

**Lo Chef Ridian
Vi propone
il piatto del giorno**

La Brasserie du Bon Bec

Per iniziare

La Schiacciata al tartufo nero <i>Fine tarte à la truffe noire</i> Thin pastry tarte with black truffle	€ 10
L'Assiette valdôtaine tagliere di salumi locali, burro e castagne <i>Charcuterie paysanne</i> Cold meats and salami	€ 16
Lo Sformatino** di verdure di stagione <i>Flan** de légumes de saison</i> Vegetables in season pudding**	€ 12
La Trota salmonata affumicata salsa al rafano <i>Truite saumonée fumée, sauce au raifort</i> Smoked salmon trout, horseradish sauce	€ 12
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> Bread-coated goat cheese, green salad, walnuts, pears, walnut oil and apple vinegar	€ 14
Le Lumache** Bon Bec 6 lumache € 12 <i>Escargots** du Bon Bec</i> 12 lumache € 18 Snails** Bon Bec Style	

I primi piatti

I Tagliolini al sugo di arrosto e verdure <i>Tagliolini au jus de viande rôtie et légumes</i> Tagliolini with roasted meat sauce and vegetables	€ 12
La Polenta alla Valdostana <i>Polenta, fromage Fontina et beurre noisette</i> Polenta with cheese and melted butter	€ 12
Gli Gnocchetti di polenta, ragù di cinghiale <i>Gnocchi de polenta, ragoût de sanglier</i> Polenta dumpling with boar ragoût	€ 14
L'Antica Minestra di orzo e legumi <i>L'ancienne soupe d'orge et légumes</i> The ancient barley and legume soup	€ 10
Le Verdure saltate in padella <i>Légumes sautés à la poêle</i> Sautéed vegetables	€ 14

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

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

*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

La Carne bovina Valdostana € 20 saltata con cipolla e servita nella sua padella di cottura cremoso di puré di patate nostrane, insalata verde <i>Viande de bœuf du Val d'Aoste sautée avec oignon et présentée dans sa poêle de cuisson, purée onctueuse de pommes de terre</i> Aosta Valley beef meat sautéed with onion and served in its cooking pan. Soft local potatoes purée	
La Tagliata alle erbe del nostro orto € 24 insalata mista e patate al forno <i>Entrecôte de bœuf aux herbes de notre jardin potager</i> salade composée e pommes de terre au four Beef sirloin steak with herbs from our garden mixed salad and baked potatoes	
Il Gratin di patate € 20 Prosciutto crudo di Bosses, Bleu d'Aoste, Fontina d'alpeggio e giardiniera <i>Gratin de pommes de terre, Jambon Cru de Bosses, Bleu d'Aoste, Fontina d'alpage et légumes</i> Potatoes gratin, Bosses raw ham, Aosta Valley Bleu cheese and vegetables	
La Trota di Lillaz al cartoccio € 20 erbe di montagna <i>Truite de Lillaz en papillote, fines herbes de montagne</i> Lillaz trout baked in a foil and with aromatic herbs	

Le specialità

La Fonduta Valdostana in crosta di pane € 24 patate e polenta frita <i>Fondue Valdôtaine en croûte de pain, polenta frite</i> Aosta Valley cheese Fondue in bread crust, fried polenta	
La Frecachà € 18 (carne di vitello, patate e cipolle saltate) servita in padella, insalatina di cavolo verza <i>Viande de veau, pommes de terre et oignons à la poêle, petite salade de choux</i> Veal chopped meat, potatoes and onions served in a pan, small cabbage salade	
La Tartiflette € 18 (patate, Reblochon, pancetta affumicata e cipolle brasate) <i>Pommes de terre, Reblochon, lardons et oignons braisés</i> Baked potatoes with Reblochon cheese, bacon and onions	
La Pierrade "non si serve al dehors" € 28 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*) <i>Viandes et légumes à cuire sur la lose, les frites et les sauces</i> Meats and vegetables to be cooked on a hot stone fried potatoes with sauces	
La Fondue Chinoise "non si serve al dehors" € 26 per almeno due persone, a persona € 26 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) <i>Fondue Chinoise et...</i> Salted meat to cook in broth and...	

