

Saveurs du Val d'Aoste

**BAR à
FROMAGE**
restaurant de montagne

Nicolae in sala
Toader in cucina
ed i loro collaboratori

Vi Augurano una piacevole sosta
in questa antica casa

*Lo Chef Toader Vi propone ogni giorno:
un piatto della tradizione
Valdostana*



HOTEL BELLEVUE
rue Grand Paradis 22 11012 Cogne
Fam. Jeantet - Roullet

Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari; i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito

I salumi tipici

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

L'estate

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

La terrina di coniglio alle erbe aromatiche € 16
Terrine de lapin aux herbes aromatiques
Rabbit terrine, aromatic herbs

La Tartare di trota salmonata di Lillaz** € 14
marinata all'aneto, pepe rosa e zenzero
crema di fagioli cannellini
*Tartare de truite** saumonée de Lillaz marinée à l'aneth, poivre rose et gingembre, crème de haricots "cannellini"*
Lillaz salmon trout** tartare marinated with dill, pink pepper and ginger, cream of "cannellini" bean

Il Carpaccio di carne Valdostana "messada" € 16
sedano e mela della Regione
Carpaccio de viande Valdôtaine de bœuf salée, céleri et pomme de la Région
Aosta Valley corned beef carpaccio, celery and apple of the region

La tradizione del Bar à Fromage

La Favô (pasta, fave*, pomodori, Fontina, crostini di pane nero) € 14
Pâtes, fèves, tomates, fromage Fontina, croûtons de pain noir*
Short pasta with green beans*, Fontina cheese, tomatoes and bread croutons

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

Gli Gnocchi di patate e timo del nostro orto € 16
alla trota salmonata di Lillaz
Gnocchi de pommes de terre et thym du jardin potager à la truite saumonée de Lillaz
Potato's gnocchi and thyme from our garden with Lillaz salmon trout

La vellutata del Gran Paradiso € 14
(sedano, carote, porri, patate, Fontina, crumble di pancetta affumicata e crostini di pane)
La velouté du Grand Paradis (céleris, carottes, poireaux, pommes de terre, Fontina, pancetta fumée et croûtons de pain)
Grand Paradis Velouté (celery, carrot, leek, potato, Fontina cheese, smoked pancetta and whole wheat croutons)

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

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

I piatti conviviali

per almeno due persone dello stesso tavolo

- La Potence** a persona € 28
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
Petits morceaux de bœuf "Garonnais" marinés dans les herbes de notre jardin potager et grillés. Riz pilaf avec des légumes de saison, 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** non si serve al dehors a persona € 24
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** non si serve al dehors a persona € 26
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 € 24
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
- La Chinoise Royale** non si serve al dehors a persona € 28
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...
Chinoise royale (viande de bœuf cuite dans son bouillon et...)
Chinoise royale (salted beef meat to cook in vegetarian stock and...)

Le specialità

- La Boucounò (lo spuntino a base di formaggio)** € 18
patate quarantine ed una degustazione di otto formaggi alpini
Les huit fromages des Alpes
Eight cheeses of the Alps
- La Grosa Boucounò (la gran degustazione di formaggi)** € 34
patate quarantine, insalata, polenta, salse ed una degustazione di diciotto formaggi alpini
Les dix-huit fromages des Alpes
Eighteen cheeses of the Alps

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

Il pesce e la carne

Il Filetto di trota salmonata di Lillaz alla piastra** € 20
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 € 10
Pâtes à la tomate
Pasta with tomato sauce

La Pasta alla Bolognese € 12
Pâtes à la Bolognaise
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
Escalope de veau grillée et pommes de terre au four
Grilled veal escalope with baked potatoes

e, per finire in dolcezza...

Il Pan perdu, crema inglese e frutta di stagione € 14
Pain perdu, crème anglaise et fruits de saison
Pan perdu, english cream and season fruits

La zuppeta di frutti di bosco con gelato alla crema € 14
Soupe de fruits de bois, glace à la crème
Wild fruit soup, cream ice-cream

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

Lo Zabaione al moscato d'Asti dei fratelli Savigliano e Marsala € 12
Sabayon au vin muscat d'Asti et Marsala
Egg nog with Moscato d'Asti and Marsala wine

Il Sorbetto alla mela verde e menta € 8
Sorbet à la pomme verte et menthe
Green apple and mint sorbet

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

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

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

da € 7 a € 16

ma soprattutto:

l'Assenzio

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

€ 8

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, digestiva, finocchio, verbena e anice stellato

€ 6

nos tisanes: menthe, camomille, réglisse, fruits rouges, mauve, tilleul, digestive, fenouil, verveine et anis étoilé

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



Acqua di sorgente

addizionata con anidride carbonica

€ 2

Acqua minerale San Pellegrino

€ 4

Bibite

€ 4

Caffè

€ 2

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta:

Giolitto Giovanni - Lillaz

Génépy, patate e piccoli frutti rossi:

Les Mottes - Gimillan

Trote e Salmerini:

Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz

Formaggi vaccini e caprini:

Azienda agricola Garin - Gimillan

Azienda Maison Agricole Moin - Aosta

Fontine:

Leo Bétemps - Bionaz

Farine di mais:

F.Ili Chappoz - Donnas

Farine:

Mulino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)

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 e Tartufi

Trifule & Bulè di Raffaele Nesta (Torino)

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 SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

NICOLAE

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

ROBERTO

**il maître fromager
del Bellevue Hôtel & Spa**

**“su prenotazione”
Vi conduce volentieri
a visitare la cantina
di stagionatura formaggi**

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 stare né
sulle sedie né sulle panche.*

Fam. Jeantet - Roullet

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.