

Saveurs du Val d'Aoste

# BAR à FROMAGE

**restaurant de montagne**

**Nicolae in sala  
Simone in cucina  
ed i loro collaboratori**

**Vi Augurano una piacevole sosta  
in questa antica casa**

*Lo Chef Simone Vi propone ogni giorno:*  
**un piatto della tradizione  
della Valle**



**HOTEL BELLEVUE**

rue Grand Paradis 22 11012 Cogne

*Fam. Jeantet - Rouillet*

## I salumi tipici

**Il Tagliere dei salumi tipici della casa, burro e castagne** € 16  
*La planche de charcuterie du pays, beurre et châtaignes*  
Salami, ham and the typical cold meat of Cognac, butter and chestnuts

## L'orto

**L'Orto croccante in delicata salsa di acciughe** € 12  
*Légumes croquants en légère sauce d'anchois*  
Crunchy vegetables - anchovies sauce

**Il Flan di erbe dei prati della Valle di Cognac su leggera fonduta di caprino** € 10  
*Le Flan d'herbes sauvages des prés de la Vallée de Cognac sur fondue de fromage de chèvre*  
Pudding of wild herbs from Cognac's meadows with goat cheese fondue

**L'Insalatina tiepida di petto d'anatra affumicato insalatine, noci, formaggio Tête de moine e olio di noci** € 12  
*Salade tiède de poitrine de canard fumée, noix, fromage "Tête de moine" et huile de noix*  
Smoked duck salad with walnuts and "Tête de moine" cheese

**Il Carpaccio di carne "messada" e sedano** € 12  
*Carpaccio de viande de boeuf salée et céleri*  
Corned beef carpaccio and celery

**Le Insalatine dell'orto e le altre specialità: mozzarelline di bufala, olive taggiasche, tonno, uova sode, pomodorini e crostini di pane** € 12  
*Salades du potager et d'autres spécialités d'Italie*  
Salad from our garden and many other Italian specialities

## La tradizione del Bar à Fromage

**I Tajarin al prosciutto crudo di Bosses** € 12  
*Pâtes à l'oeuf au jambon cru de Bosses*  
Pasta with Bosses raw ham

**La Favô (pasta, fave\*, pomodori, Fontina, crostini di pane nero)** € 12  
*Pâtes, fèves, tomates, fromage Fontina, croûtons de pain noir*  
Short pasta with green beans, Fontina cheese, tomatoes and bread croutons

**Gli Gnocchi di patate e timo del nostro orto alla trota salmonata di Lillaz** € 12  
*Gnocchi de pommes de terre et thym du jardin potager à la truite saumonée de Lillaz*  
Dumpling of potatoes and thyme from our garden with Lillaz salmon trout

**La Zuppa del Gran Paradiso (patate, porri, piselli, crostini di pane nero e Fontina)** € 12  
*Pommes de terre, poireaux, petit pois, croûtons de pain noir et fromage Fontina*  
Potatoes, leeks, peas, bread croutons and Fontina cheese

**La Polenta pasticciata (Fontina, cipolla brasata e burro nocciola)** € 12  
*Polenta avec fromage Fontina, oignons braisés et beurre noisette*  
Polenta with Fontina cheese, onions braised and brown butter

