

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

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

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 de Cogne avec tuiles aux amandes
Cogne 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
Sorbet au citron et génépy
Lemon sorbet with génépy

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 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	

MEZZE BOTTIGLIE

vini bianchi della Valle d'Aosta

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

vini rossi della Valle d'Aosta

TORRETTE '19 Château Feuillet	€ 14
DONNAS '17 - '18 Cave de Donnas	€ 17
PINOT NOIR '19 Lo Triolet	€ 14
GAMAY '19 Lo Triolet	€ 15
CORNALIN '19 Feudo di San Maurizio	€ 15
CHAMBAVE SUP. 4 VIGNOBLE '17 - '18 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 '19 (vivace) Cascina Castlet	€ 12
BARBERA D'ASTI '19 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 '17 Felsina	€ 20
BOLGHERI ROSSO "BORGERI ROSSO" '18 Meletti Cavallari	€ 17

I VINI BIANCHI VALDOSTANI

PREMISSE Rosset Terroir	€ 22
BLANC DU PRIEUR Institut Agricole	€ 22
BLANC DE MORGEX '19 Ermes Pavese	€ 25
PINOT GRIS '19 Lo Triolet	€ 24
GEWURZTRAMINER "GRAPILLON" '19 Feudo di S. Maurizio	€ 23
CHAMBAVE MUSCAT '19 Anselmet	€ 24
MULLER THURGAU '19 Anselmet	€ 24
PETITE ARVINE Vigne Rovettaz '19 "vino biologico" F.Ili Grosjean	€ 26
NUANCES '17 - '18 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

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

VINI ROSSI VALDOSTANI

"VIN DES CHANOINES" Institut Agricole	€ 18
"LA TOUCHE" Anselmet	€ 22
TORRETTE '19 F.Ili Grosjean	€ 22
TORRETTE SUPERIEUR '18 - '19 Ottin	€ 29
TORRETTE SUPERIEUR '19 Anselmet	€ 26
TRASOR Rosset Terroir	€ 22
CORNALIN '18 Rosset Terroir	€ 26
PINOT NOIR '19 F.Ili Grosjean	€ 23
PINOT NOIR "TRADITION" '19 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 '17 Institut Agricole	€ 29
FUMIN '18 Lo Triolet	€ 32
"COTEAU BARRAGE" '18 Lo Triolet	€ 32
"SYRAH" '17 Les Crêtes	€ 33
"HERITAGE" '14 Lo Triolet	€ 56
"HENRI" '16 - '17 Anselmet	€ 35
LE PELLERIN '15 Anselmet	€ 40
SEMEL PATER '16 Anselmet	€ 65
"LE PRISONNIER" MMXV Anselmet	€ 75
"NAGOTT" MMXVI La Plantze	€ 40

I MAGNUM

FUMIN Château Feuillet	€ 55
ENFER D'ARVIER SUP. "Digne du Pape" Co Enfer	€ 70
HENRI '13 Anselmet	€ 70
PELLERIN '14 Anselmet	€ 85

I VINI ROSSI DAL PIEMONTE

"GOJ" BARBERA DEL MONFERRATO '19 (vivace) Cascina Caslet	€ 21
BARBERA D'ASTI '19 Cascina Castlet	€ 21
BARBERA D'ALBA "Gisep" '17 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
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 '17 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 '17 Torre d'Orti	€ 42
VALPOLICELLA RIPASSO '18 Torre d'Orti	€ 25
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
PIERROT Feudo di San Maurizio - cl. 37,5	€ 26
CHADELUNE Cave Mont Blanc - cl. 50	€ 46
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
HEFEWEIZER 4,8% alc.	75 cl.	€ 15