

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 del giorno
della tradizione valdostana**

B BELLEVUE
HOTEL & SPA - COGNE

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

€ 20

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

€ 16

Légumes croquants en légère sauce d'anchois

Crunchy vegetables - soft anchovies sauce

Il flan di erbe dei prati della Valle di Cogne

€ 14

Leggera salsa al Bleu d'Aoste

Flan aux herbes des prés de la Vallée de Cogne, sauce légère au bleu d'Aoste

Pudding of wild herbs from Cogne's meadows with Bleu d'Aoste cheese fondue

L'insalatina di trota di Lillaz

€ 16

Marinata all'aneto, zenzero e pepe rosa

Salade de truite de Lillaz marinée à l'aneth, au gingembre et au poivre rose

Lillaz trout salad marinated in dill, ginger and pink pepper

Il Carpaccio di carne valdostana "messada",

€ 18

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

€ 18

(pasta, fave*, pomodori, Fontina, crostini di pane nero)

Pâtes, fèves, tomates, fromage Fontina, croûtons de pain noir*

Short pasta with green green beans, Fontina cheese, tomatoes and bread croutons*

I Tajarin al prosciutto crudo di Bosses

€ 18

Pâtes à l'œuf au jambon cru de Bosses

Pasta with Bosses raw ham

Gli Gnocchi di patate e timo del nostro orto

€ 18

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 salmon trout

La vellutata del Gran Paradiso

€ 16

(sedano, patate, carote, porri, Fontina, crostini di pane nero e crumble di Mocetta)

Velouté du Grand Paradis, céleri, pommes de terre, carottes, poireaux, fromage Fontina, croûtons de pain noir et crumble de Mocetta)

Grand Paradis creamy soup, celery, potatoes, carrots, leeks, Fontina cheese, black bread croutons and Mocetta crumble

La polenta pasticciata

€ 16

(Fontina e cipolla brasata)

Polenta avec fromage Fontina, oignons braisés

Polenta with Fontina cheese, onions braised

*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 € 30

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 boeuf "Garronese" marinés dans les herbes de notre jardin potager et grillés.

Riz Pilaf avec légumes de saison, pommes de terre et sauces maison

Morsels of beef "Garronese" marinated in the herbs of our vegetable garden and grilled.

Rice pilaf with vegetables, potatoes and homemade sauces

La Fonduta Maison

a persona € 26

Fontina e Comté, con crostini di pane, insalata verde e mocetta Maison

Fondue maison, croutons de pain, salade verte e viande séchée

Home style cheese fondue, bread croutons, green salad and mocetta Maison

La Raclette tradizionale

a persona € 26

Formaggio Raclette vaccino, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce

Raclette traditionnelle, Mocetta Maison, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux

Melted goat raw milk cheese with mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

La Raclette di capra

a persona € 28

Formaggio Raclette di capra fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce

Raclette de chèvre, Mocetta Maison, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux

Melted goat raw milk cheese with Mocetta Maison, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

L'Écorce de Sapin dans sa boîte

a persona € 26

Formaggio cremoso fuso, con mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce

Ecorce de sapin dans sa boîte, Mocetta Maison, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux

Melted creamy Ecorce de Sapin cheese with Mocetta Maison, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

La Chinoise Royale

a persona € 30

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 boeuf 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)

€ 20

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)

€ 36

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 alla piastra** € 24

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 € 30

Patate al forno e insalata verde

Cotelette 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

Pates à la tomate

Pasta with tomato sauce

La Pasta alla bolognese € 12

Pates 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 grillé et pommes de terre au four

Grilled veal escalope with baked potatoes

E, per finire in dolcezza

Il Pan Perdu € 14

Pane dolce caramellato, crema inglese e frutta di stagione

Pan Perdu (pain sucré caramélisé), crème anglaise et fruits de saison

Pan Perdu (caramelised sweet bread), custard and seasonal fruits

La coppa Monte Rosa € 14

Fragole, meringa e gelato alla crema

Coupe "Mont Rose", fraises, meringues et glace à la crème

"Monte Rosa" cup, strawberries, meringue and custard ice-cream

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 € 14

Al Moscato d'Asti dei fratelli Savigliano e Marsala

Sabayon au vin Muscat d'Asti et Marsala

Egg nog with Moscato d'Asti and Marsala wine

Il Sorbetto € 8

Ai lamponi

Sorbet aux framboises

Raspberry sorbet

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

PER IL DOPO PASTO...

La coppa dell'amicizia

Per almeno due persone

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

a persona € 8

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

The Absynt served according the classic 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-blossom, digestive, fernel, vervain and star anise

Acqua di sorgente

€ 2

Addizionata con anidride carbonica

Acqua minerale San Pellegrino

€ 4

Bibite

€ 5

Caffè

€ 2

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta

Giolitto Giovanni - Lillaz

Genepy, 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.lli Chappoz - Donnas

Farine

Mulino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)

Mele

Cofruits - 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 (mandorle, noci, nocciole, 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

NICOLAE

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

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 - Rouillet

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...

È lo scenario *di una compagnia che non chiede altro*

Che vivere, ridere, raccontare, sognare...

Questo è il Bellevue, il Bellevue di Cogne.

BAR À FROMAGE



**LE ACQUE
I VINI E LE BIRRE**

B BELLEVUE
HOTEL & SPA - COGNE



A cura di Nicolae