b>CHAMBAVE MUSCAT</b> '19 Anselmet	€ 24
<b>PETITE ARVINE Vigne Rovettaz</b> '19 "vino biologico" F.Ili Grosjean	€ 26
<b>NUANCES</b> '17 Ottin	€ 34
<b>AL MISTER</b> '18 La Plantze	€ 28
<b>CHARDONNAY</b> '19 Anselmet	€ 24
<b>CHARDONNAY</b> '17 élevé en fût de chêne Anselmet	€ 42

## CHAMPAGNE

<b>MOET ET CHANDON Impérial (cl. 37,5)</b>	€ 40
<b>MOET ET CHANDON Impérial</b>	€ 80

## SPUMANTI

<b>"THORA"</b> Feudo di San Maurizio	€ 21
<b>"BLANC FRIPON"</b> Cave du Vin Blanc	€ 21
<b>"NOBLE EFFERVESCENCE 4478"</b> Quatremille	€ 26
<b>TRISKELL ROSE</b> Co. Enfer	€ 26
<b>"ETRAL"</b> '16 Chemin	€ 42
<b>RISERVA ELENA</b> Rocche dei Manzoni	€ 26
<b>FRANCIACORTA</b> Ferghettina	€ 30
<b>FRANCIACORTA "Satèn"</b> Antica Fratta	€ 35
<b>FRANCIACORTA BRUT ROSE</b> Antica Fratta	€ 38

### VINI ROSE' DELLA VALLE D'AOSTA

<b>1/2 ROSE</b> '18 - '19 L'atoueyo	€ 12
<b>ROSE</b> '18 L'atoueyo	€ 21

### VINI ROSSI VALDOSTANI

<b>"VIN DES CHANOINES"</b> Institut Agricole	€ 18
<b>"LA TOUCHE"</b> Anselmet	€ 22
<b>TORRETTE</b> '19 F.Ili Grosjean	€ 22
<b>TORRETTE SUPERIEUR</b> '18 Ottin	€ 29
<b>TORRETTE SUPERIEUR</b> '18 Anselmet	€ 26
<b>PINOT NOIR</b> '19 F.Ili Grosjean	€ 23
<b>PINOT NOIR "TRADITION"</b> '18 Anselmet	€ 32
<b>DONNAS</b> '17 Cave Coopérative	€ 23
<b>ENFER D'ARVIER</b> '17 Co Enfer	€ 28
<b>ENFER D'ARVIER SUP. "Digne du Pape"</b> '17 Co Enfer	€ 40
<b>CLOS DE L'ENFER</b> '15 Co Enfer	€ 35
<b>VUILLERMIN</b> '17 Institut Agricole	€ 29
<b>FUMIN</b> '16 - '17 Institut Agricole	€ 29
<b>FUMIN</b> '18 Lo Triolet	€ 32
<b>"COTEAU BARRAGE"</b> '17 Lo Triolet	€ 32
<b>"SYRAH"</b> '17 Les Crêtes	€ 33
<b>"HERITAGE"</b> '14 Lo Triolet	€ 56
<b>"HENRI"</b> '15 Anselmet	€ 35
<b>LE PELLERIN</b> '15 Anselmet	€ 40
<b>SEMEL PATER</b> '16 Anselmet	€ 65
<b>"LE PRISONNIER"</b> MMXV Anselmet	€ 75
<b>"NAGOTT"</b> MMXV La Plantze	€ 40

### I MAGNUM

<b>FUMIN</b> '16 L'Atoueyo	€ 45
<b>ENFER D'ARVIER SUP. "Digne du Pape"</b> '15 Co Enfer	€ 70
<b>HENRI</b> '13 Anselmet	€ 70
<b>PELLERIN</b> '14 Anselmet	€ 85

