

# Le Menu Alpin

€ 26,00

composé de trois plats au choix entre:

Le Lard d'Arnad DOP avec les châtaignes au miel et le "mécoulin"


*ou*

Le Carpaccio de mocetta, assaisonné à l'huile de noix et citron

*ou*

La Salade montagnarde avec noix, poires et Bleu d'Aoste 



La Soupe Valpellingentse gratinée avec de la Fontina et du chou 

*ou*

La Polenta concia, gratin de polenta et Fontina 

*ou*

Les Tagliolini de pâtes fraîches aux œufs, sautées aux cèpes\*\* 

*ou*

Les Petites saucisses, mijotées en sauce tomate et polenta



La Crème de Cogne,

le dessert au chocolat typique de Cogne et ses biscuits aux noisettes

*ou*

La Panna cotta,

avec de la crème fraîche et sa sauce aux fruits des bois

# Le Menu du Chef

€ 35,00

composé de trois plats au choix entre:

Le Fromage Caciocavallo grillé et les petites tomates méditerranéennes 

*ou*

La Truite de Lillaz en escabèche et sa julienne de légumes

*ou*

La Longe de porc marinée et julienne de fenouil, orange et groseilles



L'Eventail de raviolis\*, duo de raviolis maison, farcis au gibier et fruits

*ou*

Les Straccetti, pâtes maison à la châtaignes avec mocetta et fromage

*ou*

Le Cerf\*, cuisiné en civet au thym de Valnontey

*ou*

L'Entrecôte grillée et accompagnée d'un légume au choix



Le Clafoutis aux framboises et rhubarbe du jardin avec et de la glace

*ou*

Le Strudel de pommes avec sauce à la vanille et une boule de glace

*ou*

La Dégustation de Fontina d'alpage

# Pour commencer

- Le Lard d'Arnad DOP**, servi avec les châtaignes au miel et cannelle et le "mecoulin", le pain doux maison..... € 10,00
- Le Carpaccio de mocetta bovine**, la viande séchée valdôtaine, assaisonnée à l'huile de noix et citron ..... € 10,00
- La Longe de porc**, marinée maison, avec une julienne de fenouil, orange et groseilles..... € 13,00
- Le Caciocavallo**, un fromage savoureux, grillé, servi sur un lit de petites tomates fraîches assaisonnées à la méditerranéenne (V) ..... € 13,00
- La Truite de Lillaz en escabèche\***, tendres filets de truite avec une julienne de légumes..... € 13,00
- L'Assiette valdôtaine**, les meilleures charcuteries et fromages affinés de la Vallée d'Aoste, accompagnés d'une confiture maison..... € 16,00

# Les soupes et les pâtes

- La Valpellinentse**, une savoureuse soupe de choux, pain, bouillon et fromage Fontina DOP, gratinée au four (V) ..... € 10,00
- La Soupe rustique**, riche en épeautre, orge, haricots, millet, pois chiche et lentilles (V) ..... € 10,00
- Les Tagliolini\*\***, pâtes fraîches aux œufs sautés aux cèpes (V)..... € 12,00
- Les Straccetti\***, pâtes maison à la farine de châtaignes, sautées avec de la mocetta et de la tomme de Gressoney ..... € 13,00
- L'Éventail de ravioli\***, duo de ravioli faits maison, farcis au cerf et myrtilles et au sanglier et pommes, sautés avec du beurre et le thym de Valnontey..... € 14,00

# La polenta rustique de maïs moulue à la pierre

**Le Gratin de polenta à la valdôtaine,**  
riche de fromage Fontina DOP  ..... € 10,50

**La Polenta au Bleu d'Aoste,** savoureuse, gratinée au four  
au fromage Bleu d'Aoste  ..... € 10,50

**La polenta et les cèpes,** polenta rustique accompagnée  
de cèpes trifolés  ..... € 16,00

## Les viandes accompagnées de polenta

**Les petites saucisses de porc,** savoureuses, mijotées  
en sauce tomate ..... € 12,00

**La Carbonada,** tendre émincé de veau parfumé  
au vin blanc Petite Arvine ..... € 14,00

**Le Cerf\*,** cuisiné en civet au thym de Valnontey ..... € 15,00

**Le Ragoût de sanglier\*,** aromatisé aux herbes de montagne  
et aux cèpes ..... € 16,00

**La Grande sélection\*,** une dégustation de toutes les viandes,  
accompagnées d'un gratin de polenta et fromage Fontina DOP  
(minimum 2 personnes / prix par personne) ..... € 19,50

