

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

I salumi tipici

Il Tagliere dei salumi tipici della casa € 18
 burro e castagne
La planche de charcuterie du pays, beurre et châtaignes
 Salami, ham and the typical cold meat of Cogne, butter and chestnuts

L'orto

L'Orto croccante in delicata salsa di acciughe € 14
Légumes croquants en légère sauce d'anchois
 Crunchy vegetables - anchovies sauce

Il Flan di verdure di stagione € 12
Flan de légume de saison
 Vegetables in season pudding

L'Insalatina d'alpeggio € 14
 formaggio fondente, speck, noci e crostini di pane
Salade d'alpage, fromage fondant, jambon fumé, noix et croutons de pain
 Summer alpine pasture's salad, melted cheese, smoked ham wall nut and bread croutons

Il Carpaccio di carne Valdostana "messada" € 16
 sedano e mela
Carpaccio de viande Valdôtaine de boeuf salée, céleri et pomme
 Aosta Valley corned beef carpaccio, celery and apple

La tradizione del Bar à Fromage

I Tajarin al prosciutto crudo di Bosses € 14
Pâtes à l'oeuf au jambon cru de Bosses
 Pasta with Bosses raw ham

La Favô € 14
 (pasta, fave*, pomodori, Fontina, crostini di pane nero)
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 € 14
 alla trota salmonata di Lillaz
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, erbette spontanee del Prato di Sant'Orso, crostini di pane e Fontina) € 12
Pommes de terre, herbes sauvages du Pré de Saint Ours, Fontina et croûtons de pain
 Potatoes, wild herbs from Sant'Orso field, Fontina and bread croutons

La Polenta pasticciata (Fontina, cipolla brasata e burro nocciola) € 14
Polenta avec fromage Fontina, oignons braisés et beurre noisette
 Polenta with Fontina cheese, onions braised and brown butter

I piatti conviviali

per almeno due persone dello stesso tavolo

La Potence a persona € 28
 Bocconcini di manzo "Garonnese" 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
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
 Morsels of beef "Garonnais" marinated in the herbs of our vegetable garden and grilled. Rice pilaf with vegetables, potatoes and homemade sauces

La Fonduta Maison a persona € 24
 Fontina e Comté, con crostini di pane, insalata verde e mocetta
Fondue maison, croûtons de pain, salade verte e viande séchée
 Home style cheese fondue, bread croutons, green salad and mocetta

La Raclette tradizionale a persona € 22
 non si serve al dehors
 formaggio Raclette a latte crudo fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce
Raclette traditionnelle, viande séchée, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux
 Melted raw milk cheese traditional with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

La Raclette di capra a persona € 26
 non si serve al dehors
 formaggio Raclette di capra fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce
Raclette de chèvre, viande séchée, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux
 Melted goat raw milk cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

L'Ecorce de Sapin dans sa boîte a persona € 22
 formaggio cremoso fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce
Ecorce de sapin dans sa boîte, pommes de terre, mocetta et légumes en aigre-doux
 Melted creamy Ecorce de sapin cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

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

Saveurs du Val d'Aoste
BAR à FROMAGE
 restaurant de montagne

Le specialità

La Boucounò € 16
 (lo spuntino a base di formaggio)
 patate quarantine ed una degustazione di otto formaggi alpini
Les huit fromages des Alpes
 Eight cheeses of the Alps

La Grosa Boucounò € 26
 (la gran degustazione di formaggi)
 patate quarantine, insalata, polenta, salse ed una degustazione di diciotto formaggi alpini
Les dix-huit fromages des Alpes
 Eighteen cheeses of the Alps

Il pesce e la carne

Il Filetto di trota salmonata di Lillaz** € 20
 alla piastra, patate al forno
Filet de truite saumonée de Lillaz grillé, pommes de terre au four
 Lillaz salmon trout grilled, baked potatoes

La Costoletta di vitello alla piastra € 28
 patate al forno e insalata verde
Côtelette de veau grillée, pommes de terre au four et salade verte
 Grilled veal chop, baked potatoes and green salad

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 Bolognese
 Pasta with Bolognese sauce

L'Omelette al prosciutto o al formaggio € 12
Omelette au jambon ou au fromage
 Omelette with ham or cheese

La paillard di vitello e le patate al forno € 14
Paillard de veau grillée et pommes de terre au four
 Grilled veal escalope with baked potatoes

e, per finire in dolcezza...