## I VINI ROSSI DAL PIEMONTE

<b>"GOJ" BARBERA DEL MONFERRATO</b> '18 (vivace) Cascina Caslet	€ 21
<b>BARBERA D'ASTI</b> '18 Cascina Castlet	€ 21
<b>BARBERA D'ALBA "Gisep"</b> '15 - '16 Massolino	€ 33
<b>BARBERA D'ASTI SUP. PASSUM</b> '16 Cascina Castlet	€ 32
<b>BARBERA D'ALBA SUP. Sorito Mosconi</b> '13 R. d. Manzoni	€ 32
<b>NEBBIOLO LANGHE</b> '18 Massolino	€ 25
<b>ROERO "LA VAL DEI PRETI"</b> '16 M. Correggia	€ 32
<b>LANGHE "LA VILLA"</b> '13 E. Altare	€ 80
<b>LANGHE "LARIGI"</b> '13 E. Altare	€ 80
<b>LANGHE "GIARBORINA"</b> '13 E. Altare	€ 80
<b>BARBARESCO</b> '16 Socrè	€ 42
<b>BARBARESCO</b> '15 B. Rocca	€ 50
<b>BAROLO</b> '16 Massolino	€ 40

## I VINI ROSSI DALLA TOSCANA

<b>ROSSO DI MONTEPULCIANO</b> '18 Poliziano	€ 22
<b>BOLGHERI ROSSO "Borgeri Rosso"</b> '18 G. Meletti Cavallari	€ 24
<b>CHIANTI CLASSICO</b> '16 Castello della Paneretta	€ 24
<b>CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE "SAN LORENZO"</b> '13 Castello di Ama	€ 48
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> '15 Casanova di Neri	€ 66
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "Asinone"</b> '15 Poliziano	€ 50

## I VINI ROSSI DAL RESTO D'ITALIA

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> '14 Torre d'Orti	€ 42
<b>TERRE DI SAN LEONARDO</b> '15 Tenuta San Leonardo	€ 23
<b>VILLA GRETI</b> '13 Tenuta San Leonardo	€ 31
<b>SAN LEONARDO</b> '13 Tenuta San Leonardo	€ 64
<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</b> '14 Cotarella	€ 46
<b>TELLUS</b> '17 Falesco	€ 21
<b>"MONTIANO"</b> '15 Falesco	€ 43
<b>"ROSPIGLIOSO"</b> '16 Falesco	€ 25
<b>PRIMITIVO MALBEK</b> '17 Morella	€ 25
<b>PRIMITIVO "OLD VINES"</b> '15 Morella	€ 46
<b>AGLIANICO DEL VULTURE</b> '11 "Pian del Moro" Musto Carmelitano	€ 30

## Nico in sala, Marcello in cucina ed i loro collaboratori

vi propongono i 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.

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

## I VINI DA DESSERT

<b>MISTIGRI</b> Lo Triolet - cl. 37,5	€ 30
<b>GEWURTZTRAMINER</b> '15 Institut Agricole - cl. 37,5	€ 30
<b>PIERROT</b> Feudo di San Maurizio - cl. 37,5	€ 26
<b>POMELE</b> '18 Cotarella - cl. 50	€ 23
<b>JALINE</b> Chateau Feuillet - cl. 50	€ 30

## BIRRA ALLA SPINA

<b>LEFFE BLONDE</b> (alcol 6,6% vol.) 33 cl.	€ 5
<b>HEINEKEN piccola</b> (alcol 5% vol.) 25 cl.	€ 4
<b>HEINEKEN media</b> (alcol 5% vol.) 50 cl.	€ 6

## LE BIRRE

<b>MENABREA</b> bionda 33 cl.	€ 5
-------------------------------	-----

## LE BIRRE ARTIGIANALI DELLA V.d.A.

<b>BIRRA PALE ALE</b> 4,8% alc. 33 cl.	€ 6
<b>MONBLANCHE</b> 4,8% alc. 33 cl.	€ 6
<b>BEST BITTER</b> 4,7% alc. 33 cl.	€ 6
<b>MONBLANCHE</b> 4,8% alc. 75 cl.	€ 16
<b>WHITE IPA</b> 5,2% alc. 75 cl.	€ 15