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

# I piatti conviviali

per almeno due persone dello stesso tavolo

|   |                        |                |
|---|------------------------|----------------|
| <b>La Potence</b>   | a persona              | € 24           |
| Bocconcini di manzo "Garronese" marinati nelle erbe del nostro orto e cucinati alla piastra. Riso pilaf con verdure di stagione saltate in padella, patate al forno e salse fatte in casa |                        |                |
| <i>Petits morceaux de bœuf "Garonnais" marinés dans les herbes de notre jardin potager et grillés. Riz pilaf avec des légumes du potager, pommes de terre et sauces maison</i>            |                        |                |
| <i>Morsels of beef "Garonnais" marinated in the herbs of our vegetable garden and grilled. Rice pilaf with vegetables, potatoes and homemade sauces</i>                                   |                        |                |
| <b>La Fonduta Maison</b>  | a persona              | € 18           |
| Fontina e Comté, con crostoni di pane, insalata verde e mocetta   |                        |                |
| <i>Fondue maison, croûtons de pain, salade verte e viande séchée</i>  |                        |                |
| <i>Home style cheese fondue, bread croutons, green salad and mocetta</i>  |                        |                |
| <b>La Raclette</b>  | non si serve al dehors | a persona € 18 |
| formaggio Raclette a latte crudo fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce  |                        |                |
| <i>Raclette, viande séchée, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux</i>   |                        |                |
| <i>Melted raw milk cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet &amp; sour sauce</i>   |                        |                |
| <b>La Raclette di capra</b>   | non si serve al dehors | a persona € 20 |
| formaggio Raclette di capra fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce   |                        |                |
| <i>Raclette de chèvre, viande séchée, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux</i>   |                        |                |
| <i>Melted goat raw milk cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet &amp; sour sauce</i>  |                        |                |
| <b>Il Reblochon fondente</b>  | non si serve al dehors | a persona € 18 |
| formaggio cremoso fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce   |                        |                |
| <i>Reblochon, viande séchée, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux</i>  |                        |                |
| <i>Melted creamy Reblochon cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet &amp; sour sauce</i>   |                        |                |
| <b>L'Ecorce de Sapin dans sa boîte</b>  | a persona              | € 18           |
| <i>Ecorce de sapin dans sa boîte, pommes de terre, mocetta et légumes en aigre-doux</i>   |                        |                |
| <i>Melted creamy Ecorce de sapin cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet &amp; sour sauce</i>   |                        |                |
| <b>La Chinoise Royale</b>   | non si serve al dehors | a persona € 22 |
| carne di manzo "messada" da cuocere nel brodo in cui sono state cucinate le verdure da consumare con salse e patate quarantine. In seguito il brodo condisce il riso e...                 |                        |                |
| <i>Chinoise royale (viande de boeuf cuite dans un bouillon et...)</i>   |                        |                |
| <i>Chinoise royale (salted beef meat to cook in vegetarian stock and...)</i>  |                        |                |

## Le specialità

|   |      |
|---|------|
| <b>Le Verdure di stagione filanti</b>   | € 16 |
| <i>Légumes de saison avec fromage et œuf</i>  |      |
| <i>Fresh vegetables with cheese and egg</i>   |      |
| <b>La Boucounò (lo spuntino a base di formaggio)</b>  | € 14 |
| patate quarantine ed una degustazione di otto formaggi alpini                               |      |
| <i>Les huit fromages des Alpes</i>  |      |
| <i>Eight cheeses of the Alps</i>  |      |
| <b>La Grosa Boucounò (la gran degustazione di formaggi)</b>                                 | € 24 |
| patate quarantine, insalata, polenta, salse ed una degustazione di diciotto formaggi alpini |      |
| <i>Les dix-huit fromages des Alpes</i>  |      |
| <i>Eighteen cheeses of the Alps</i>   |      |

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

## Il pesce e la carne

|   |      |
|---|------|
| <b>Il Filetto di trota salmonata di Lillaz</b><br>in delicata salsa al limone o alla piastra<br><i>Filet de truite saumonée de Lillaz, sauce citron ou grillé</i><br><i>Lillaz salmon trout in lemon sauce or grilled</i> | € 16 |
| <b>La Costoletta di vitello alla piastra</b><br>patate e insalata verde<br><i>Côtelette de veau grillée, pommes de terre au four et salade verte</i><br><i>Grilled veal chop, baked potatoes and green salad</i>          | € 22 |
| <b>Le Verdure alla griglia</b><br><i>Légumes grillés</i><br><i>Grilled vegetables</i>   | € 14 |

## Per i più piccini

|   |      |
|---|------|
| <b>La Pasta al pomodoro</b><br><i>Pâtes à la tomate</i><br><i>Pasta with tomato sauce</i>   | € 8  |
| <b>L'Omelette al prosciutto o al formaggio</b><br><i>Omelette au jambon ou au fromage</i><br><i>Omelette with ham or cheese</i>   | € 10 |
| <b>Il Petto di pollo al rosmarino e le patate al forno</b><br><i>Poitrine de poulet au romarin et pommes de terre au four</i><br><i>Rosemary chicken breast with baked potatoes</i> | € 10 |

## e, per finire in dolcezza...

|   |      |
|---|------|
| <b>Il Gelato Fior di Roccia, miele di montagna e torrone d'Alba</b><br><i>Glace à la crème, miel de montagne et nougat d'Alba</i><br><i>Custard ice-cream, mountain honey and Alba's nougat</i> | € 8  |
| <b>La Boule de Neige</b><br>meringa all'italiana e coulis di lampone<br><i>Meringue à l'italienne et coulis de framboise</i><br><i>Meringue at italian style and raspberry sauce</i>            | € 8  |
| <b>Lo Zabaione al moscato d'Alba dei fratelli Savigliano</b><br><i>Sabayon au vin muscat d'Alba</i><br><i>Egg nog with Moscato d'Alba wine</i>  | € 10 |
| <b>Il Sorbetto alla pesca</b><br><i>Sorbet à la pêche</i><br><i>Peach sorbet</i>  | € 8  |
| <b>Il Monte Rosa</b><br>fragole, gelato alla crema e panna<br><i>Fraises, glace à la crème et crème fouettée</i><br><i>Strawberries, custard ice-cream and whipped cream</i>                    | € 8  |