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 € 14 <i>Fondue au chocolat (à commander à l'avance)</i> Melted chocolate (to be ordered in advance)	
---	--

I dessert

La Schiacciata € 12 alle mele Valdostane, pinoli e uvetta flambé al Calvados <i>Fine tarte, aux pommes Valdôtaines, pignons et raisins secs, flambée au Calvados</i> Thin pastry tarte with Aosta Valley apple, pine nuts and raisin, flambé with Calvados	
La Crema di Cogne e le tegole € 8 <i>Crème de Cogne avec tuiles aux amandes</i> Cogne cream with almond cookies	
Il Semifreddo al torroncino € 8 cioccolato caldo <i>Parfait au nougat d'Alba, chocolat chaud</i> Nougat parfait, hot chocolate	
La Coppa Bon Bec € 8 (gelato alla crema, cioccolato caldo, meringa e panna) <i>Glace à la crème, chocolat chaud, meringue et crème fouettée</i> Custard ice-cream, hot chocolate, meringue and whipped cream	
Il Sorbetto al limone e Genepy € 6 <i>Sorbet au citron et génépy</i> Lemon sorbet with génépy	
Il Dolce del giorno Da € 6 a € 10 <i>Le dessert du jour</i> Dessert of the day	

Per i più piccini

La Pasta al pomodoro € 8 <i>Pâtes à la tomate</i> Pasta with tomato sauce	
La Pasta alla Bolognese € 12 <i>Pâtes à la Bolognaise</i> Pasta with Bolognese sauce	
La Milanese di vitello e le patatine* fritte € 14 <i>Viande de veau panée et frites*</i> 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 <i>Coupe de l'amitié (café et grappa)</i> <i>Friendship cup (coffee and grappa)</i>	
---	--

e poi... da € 4 a € 10 I liquori e distillati <i>Liqueurs et eaux-de-vie</i> Liqueurs and spirits	
--	--

ma soprattutto... l'Assenzio € 8 il liquore dei pittori impressionisti dell'800 servito secondo l'antica ricetta <i>L'Absynte selon l'ancienne recette</i> <i>L'Absynt served according an old recipe</i>	
---	--

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

* * *

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 relativi prodotti	Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
Crostacei 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	

I VINI BIANCHI VALDOSTANI

PREMISSE Rosset Terroir	€ 22
BLANC DU PRIEUR Institut Agricole	€ 22
BLANC DE MORGEX '20 Ermes Pavese	€ 25
BLANC DE MORGEX <i>Cuvée des Mines</i> '19	€ 24
Cave Mont Blanc	
PINOT GRIS '20 Lo Triolet	€ 24
GEWURZTRAMINER "GRAPILLON" '20	€ 23
Feudo di S. Maurizio	
CHAMBAVE MUSCAT '19 Anselmet	€ 28
MULLER THURGAU '19 Anselmet	€ 28
PETITE ARVINE <i>Vigne Rovettaz</i> '20	€ 26
"vino biologico" F.Ili Grosjean	
NUANCES '17 Ottin	€ 34
AL MISTER '19 La Plantze	€ 28
CHARDONNAY '19 Anselmet	€ 28
CHARDONNAY '18 <i>élevé en fût de chêne</i>	€ 46
Anselmet	