Supplément pour la polenta gratinée au fromage Fontina DOP en  
accompagnement aux viandes ..... € 5,00

# Les viandes et la fondue


L'Entrecôte, environ 300 gr. de savoureuse viande de bœuf grillée et accompagnée d'un légume au choix..... € 18,00

Les Côtelettes d'agneau\*\* à la « scottadito », parfumées aux herbes de montagne, grillées et accompagnées d'un légume..... € 19,00


La Fondue à la valdôtaine, avec le fromage Fontina DOP, servie avec les croûtons de pain, les pommes en robe des champs et accompagnée d'une assiette de charcuteries et cornichons..... € 20,00

## Les petites suggestions...


La Salade Rustique, la salade de saison avec la viande séchée de la Vallée, les croûtons de pain dorés, la tomme de chèvre et la sauce vinaigrette € 10,00

La Salade Montagnarde, la salade de saison avec les noix, les poires, le fromage Bleu d'Aoste et la sauce vinaigrette ..... € 10,00

La Salade mêlée avec tomate et carottes en julienne ..... € 6,00

Les Légumes du jour\*\* ..... € 6,00

La Dégustation de fromage Fontina DOP d'alpage ..... € 7,00

L'assiette de fromage, la sélection des meilleurs fromages de montagne affinés, accompagnés d'une confiture maison ..... € 13,00

**POUR NOS DESSERTS MAISON  
DEMANDEZ LA CARTE**

# Le menu du soir € 25,00

Menu fixe composé chois de deux plats et d'un dessert, avec un large choix

Demandez les plats du jour

## Pour les enfants jusqu'à 12 ans

Pâtes sauce tomate, à la bolognaise, au pistou ou à l'huile d'olive..... € 7,00

Polenta au lait..... € 7,00

Gratin de polenta et fromage Fontina DOP..... € 8,00



Assiette de jambon cuit et salami avec pommes sautées..... € 7,00

Petite saucisses en sauce accompagnées de polenta..... € 8,00

Hamburger\*\* grillé et pommes de terre sautées..... € 8,00



Coupe de glace, crème de Cogne au chocolat,  
fruit ou yaourt au choix..... € 5,00

**Menu enfant complet (deux plats et un dessert) € 17,00**

---

Pour des plats sans gluten et d'autres informations sur la présence de substances ou produits provoquant de allergies, demandez au serveur

\*\*Produit surgelé - \*Produit frais abattu à -18°C

 Plats végétariens

Couvert et eau naturelle du Grand Paradis offerts

Eau pétillante micro-filtrée € 2,50

**Supplément terrasse € 2,50**



# LES DESSERT MAISON

## La Panna cotta €5,50

*con la fresca crema di latte e la sua salsa ai lamponi, more e mirtilli  
avec la crème fraîche et sa sauce aux fruits rouges*

## La Crema di Cogne €6,00

*il classico dessert "cognein" al cioccolato con le "tegole" alla nocciola  
le classique dessert "Cognein" au chocolat et ses biscuits aux noisettes*

## Lo Yogurt alpino €6,00

*bianco cremoso, fatto in casa e servito con la salsa ai frutti di bosco  
onctueux, fait maison et servi avec sa sauce aux fruits rouges*

## La Crostata della Barme €6,50

*golosa pastafrolla ai frutti di bosco e la salsa alla vaniglia  
la tarte gourmande aux fruits des bois et sauce à la vanille*

## Il Parfait alle castagne e agrumi €6,50

*rinfrescante parfait con salsa di caffè alla valdostana e biscotti maison alla cannella  
rafraichissant parfait aux châtaignes et agrumes, sauce au café et biscuits  
maison à la cannelle*

## Il Semifreddo al Génépy €7,00

*sfizioso semifreddo al génépy con tegole e crema ganache al cioccolato fondente  
délicieux parfait au génépy avec des biscuits à la noisette et crème  
ganache au chocolat*

## Lo Strudel di mele €7,50

*con pinoli, uvetta e cannella, servito tiepido con salsa vaniglia e gelato  
aux pignons, raisin secs et cannelle, servi tiède sur sa sauce à la vanille et la  
boule de glace*

## Il Clafoutis €7,50

*morbido tortino con rabarbaro del nostro orto e lamponi,  
servito tiepido con gelato  
à la rhubarbe de notre jardin et aux framboises, servi tiède avec la glace*

---

*Tutti i dessert sono fatti in casa e vi consigliamo di accompagnarli con un calice di  
Touts les desserts sont fait maison et peuvent être accompagnés d'un verre de*

**Muscat Petit Grain Flétry €6,00 - Génépy maison €3,50**