Il Gelato Fior di Roccia € 10
 miele di montagna e torrone d'Alba
Glace à la crème, miel de montagne et nougat d'Alba
 Custard ice-cream, mountain honey and Alba's nougat

Lo Zabaione freddo € 10
 al moscato d'Alba dei fratelli Savigliano e Marsala
Sabayon froid au vin muscat d'Alba et Marsala
 Cold egg nog with Moscato d'Alba and Marsala wine

Il Sorbetto al lampone € 8
Sorbet framboise
 Raspberry sorbet

La coppa Monte Rosa € 10
 fragole, meringa, gelato alla crema e panna
Fraises, meringue, glace à la crème et crème fouettée
 Strawberrys, meringue, custard ice-cream and whipped cream

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
Coupe de l'amitié (café et grappa)
 Friendship cup (coffee and grappa)

e poi...

da € 6 a € 12
Génépy della Valle, le grappe valdostane di monovitigno, Cognac, Rhum, Whisky e Calvados

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 to an old recipe

infine i nostri infusi € 6

menta, camomilla, liquirizia, frutti e bacche rosse, malva, melissa, tiglio, finocchio, verbena e anice stellato
nos tisanes: menthe, camomille, réglisse, fruits rouges, mauve, tilleul, fenouil, verveine et anis étoilé
 our herbs teas: mint, camomile, liquorice, red fruits, mauve, lime-blossom, fennel, vervain and star anise

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

LE MEZZE BOTTIGLIE

vini bianchi

BLANC DE MORGEX '18 Cave Coopérative	€ 16
BLANC DE MORGEX '18 Pavese Ermes	€ 21
PINOT GRIS '17 - '18 Lo Triolet	€ 17
GEWURZTRAMINER '18 Feudo di S.Maurizio	€ 16
CHARDONNAY '18 Feudo di San Maurizio	€ 16
MULLER THURGAU '18 Feudo di S.Maurizio	€ 13
PETITE ARVINE '17 bott. l. 0.50	€ 22
F.Ili Grosjean	

vini rossi

COTEAU BARRAGE '17 Lo Triolet	€ 23
FUMIN '17 Lo Triolet	€ 23
FUMIN '15 Grosjean	€ 18
FUMIN '17 Feudo di San Maurizio	€ 19
ENFER '16 Coopérative Enfer	€ 23
VUILLERMIN '17 Feudo di San Maurizio	€ 22
PINOT NOIR '17 Lo Triolet	€ 18
GAMAY '18 Lo Triolet	€ 15
TORRETTE '18 bott. l. 0.50	€ 18
F.Ili Grosjean	
PINOT NOIR '17 bott. l. 0.50	€ 21
F.Ili Grosjean	
PEQUE-NAI '16 bott. l. 0.50	€ 21
Didier Gerbelle	
TORRETTE SUPERIEUR '16	€ 22
bott. l. 0.50 Anselmet	

