

Le Menu Alpin

€ 26,50

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 Valpellinentse 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 torrent en escabèche et sa julienne de légumes

ou

Le Flan de potiron avec un crumble de biscuit amaretto et une fondue au fromage *Bandi fumé* de l'exploitation agricole Garin



L'Eventail de raviolis*, duo de raviolis maison, farcis au cerf et myrtilles et au jambon braisé et pommes de terre violettes, sautés au beurre et thym

ou

Les Straccetti, pâtes maison à la farine de châtaignes, sautées à la mocetta et au fromage de Gressoney

ou

Le Cerf*, cuisiné en civet au thym de Valnontey

ou

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



Le Grand Paradis,

gâteau de polenta blanche et noix de coco, au cœur de framboises et rhubarbe du jardin, poudre aux fruits rouges et crème de Cogne au chocolat blanc

ou

Le Strudel de pommes avec sa 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..... € 11,00

Le Carpaccio de mocetta bovine, la viande séchée valdôtaine, assaisonnée à l'huile de noix et citron € 11,00

Le Caciocavallo, un fromage savoureux, grillé et servi sur un lit de petites tomates fraîches assaisonnées à la méditerranéenne (V) € 13,00

Le Flan de potiron, avec un crumble de biscuit amaretto et une fondue au fromage *Bandi fumé* de l'exploitation agricole Garin..... € 13,50

La Truite de torrent en escabèche*, tendres filets de truite avec une julienne de légumes..... € 14,00

L'Assiette valdôtaine, les meilleures charcuteries et fromages affinés de la Vallée d'Aoste, accompagnés d'une confiture maison..... € 17,00

Les soupes et les pâtes

La Valpellinentse, une savoureuse soupe de choux, pain, bouillon et fromage Fontina DOP, gratinée au four (V) € 11,00

La Soupe rustique, riche en épeautre, orge, haricots, millet, pois chiche et lentilles (V) € 11,00

Les Tagliolini**, pâtes fraîches aux œufs sautées aux cèpes (V) € 13,00


Les Straccetti*, pâtes maison à la farine de châtaignes, sautées avec de la mocetta et de la tomme de Gressoney € 13,50

L'Éventail de ravioli*, duo de ravioli faits maison, farcis au cerf et myrtilles et au jambon braisé et pommes de terre violettes, sautés au beurre et 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  € 11,50

La Polenta au Bleu d'Aoste, savoureuse, gratinée au four
au fromage Bleu d'Aoste  € 12,00

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 € 14,00

La Carbonada, tendre émincé de veau parfumé au vin blanc
Petite Arvine € 15,00

Le Cerf*, cuisiné en civet au thym de Valnontey € 16,00

Le Ragoût de sanglier*, aromatisé aux herbes de montagne et
aux cèpes € 17,00

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) € 21,00

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..... € 19,00

Les Côtelettes d'agneau à la « scottadito »**, parfumées aux herbes de montagne, grillées et accompagnées d'un légume..... € 21,00

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..... € 11,00

La Salade Montagnarde, la salade de saison avec les noix, les poires, le fromage Bleu d'Aoste et la sauce vinaigrette ..... € 11,00

La Salade mêlée avec tomate et carottes en julienne ..... € 7,00

Les Légumes du jour** ..... € 7,00

La Dégustation de fromage Fontina DOP d'alpage ..... € 8,00

L'Assiette de fromage, la sélection des meilleurs fromages de montagne affinés, accompagnés d'une confiture maison ..... € 14,00

**POUR NOS DESSERTS MAISON
DEMANDEZ LA CARTE**

Le menu du soir € 25,00

Menu fixe composé de deux plats et d'un dessert au choix
Demandez les plats du jour

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

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

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
--	--------

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