

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

Per iniziare

| | |
|---|------|
| La Schiacciata Bon Bec <i>Fine tarte du Bon Bec</i> <i>Bon Bec thin pastry tarte</i> | € 12 |
| L'Assiette valdôtaine tagliere di salumi locali, burro e castagne <i>Charcuterie paysanne</i> <i>Cold meats and salami</i> | € 16 |
| Lo Sformatino** di verdure di stagione <i>Flan** de légumes de saison</i> <i>Vegetables in season pudding**</i> | € 12 |
| La Trota salmonata affumicata salsa al rafano <i>Truite saumonée fumée, sauce au raifort</i> <i>Smoked salmon trout, horseradish sauce</i> | € 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> <i>Bread-coated goat cheese, green salad, walnuts, pears, walnut oil and apple vinegar</i> | € 14 |
| Le Lumache** Bon Bec 6 lumache € 12 <i>Escargots** du Bon Bec</i> 12 lumache € 20 <i>Snails** Bon Bec Style</i> | |

I primi piatti

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

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> <i>Aosta Valley beef meat sauted with onion and served in its cooking pan. Soft local potatoes purée</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 pommes de terre au four</i> <i>Beef sirloin steak with herbs from our garden</i> <i>mixed salad and baked potatoes</i> | |
| 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> <i>Potatoes Gratin, Bosses raw ham, Fontina and Bleu Aosta Valley cheese and vegetables</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> | |

Le specialità

| | |
|--|--|
| La Fonduta Valdostana in crosta di pane € 24 patate e polenta frita <i>Fondue Valdôtaine en croûte de pain, polenta frite</i> <i>Aosta Valley cheese Fondue in bread crust, fried polenta</i> | |
| 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 salade</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 € 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> <i>Meats and vegetables to be cooked on a hot stone</i> <i>fried potatoes with sauces</i> | |
| La Fondue Chinoise € 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> <i>Salted meat to cook in broth and...</i> | |

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

**La Brasserie
du Bon Bec**

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

I dessert

| | |
|---|--|
| La Schiacciata € 14 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 génépy</i> <i>Lemon sorbet with génépy</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 Bolognaise</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 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> <i>Liqueurs and spirits</i> | |
| Il vin brulé € 6 <i>Vin brulé - Vin Brulé</i> | |

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

| | |
|---|--|
| 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, verberna, 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 DE MORGEX '20 Ermes Pavese | € 25 |
| BLANC DE MORGEX Cuvée des Mines '19 | € 24 |
| Cave Mont Blanc | |
| PINOT GRIS '19 Lo Triolet | € 24 |
| GEWURZTRAMINER "GRAPILLON" '20 | € 23 |
| Feudo di S. Maurizio | |
| CHAMBAVE MUSCAT '20 | € 25 |
| La crotta di Vegneron | |
| MULLER THURGAU '19 Anselmet | € 28 |
| PETITE ARVINE '19 Ottin | € 28 |
| NIX NIVIS '19 Anselmet | € 32 |
| NUANCES '17 Ottin | € 34 |
| AL MISTER '19 La Plantze | € 28 |
| CHARDONNAY '19 Anselmet | € 28 |
| CHARDONNAY '18 élevé en fût de chêne | € 46 |
| Anselmet | |

MEZZE BOTTIGLIE

vini bianchi della Valle d'Aosta

| | |
|---|------|
| PETITE ARVINE '20 Chateau Feuillet | € 18 |
| BLANC DE MORGEX '20 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 '20 Lo Triolet | € 14 |
| GAMAY '20 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.lli 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 '20 Cascina Castlet | € 12 |
| NEBBIOLO '19 Massolino | € 16 |
| ROERO "LA VAL DEI PRETI" '17 | € 20 |
| M. Correggia | |
| BAROLO '16 Massolino | € 24 |
| VALPOLICELLA SUP. RIPASSO '18 | € 16 |
| Tenuta S. Antonio | |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA '17 | € 26 |
| Tenuta S. Antonio | |
| SAN LEONARDO '16 Tenuta S. Leonardo | € 34 |
| CHIANTI CLASSICO '17 Felsina | € 20 |
| BOLGHERI ROSSO '18 Meletti Cavallari | € 17 |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | € 22 |
| "Marina Cvetic" '17 Masciarelli | |

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 '20 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 |
| MOSCATO D'ASTI '20 Michele Chiarlo cl.75 | € 22 |

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 ambrata | 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 '20 Crotta di Prado | € 23 |
| TORRETTE '20 F.lli 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.lli Grosjean | € 23 |
| PINOT NOIR "TRADITION" '19 Anselmet | € 41 |
| PINOT NOIR "L'EMERICO" '18 Ottin | € 50 |
| DONNAS '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 Lo Triolet | € 32 |
| "COTEAU BARRAGE" '19 Lo Triolet | € 32 |
| SYRAH '19 Pellissier | € 33 |
| SANCTO PETRO '18 Pellissier | € 43 |
| "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 '18 Lo Triolet | € 72 |
| ENFER D'ARVIER SUP. "Digne du Pape" '18 | € 70 |
| Co Enfer | |
| PELLERIN '14 Anselmet | €100 |
| NEBBIOLO LANGHE '19 Massolino | € 42 |

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'ALBA SUP. Sorito Mosconi '19 | € 32 |
| R. d. Manzoni | |
| CIPRESSI NIZZA '18 Michele Chiarlo | € 25 |
| "LA COURT" NIZZA RISERVA '17 | € 50 |
| Michele Chiarlo | |
| NEBBIOLO LANGHE '19 Massolino | € 25 |
| ROERO "LA VAL DEI PRETI" '16 | € 32 |
| M. Correggia | |
| LANGHE "LA VILLA" '15 E. Altare | € 80 |
| LANGHE "LARIGI" '16 E. Altare | € 80 |
| BARBARESCO '17 Socrè | € 42 |
| 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 '18 | € 42 |
| Torre d'Orti | |
| VALPOLICELLA RIPASSO '19 | € 25 |
| Torre d'Orti | |
| TERRE DI SAN LEONARDO '18 | € 23 |
| Tenuta San Leonardo | |
| VILLA GRESTITI '13 Tenuta San Leonardo | € 31 |
| SAN LEONARDO '16 Tenuta San Leonardo | € 64 |
| TELLUS '17 Falesco | € 21 |
| "ROSPIGLIOSO" '16 Falesco | € 25 |
| PRIMITIVO "OLD VINES" '15 Morella | € 46 |
| AGLIANICO DEL VULTURE '15 | € 30 |
| "Pian del Moro" Musto Carmelitano | |
| ETNA ROSSO '19 Pietradolce | € 26 |
| NERO D'AVOLA "VIGNA LAGNUSA" '18 | € 23 |
| Feudo Montoni | |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | € 32 |
| "Marina Cvetic" '18 Masciarelli | |

I VINI ROSSI DALLA TOSCANA

| | |
|---|------|
| ROSSO DI MONTEPULCIANO '19 Poliziano | € 22 |
| BOLGHERI ROSSO "Borgeri Rosso" '19 | € 24 |
| G. Meletti Cavallari | |
| CHIANTI CLASSICO '17 - '19 | € 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" '18 Poliziano | |