I VINI BIANCHI VALDOSTANI

BLANC DE MORGEX '18 Pavese Ermes	€ 25
NATHAN '16 Pavese Ermes	€ 26
MUSCAT DE CHAMBAVE '17 - '18	€ 24
La Crotta di vegneron	
MULLER THURGAU '17 Anselmet	€ 24
"LA TOUCHE" '17 Anselmet	€ 23
STEPHANIE '16 Anselmet	€ 25
CHANTE' '15 La cantina di Cunéaz Nadir	€ 21
MUSCAT PETIT GRAIN '16 - '18 Lo Triolet	€ 24
JEUX DE CEPAGE '18 Didier Gerbelle	€ 22
PERCE NEIGE '18 Institut Agricole	€ 23
CHARDONNAY '17 élevé en fût de chêne	€ 42
Anselmet	
BLANC DU TZANTE' '18	€ 25
Società Agricola Noussan	
PINOT GRIS '17 Lo Triolet	€ 24
PINOT GRIS barrique '16 Lo Triolet	€ 32
PINOT NOIR '18 La crotta di vegneron	€ 21
PETITE ARVINE '17 Di Francesco Gasperi	€ 25

PETITE ARVINE '18 Vigna Rovettaz	€ 26
F.Ili Grosjean	
PETITE ARVINE '18 Les Crêtes	€ 24
GEWURZTRAMINER '18 Feudo di S.Maurizio	€ 23
GEWURZTRAMINER '16 - '18 Lo Triolet	€ 25
CHARDONNAY CUVÉE BOIS '15 Les Crêtes	€ 48

LE BOLLICINE

BLANC FRIPON Cave Coopérative	€ 22
THORA Feudo di San Maurizio	€ 21
PERLABRUNA	€ 56
Metodo Classico Azienda Agricola Chemin	
BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE	€ 29
Metodo classico Cave Coopérative	
NEBLU' Metodo classico Les Crêtes	€ 32
SURFINE Cuvée Foss Marai	€ 22
RôoS Rosé Foss Mara	€ 22

I VINI ROSSI VALDOSTANI

GAMAY '18 Cave des 11 Communes	€ 16
TORRETTE '18 F.Ili Grosjean	€ 22
TORRETTE '18 Les Crêtes	€ 22
PEQUE-NAI '16 Didier Gerbelle	€ 25
TORRETTE SUPERIEUR '16 V. Rovettaz	€ 26
F.Ili Grosjean	
TORRETTE SUPERIEUR '17 Anselmet	€ 26
TORRETTE SUPERIEUR '17	€ 25
Feudo di S. Maurizio	
TORRETTE SUPERIEUR '16	€ 25
Società Agricola Noussan	
GAMARET '16 Institut Agricole	€ 27
LA TOUCHE '18 Anselmet	€ 23
SARO DIABLO '18 Feudo di S. Maurizio	€ 24
SARO DIABLO CALOU '17	€ 29
Feudo di S. Maurizio	
PINOT NOIR '18 Les Crêtes	€ 24
PINOT NOIR '18 Lo Triolet	€ 25
PINOT NOIR '16 - '18	€ 32
"Tradition" - Anselmet	
CORNALIN '18 Feudo di San Maurizio	€ 24
NUS '18 Lo Triolet	€ 23
LA SABLA '18 Les Crêtes	€ 22
ST.OURS '17 Società Agricola Noussan	€ 23
MAYOLET '18 Feudo di San Maurizio	€ 24
MAGDALA '16 La cantina di Cunéaz Nadir	€ 23
GRANDGOSIER '16 La C. di Cunéaz Nadir	€ 22
BADEBEC '16 La cantina di Cunéaz Nadir	€ 23

VIN DU PREVOT '17 I.A.R	€ 30
SANG DES SALASSES '16 I.A.R	€ 29
FUMIN '15 Vigna Rovettaz f.Ili Grosjean	€ 34
FUMIN '17 Les Crêtes	€ 31
FUMIN '17 Cave des 11 Communes	€ 22
FUMIN '17 Lo Triolet	€ 32
EL TEEMP '17 Henri Anselmet	€ 26
FOEHN '16 Cave Monaja	€ 34
DONNAS '16 Cave Coopérative	€ 24
ENFER D'ARVIER '16 Coop. de l'Enfer	€ 33
BROBLAN '16 Anselmet	€ 27
COTEAU BARRAGE '17 Lo Triolet	€ 33
HERITAGE '16 Lo Triolet	€ 59
HENRY '15 - '18 "élevé en fût de chêne"	€ 35
Anselmet	
LE PRISONNIER '17 Anselmet	€ 80
DONNAS "Napoleon" '15	€ 26
Cave de Donnas	
SYRAH '17 Les Crêtes	€ 29