# PER IL DOPO PASTO...

## La Grolla

Per almeno due persone

nel caratteristico contenitore: caffè, grappa, aromi segreti,  
zucchero e tanto fuoco

*La Grolla (café et grappa)*

*La Grolla (coffee and grappa)*

a persona € 6

## e poi

Génépy della Valle, le grappe valdostane di monovitigno,  
Cognac, i Rhum, i Whisky e i Calvados

da € 4 a € 10

## ma soprattutto:

## l'Assenzio

il liquore dei pittori impressionisti dell'800 servito secondo l'antica ricetta

€ 6

*L'Absynte selon l'ancienne recette*

*L'Absynt served according an old recipe*

## infine i nostri infusi:

menta, camomilla, liquirizia, frutti e bacche rosse, malva, melissa,  
tiglio, finocchio, verbena e anice stellato

€ 5

*nos tisanes: mente, camomille, réglisse, fruits rouges, mauve, tilleul, fenouil, verveine et anis étoilé*

*our herbs theas: mint, camomile, liquorice, red fruits, mauve, lime-blosson, fernel, vervain and star anise*

# **I nostri amici fornitori di splendide materie prime**

## **Ricotta:**

*Giolitto Giovanni - Lillaz*

## **Génépy, patate e piccoli frutti rossi:**

*Les Mottes - Gimillan*

## **Trote e Storioni:**

*Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz*

## **Formaggi vaccini e caprini:**

*La Ferme du Grand Paradis - Valnontey*

## **Fontine:**

*Leo Bétemps - Bionaz*

## **Farine di mais:**

*F.Ili Chappoz - Donnas*

## **Mele:**

*Cofruit - Saint-Pierre*

## **Carni e salumi:**

*Macelleria Marco - Cogne*

## **Formaggi di capra:**

*La Chèvre Heureuse - Saint Marcel*

## **Salami e lardo:**

*Silvio Brarda - Cavour*

## **Funghi:**

*Valentino Claudio - Pinasca (Torino)*

## **Tartufi:**

*Viano Franco - Alba*

# 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

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

**NICOLAE**

**Vi propone  
una piccola scelta  
di vini al bicchiere**

**ROBERTO**

**il maître fromager  
dell'Hotel Bellevue**

**Vi conduce volentieri  
a visitare la cantina  
di stagionatura formaggi**



# IL BELLEVUE

**Fermare** lo scorrere del tempo, lasciarsi cullare dalla pigrizia, riscoprire ed apprezzare chi ci è vicino,  
perdersi nei particolari, fare pace con sé stessi,  
provare piacere nei gesti semplici, snobbare le calorie,  
lasciare che la frenesia scorra al di là dei prati  
e delle montagne...

**I collaboratori** di questa antica casa cantano melodie e inni alla qualità in modo discreto, senza esagerare, proprio come succede quando si è felici.

**Se qui tutto sembra funzionare** è grazie alla premura degli addetti, alla patina vissuta dei mobili, alla legna che scoppietta nel camino, al profumo degli ambienti, al gusto sorprendente di un piatto eccezionale, alla sublime piacevolezza di un formaggio raro, al piacevole stupore di fronte ad un vino finora sconosciuto...

**Nell'aria** si percepisce come un incantesimo, uno stupore per qualcosa di inatteso, un inno solenne e leggero, generoso come un libro di confidenze e di racconti.

**Chi si occupa** del Bellevue non ha fatto tabula rasa del passato e, pur guardando al futuro con interesse, conosce la differenza che separa il lusso dalla qualità e cerca di inseguire la qualità senza farsi prendere dal lusso.

**Come** in un circo magico e fatato in cui gli artisti danzano tra tradizione e innovazione volteggiando sui fili dell'emozione.

**Come in un magico teatro** in cui gli ospiti si mettono in scena, parlano con gli sconosciuti, si mostrano in costume da bagno...

**E' lo scenario** di una compagnia che non chiede altro che vivere, ridere, raccontare, sognare...

**Questo è il Bellevue, il Bellevue di Cogne.**