

LA CARTA



I classici

☞ Tagliere misto di salumi artigianali e formaggi - 14 | 18

☞ Fonduta alla valdostana - 19

☞ Polenta concia - 12

☞ Polenta e selvaggina - 24

☞ Polenta e salsicetta - 14

Tartiflette - 16

Pane, burro e acciughe - 11

Antipasti e insalate

Lumache al Bleu o alla provenzale - 11

Vitello tonnato - 16

Fiore di zucca e tempura - 16

Trota di montagna salmonata sotto marinatura - 17

Sushi valdôtèn, i nostri crudi di carne - 17

Scaloppa di foie gras - 32

Insalate Nizzarda, Sur la place e Chèvre chaud - 16

Primi

Zuppa di cereali, legumi e ortiche - 13

Pansoti di Sori - 15

Lasagnetta alla Portofino - 16

Spaghetto alla chitarra, burro, acciughe e pane aromatico - 16

Mezze maniche all'amatriciana valdostana - 16

Tagliolini ai due pomodori - 16

Risotto ai finferli (minimo due persone) - 19

Secondi

Verdure al forno, profumo di Santoreggia e focaccia al timo - 13

Rognoncino al Porto - 19

Magret de canard con salsa ai ribes, carote e patate - 24

Coniglio alla ligure - 24

Ombrina alla Petite arvine, contorno - 25

Cotoletta alla valdostana con insalatina e patate - 28

Sottofiletto alla griglia, burro al limone e erbe, contorno - 30

Filetto griglia o alla Rossini, contorno - 38 | 46

Dessert

☞ Crema di Cogne con tegole - 8

Bunet - 8

Semifreddo al caffè - 8

Zuppa inglese - 8

Sorbetto al limone o al genepy - 5 | 6

Coppa di gelato con la frutta fresca - 4 | 8

☞ Caffè alla valdostana - 24

LA CARTE

Les classiques

☞ Charcuterie artisanale et selection de fromages de la Vallée d'Aoste - 14 | 18

☞ Fondue valdôtaine - 19

☞ Polenta avec fromage "fontina" et beurre - 12

☞ Polenta et chasse - 24

☞ Polenta et ragoût de saussisses - 14

Tartiflette: pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons - 16

Anchois, pain, beurre - 11

Les entrées et les salades

Six escargots au Bleu d'Aoste ou à la provençale avec polenta - 11

Veau à la sauce au thon - 16

Fleur de courgettes au fromage de chèvre e tempura de légumes - 16

Truite marinée, pain noir avec figues et noix, crème fraîche à la sarriette - 17

Sushi valdôtèn: nos viandes crues - 17

Escalope de foie gras au Chinotto - 32

Salades Niçoise, Sur la place, Chèvre chaud - 16

Pâtes et risotto

Soupe aux légumineuses et aux orties avec tomates - 13

Pansoti: pâtes farcies de herbes sauvages - 15

Lasagnes avec pesto léger et poissons de mer - 16

Pâtes au beurre de montagne, anchois et chapelure aromatisée - 16

Pâtes à la sauce "amatriciana" - 16

Pâtes fraîches aux tomates rouges et jaunes - 16

Risotto aux girolles et au mascarpone (pour deux personnes) - 19

Viande et poisson

Légumes de saison rôtis au four, servis avec une focaccia au thym - 13

Rognons avec purée de pommes de terre de montagne - 19

Magret de canard avec sauce aux groseilles, carottes et pommes de terre - 24

Lapin avec olives et sarriette - 24

Ombrine avec légumes de saison - 25

Escalope valdôtaine en panure double de gressin avec salade et pommes de terre - 28

Surlonge de Garronese grillée, beurre citronné, légumes - 30

Filet de boeuf grillé ou avec foie gras - 38 | 46

Gourmadises

☞ Crème de chocolat fondant et oeufs avec des biscuits valdôtain - 8

Bonet (flan aux amaretti et au cacao) - 8

Semifreddo au café Artari - 8

Dessert à la cuillère, biscuits trempés dans de l'alkermès, crème pâtissière chocolat - 8

Sorbet au citron ou au genepy - 5 | 6

Coupe de glace décorée de fruits - 4 | 8

☞ Café à la valdôtaine pour deux personnes - 24

MENU



Classics

🍷 Artisanal cured meats, selection of Aosta Valley cheese - 14 | 18

🍷 Valdostan fondue - 19

🍷 Polenta with cheese and butter - 12

🍷 Polenta and game - 24

🍷 Polenta and sausage - 14

Tartiflette: stewed potatoes, bacon, onions, and Reblochon cheese - 16

Anchovies, bread, butter - 11

Appetizers and salads

Six snails with Blue cheese or Provence-style - 11

Sliced veal with tuna sauce - 16

Courgette flower with goat's cheese, vegetable tempura - 16

Marinated trout, dark bread with walnuts and figs, crème fraîche with savory - 17

Sushi valdôtèn: assortment of raw meats - 17

Foie gras escalope with Chinotto - 32

Niçoise salad, Sur la place, Chèvre chaud - 16

First dishes

Legume and nettle soup with tomatoes - 13

Fresh pasta filled with wild herbs and a soft cheese - 15

Seafood Lasagna with Pesto - 16

Pasta with mountain butter, anchovies, and toasted breadcrumbs - 16

Pasta with Valdostan style Amatriciana sauce - 16

Pasta with tomatoes red and yellow - 16

Chanterelle mushroom and mascarpone risotto (for two people) - 19

Second courses

Seasonal vegetables, with the aroma of savory and thyme focaccia - 13

Kidney with mountain potato puree - 19

Duck breast with currant sauce, carrot and potatoes - 24

Rabbit with olives and savory - 24

White fish (umbrine) with seasonal vegetables - 25

Valle d'Aosta style cutlet in double breadstick breading with salad and potatoes - 28

Garronese sirloin steak, lemon butter, side dishes - 30

Grillet Garronese Fillet or "Rossini Style" with foie gras - 38 | 46

Desserts

🍷 Custard with chocolate, served with Tegole (typical local cookies) - 8

Bunèt (chocolate and amaretti pudding) - 8

Coffee semifreddo - 8

Layers of lady fingers soaked in liqueur, pastry cream and chocolate - 8

Lemon sorbet or with genepy - 5 | 6

Ice cream and fruit - 4 | 8

🍷 Aosta Valley coffee for two people - 24