I VINI ROSE' DELLA VALLE D'AOSTA

ROSE' '18 Coopérative de l'Enfer	€ 26
---	------

I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA '16 Sandrone	€ 22
DOLCETTO "Papà Celso" '16 Abbona	€ 25
BARBERA D'ALBA '15 Sandrone	€ 29
NEBBIOLO D'ALBA "Valmaggione" '16	€ 36
Sandrone	
NEBBIOLO D'ALBA "Bricco Barone" '16	€ 25
Abbona	
BARBARESCO '15 Abbona	€ 45
BAROLO "Le Vigne" '13 - '15 Sandrone	€ 110

I MAGNUM

CHARDONNAY '14 - '16 (L. 1,50)	€ 88
élevé en fût de chêne Anselmet	
TORRETTE SUPERIEUR '18 (L. 1,50)	€ 55
Feudo di S. Maurizio	
SARO DIABLO CALOU '17 (L. 1,50)	€ 70
Feudo di San Maurizio	
COTEAU BARRAGE '16 (L. 1,50) Lo Triolet	€ 70
HERITAGE '18 (L. 1,50) Lo Triolet	€ 120
FUMIN '18 (L. 1,50) Feudo di San Maurizio	€ 58

Nicolae in sala, Simone in cucina

ed i loro collaboratori

Vi Augurano una piacevole sosta
in questa antica casa



RELAIS &
CHATEAUX

BELLEVUE HOTEL & SPA

rue Grand Paradis 22 11012 Cogne
Fam. Jeantet - Roulet

I VINI DA DESSERT

LES ABELLES '12 l. 0.375 Les Crêtes	€ 32
MISTIGRI '13 l. 0.375 Lo Triolet	€ 32
CHAMBAVE MOSCATO PASSITO '16	€ 45
l. 0.50 La Crotta di Vegneron	
CHAUDE DE LUNE '13 l. 0.50 vend.tardiva	€ 35
Cave du vin blanc de morgex et de La Salle	
DONATIUM l. 0.50 Cave Coop. de Donnas	€ 27

LE BIRRE

MENABREA bionda 33 cl.	€ 5
MENABREA rossa 33 cl.	€ 5
BALADIN ISAAC artigianale, birra bianca 75 cl.	€ 21
BALADIN NORA birra doppio malto 75 cl.	€ 21
BALADIN SUPER birra doppio malto belgian 75 cl.	€ 21
BALADIN WAYAN birra saison 75 cl.	€ 21
BALADIN ELIXIR birra demi sec 75 cl.	€ 21
BALADIN Metodo Classico RISERVA 75 cl.	€ 30
THE ORIGINAL HY SUPER MALT	€ 24
birra bionda rifermentata in bottiglia, trappista, cl.75	
Zago	
THE ORIGINAL HY CUVÉE SPECIAL	€ 24
ambrata	
birra rifermentata in bottiglia, Stout Trappista cl.75	
Zago	

BIRRA ALLA SPINA

LEFFE BLONDE (alcol 6,6% vol.) 33 cl.	€ 5
--	-----

LES BIERES DU GRAND ST. BERNARD

NAPEA 4,8% alc/vol. - 33 cl.	€ 5
AMY 5,6% alc/vol. - 33 cl.	€ 6
BALANCE 5,6% alc/vol. - 33 cl.	€ 6
GNP 8,0% alc/vol. - 33 cl.	€ 6
BLOU 5,0% alc/vol - 33 cl.	€ 6
VIA FRANCIGENA 3,7% alc/vol - 33 cl.	€ 6