MEZZE BOTTIGLIE

vini bianchi della Valle d'Aosta

PETITE ARVINE '20 Chateau Feuillet	€ 18
BLANC DE MORGEX '19 Ermes Pavese	€ 16
PINOT GRIS '19 Lo Triolet	€ 17
GEWURZTRAMINER "GRAPILLON" '20	€ 15
Feudo di San Maurizio	

vini rossi della Valle d'Aosta

TORRETTE '20 Château Feuillet	€ 14
DONNAS '17 Cave de Donnas	€ 17
PINOT NOIR '19 Lo Triolet	€ 14
GAMAY '19 Lo Triolet	€ 15
CORNALIN '19 Feudo di San Maurizio	€ 15
ENFER D'ARVIER '18 Co Enfer	€ 21
FUMIN '19 Lo Triolet	€ 22
TORRETTE '20 f.Ili Grosjean - bot. 0,50 l.	€ 17
TORRETTE SUPERIEUR '19	€ 22
Cantina "Edoardo Braga" - bot. 0,50 l.	

vini rossi dal resto d'Italia

"GOJ" BARBERA DEL MONFERRATO '20	€ 12
(vivace) Cascina Castlet	
BARBERA D'ASTI '19 Cascina Castlet	€ 12
NEBBIOLO '19 Massolino	€ 16
ROERO "LA VAL DEI PRETI" '17	€ 20
M. Correggia	
BAROLO '16 - '17 Massolino	€ 24
VALPOLICELLA SUP. RIPASSO '18	€ 16
Tenuta S. Antonio	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA '17	€ 26
Tenuta S. Antonio	
SAN LEONARDO '15 Tenuta S. Leonardo	€ 34
CHIANTI CLASSICO '17 Felsina	€ 20
BOLGHERI ROSSO "BORGERI ROSSO" '18	€ 17
Meletti Cavallari	

CHAMPAGNE

MOET ET CHANDON Impérial (cl. 37,5)	€ 40
MOET ET CHANDON Impérial	€ 80

SPUMANTI

"THORA" Feudo di San Maurizio	€ 21
"BLANC FRIPON" Cave du Vin Blanc	€ 21
"NOBLE EFFERVESCENCE 4478"	€ 26
Quatremille	
TRISKELL ROSE Co. Enfer	€ 26
CUVEES DES MINES, COGNE '19	€ 30
Cave Mont Blanc	
"ETRAL" '16 Chemin	€ 42
RISERVA ELENA Rocche dei Manzoni	€ 26
FRANCIACORTA Ferghettina	€ 30
FRANCIACORTA "Satèn" Antica Fratta	€ 35
FRANCIACORTA BRUT ROSE Antica Fratta	€ 38

VINI ROSE' DELLA VALLE D'AOSTA

ROSE '19 Didier Gerbelle	€ 21
ROSE' LARME DU PARADIS '19 Cave de Donnas	€ 21

I VINI DA DESSERT

MISTIGRI Lo Triolet - cl. 37,5	€ 30
PIERROT Feudo di San Maurizio - cl. 37,5	€ 26
CHAUDELUNE	€ 46
Cave Mont Blanc - cl. 50	
POMELE '18 Cotarella - cl. 50	€ 23
JALINE Chateau Feuillet - cl. 50	€ 30

BIRRA ALLA SPINA

LEFFE BLONDE (alcool 6,6% vol.)	33 cl.	€ 5
HEINEKEN piccola (alcool 5% vol.)	25 cl.	€ 4
HEINEKEN media (alcool 5% vol.)	50 cl.	€ 6

LE BIRRE

MENABREA bionda	33 cl.	€ 5
MENABREA rossa	33 cl.	€ 5

LE BIRRE ARTIGIANALI DELLA V.d.A.

PUNTA HELBRONNER 5,8% alc.	33 cl.	€ 6
AGUILLE BLANCHE 5,5% alc.	33 cl.	€ 6
LES DAMES ANGLAISES 7,5% alc.	33 cl.	€ 6

