

Lo Chef Marcello Sottile
Vi propone
il piatto del giorno

La Brasserie du Bon Bec

Per iniziare

La Schiacciata Bon Bec	€ 10
<i>Fine tarte du Bon Bec</i> <i>Bon Bec thin pastry tarte</i>	
L'Assiette valdôtaine	€ 16
tagliere di salumi locali, burro e castagne <i>Charcuterie paysanne</i> <i>Cold meats and salami</i>	
Lo Sformatino* di verdure di stagione	€ 12
<i>Flan de légumes de saison</i> <i>Vegetables in season pudding</i>	
La Trota salmonata affumicata	€ 12
salsa al rafano <i>Truite saumonée fumée, sauce au raifort</i> <i>Smoked salmon trout, horseradish sauce</i>	
L'Insalata tiepida di caprino impanato	€ 14
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>	
Le Lumache* Bon Bec	6 lumache € 12
<i>Escargots du Bon Bec</i>	12 lumache € 18
<i>Snails Bon Bec Style</i>	

I primi piatti

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

I secondi

Il Gratin di patate	€ 18
Coppa, Bleu d'Aoste, Fontina d'alpeggio e giardiniera <i>Gratin de pommes de terre, Coppa, Bleu d'Aoste, Fontina d'alpage et légumes</i> <i>Potatoes gratin, Coppa (cured meat), Aosta Valley Bleu cheese and vegetables</i>	
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> <i>salade composée e pomme de terre au four</i> <i>Beef sirloin steak with herbs from our garden</i> <i>mixed salad and baked potatoes</i>	
La Trota di Lillaz al cartoccio	€ 20
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>	
"Sauté" di carne bovina Valdostana e cipolla	€ 18
insalata mista e purè di patate <i>"Sauté" de viande Valdôtaine de bœuf et onion</i> <i>"Sauté" of Aosta Valley corned beef and onion</i>	

Le specialità

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> <i>Veal chopped meat, potatoes and onions served in a pan, small cabbage salad</i>	
La Tartiflette	€ 18
(patate, Reblochon, pancetta affumicata e cipolle brasate) <i>Pommes de terre, Reblochon, lardons et oignons braisés</i> <i>Baked potatoes with Reblochon cheese, bacon and onions</i>	
La Pierrade	"non si serve al dehors" € 28
per almeno due persone, a persona 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> <i>Meats and vegetables to be cooked on a hot stone</i> <i>fried potatoes with sauces</i>	
La Fondue Chinoise	"non si serve al dehors" € 26
per almeno due persone, a persona 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> <i>Salted meat to cook in broth and...</i>	
I Bignet* di patate	€ 18
farciti di fonduta di toma stagionata - insalata verde <i>"Beignets"* de pommes de terre farcis de fondue de tomme</i> <i>salade composée</i> <i>Potatoes bignet*, melted cheese puff - mixed salad</i>	

La specialità da ordinare ad inizio pasto:

La Fonduta al Cioccolato	€ 14
(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> <i>Melted chocolate (to be ordered in advance)</i>	

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> <i>Thin pastry tarte with Aosta Valley apple, pine nuts and raisin, flambé with Calvados</i>	
La Crema di Cogne e le tegole	€ 8
<i>Crème de Cogne avec tuiles aux amandes</i> <i>Cogne cream with almond cookies</i>	
Il Semifreddo al torroncino	€ 8
cioccolato caldo <i>Parfait au nougat d'Alba, chocolat chaud</i> <i>Nougat parfait, hot chocolate</i>	
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> <i>Custard ice-cream, hot chocolate, meringue and whipped cream</i>	
Il Sorbetto al limone e Genepy	€ 6
<i>Sorbet au citron et génepy</i> <i>Lemon sorbet with génepy</i>	
Il Dolce del giorno	Da € 6 a € 10
<i>Le dessert du jour</i> <i>Dessert of the day</i>	

Per i più piccini

La Pasta al pomodoro	€ 8
<i>Pâtes à la tomate</i> <i>Pasta with tomato sauce</i>	
La Pasta alla Bolognese	€ 12
<i>Pâtes à la Bolognese</i> <i>Pasta with Bolognese sauce</i>	
La Milanese di vitello e le patatine* fritte	€ 14
<i>Viande de veau panée et frites</i> <i>Bread-coated veal steak with fried potatoes</i>	
Adulto	€ 18

PER IL DOPO PASTO...

La Coppa dell'amicizia	a persona € 8
per almeno due persone 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> <i>Liqueurs and spirits</i>	

ma soprattutto...	€ 8
L'Assenzio 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 to an old recipe</i>	

infine i nostri infusi	€ 6
menta, verbena, liquirizia, malva, finocchio 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	

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

MEZZE BOTTIGLIE

vini bianchi della Valle d'Aosta

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

vini rossi della Valle d'Aosta

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

vini rossi dal resto d'Italia

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

I VINI BIANCHI VALDOSTANI

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

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" Quatremille	€ 26
TRISKELL ROSE Co. Enfer	€ 26
"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

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

VINI ROSSI VALDOSTANI

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

I MAGNUM

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

I VINI ROSSI DAL PIEMONTE

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

I VINI ROSSI DALLA TOSCANA

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

I VINI ROSSI DAL RESTO D'ITALIA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA '14 Torre d'Orti	€ 42
TERRE DI SAN LEONARDO '15 Tenuta San Leonardo	€ 23
VILLA GRETI '13 Tenuta San Leonardo	€ 31
SAN LEONARDO '13 Tenuta San Leonardo	€ 64
SAGRANTINO DI MONTEFALCO '14 Cotarella	€ 46
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 "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

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

BIRRA ALLA SPINA

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

LE BIRRE

MENABREA bionda	33 cl.	€ 5
------------------------	--------	-----

LE BIRRE ARTIGIANALI DELLA V.d.A.

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