VINI ROSSI VALDOSTANI

"VIN DES CHANOINES" Institut Agricole	€ 18
"LA TOUCHE" Anselmet	€ 26
GAMAY '19 Crotta di Prado	€ 23
TORRETTE '20 F.Ili Grosjean	€ 22
TORRETTE SUPERIEUR '19 Ottin	€ 29
TORRETTE SUPERIEUR '19 Anselmet	€ 31
TRASOR Rosset Terroir	€ 22
CORNALIN '19 Rosset Terroir	€ 26
PINOT NOIR '20 F.Ili Grosjean	€ 23
PINOT NOIR "TRADITION" '19 Anselmet	€ 41
DONNAS '17 - '18 Cave Coopérative	€ 23
ENFER D'ARVIER '18 Co Enfer	€ 28
ENFER D'ARVIER SUP. "Digne du Pape" '18	€ 40
Co Enfer	
CLOS DE L'ENFER '16 Co Enfer	€ 35
VUILLERMIN '18 Institut Agricole	€ 29
FUMIN '18 Institut Agricole	€ 29
FUMIN '19 Lo Triolet	€ 32
"COTEAU BARRAGE" '19 Lo Triolet	€ 32
"SYRAH" '18 Les Crêtes	€ 33
"HERITAGE" '18 Lo Triolet	€ 56
LE PELLERIN '15 Anselmet	€ 45
SEMEL PATER '19 Anselmet	€ 66
"LE PRISONNIER" MMXVIII Anselmet	€ 96
"NAGOTT" MMXVI La Plantze	€ 40
I MAGNUM	
FUMIN Lo Triolet '18	€ 72
ENFER D'ARVIER SUP. "Digne du Pape"	€ 70
Co Enfer	
HENRI Anselmet	€ 70
PELLERIN '14 Anselmet	€100

I VINI ROSSI DAL PIEMONTE

"GOJ" BARBERA DEL MONFERRATO '20	€ 21
(vivace) Cascina Caslet	
BARBERA D'ASTI '20 Cascina Castlet	€ 21
BARBERA D'ALBA "Gisep" '17 Massolino	€ 33
BARBERA D'ASTI SUP. PASSUM '16	€ 32
Cascina Castlet	
BARBERA D'ALBA SUP. Sorito Mosconi '19	€ 32
R. d. Manzoni	
NEBBIOLO LANGHE '19 Massolino	€ 25
ROERO "LA VAL DEI PRETI" '16 - '17	€ 32
M. Correggia	
LANGHE "LA VILLA" '15 E. Altare	€ 80
LANGHE "LARIGI" '16 E. Altare	€ 80
BARBARESCO '16 - '17 Socrè	€ 42
BARBARESCO '15 B. Rocca	€ 50
BAROLO '16 Massolino	€ 40

La Brasserie du Bon Bec

Nico in sala, Ridian 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.

Fam. Jeantet - Rouillet

I VINI ROSSI DAL RESTO D'ITALIA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA '17	€ 42
Torre d'Orti	
VALPOLICELLA RIPASSO '18	€ 25
Torre d'Orti	
TERRE DI SAN LEONARDO '15	€ 23
Tenuta San Leonardo	
VILLA GRESTI '13 Tenuta San Leonardo	€ 31
SAN LEONARDO '15 Tenuta San Leonardo	€ 64
SAGRANTINO DI MONTEFALCO '14	€ 46
Cotarella	
TELLUS '17 Falesco	€ 21
"MONTIANO" '15 Falesco	€ 43
"ROSPIGLIOSO" '16 Falesco	€ 25
PRIMITIVO MALBEK '17 Morella	€ 25
PRIMITIVO "OLD VINES" '15 Morella	€ 46
AGLIANICO DEL VULTURE '11	€ 30
"Pian del Moro" Musto Carmelitano	

I VINI ROSSI DALLA TOSCANA

ROSSO DI MONTEPULCIANO '18 Poliziano	€ 22
BOLGHERI ROSSO "Borgeri Rosso" '19	€ 24
G. Meletti Cavallari	
CHIANTI CLASSICO '17	€ 24
Castello della Paneretta	
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	€ 48
"SAN LORENZO" '13 Castello di Ama	
BRUNELLO DI MONTALCINO '16 Casanova	€ 66
di Neri	
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	€ 50
"Asinone" '17 Poliziano	