


LA CARTA






ANTIPASTI

- Sei lumache "Madame Escargot" al bleu d'Aoste o alla mediterranea
10
Verdure estive grigliate e marinate con salignön (formaggio fresco)
12
Fiori di zuccina ripieni di Champchevrette su crema di pomodoro e basilico
14
Trota di Lillaz impanata panko con salsa allo yogurt
14
Vitello tonnato
15
Sushi valdôtèn - i crudi di carne (albese, tartare, carne salada)
16



I NOSTRI CLASSICI

- Welcome to Italy - prosciutto di Bosses dop, burrata e bruschetta
18
 Salumi artigianali e selezione di formaggi locali
14-16
Pane, burro e acciughe
11



PRIMI

- Spaghetti pomodoro e basilico
13
Bucatini alla amatriciana valdostana
15
Risotto con i funghi porcini freschi
17
Pansoti (pasta ripiena) di prebogion (erbe selvatiche) e prescinseua (formaggio fresco)
15
 Crespelle con jambon alla brace e fontina DOP
15
Zuppa del pellegrino - legumi, con crostini e fontina DOP
10
 La Favò - zuppa di fave, salsiccia, pomodoro fresco, crostini di pane nero, fontina
15
 Polenta concia con burro e fontina DOP
13

I SECONDI

- La tartiflette (patate stufate, pancetta, cipolla e reblochon)
14
 Carbonade di manzo al vino bianco con polenta
19
Magret de canard - petto d'anatra all'arancia, patate, cipolle caramellate
22
Finissima di manzo in carpione con zucchine e cipolle
22
 Scaloppe di filetto "De Tillier" con fontina e vino bianco valdostano
27
Filetto di garronese alla griglia con salse bourguignonne
34
Filetto alla Rossini
40
Pescato del giorno
6-8 / hg

DESSERT

- Sorbetto
5
Zuppa Inglese
6
Pesche ripiene
7
 Crema di Cogne con tegole
7
Bûnet alla piemontese con salsa allo zabaglione
8
Semifreddo al genepy
8
Tartelletta con i frutti di bosco e la crema allo yogurt
11
 Caffè alla valdostana - per due persone e con la coppa dell'amicizia in regalo
20


LA CARTE






LES ENTRÉES

- Six escargots "Madame Escargot" au Bleu d'Aoste ou style méditerranéen
10
Légumes grillés et marinés avec fromage frais épicé
12
Fleurs de courgette farcies au fromage de chèvre sur crème de tomates et basilique
14
Truite de Lillaz panée au panko, sauce yaourt
14
Veau à la sauce au thon
15
Sushi valdôtèn - nos viandes crues
16



LES CLASSIQUES

- Welcome to Italy - jambon de Bosses, mozzarella "burrata", bruschetta
18
 Charcuterie artisanale et selection de fromages de la Vallée d'Aoste
14 - 16
Anchois, pain, beurre
11



PÂTES ET RISOTTO

- Spaghetti à la sauce tomate fraîche et le basilic
13
Bucatini, pâtes sèches à l'italienne, tomates, lardons et fromage râpé
15
Risotto aux champignons, cèpes de Bordeaux
17
Pansoti, pâtes farcies d'herbes sauvages et fromage frais
15
 Crêpes au jambon à la braise de Saint-Oyen et fontina
15
Soupe du pèlerin - légumineuses avec croûtons et fontina DOP
10
 La favò - soupe de pâtes, fèves, saucisse, pain de seigle, fontina DOP
15
 Polenta "concia" avec beurre et fromage fontina DOP
13

VIANDE ET POISSON

- Tartiflette - pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons
14
 Carbonade au vin blanc avec polenta
19
Magret de canard à l'orange, pommes de terre
22
Boeuf mariné avec courgettes et oignons
22
 Filets mignons de filet "De Tillier" avec fontina et vin blanc
27
Filet mignon de boeuf grillé avec sauces bourguignonnes
34
Filet mignon de boeuf "Rossini" avec foie gras
40
Poisson du jour
6-8/hg

LES GOURMANDISES

-  Crème de Cogne (chocolat fondant, oeufs) avec des biscuits valdôtain
7
Bûnet - dessert à la cuillère de la tradition du Piémont
8
Parfait au génépy
8
Tartelette aux fruits rouges, crème de yaourt
11
Zuppa inglese
6
Pêches farcies aux amaretti et cacao
7
Sorbet
5
 Café à la valdôtaine, pour deux personnes, et la coupe de l'amitié en cadeau
20


ENGLISH MENU






APPETIZERS

- Six snails with cheese "bleu d'Aoste" or mediterranean style
10
Grilled and marinated summer vegetables with fresh cheese
12
Stuffed zucchini flowers with Champchevrette (goat cheese) on tomato and basil cream
14
Crispy Panko-breaded Lillaz trout served with creamy yogurt sauce
14
Sliced veal with tuna sauce
15
Sushi valdôtèn - our raw meat
16



CLASSICS

- Welcome to Italy - Bossess ham, burrata (mozzarella), bruschetta
18
 Artisanal cured meats, selection of Aosta Valley cheese
14 - 16
Anchovies, bread, butter
11



FIRST DISHES

- Spaghetti - pasta with fresh tomato and basil
13
Bucatini - pasta with tomato, bacon, grated cheese
15
Porcini mushrooms risotto
17
Pansoti - fresh pasta filled with wild herb and soft cheese
15
 Valdostan-style crepes with grilled ham and DOP Fontina cheese
15
Pilgrim's Soup - legumes with crostini and fontina cheese
10
 Favò - fava bean soup, sausage, fresh tomato, black bread crostini, Fontina cheese
15
 Polenta - creamy cornmeal topped with melted butter and DOP Fontina cheese
13

SECOND COURSES

- The tartiflette - stewed potatoes, bacon, onions, and reblochon cheese
14
 Beef carbonade cooked with white wine and served with polenta
19
Duck breast with orange sauce, served with potatoes
22
Thinly sliced beef marinated in a vinegar-based sauce, served with zucchini and onions
22
 Fillet beef escalopes topped with Fontina cheese and a white wine sauce from the Val d'Aosta region
27
Grilled tenderloin fillet with bourguignonne sauces
34
Rossini-style fillet (foie gras)
40
Fresh fish of the day
6-8/hg

DESSERTS

-  Custard with chocolate, served with Tegole (typical local cookies)
7
Bûnet, a piedmontese pudding made with amaretto biscuits served with fudge
8
Genepy Semifreddo
8
Tartlet with Mixed Berry and Yogurt Cream
11
Zuppa inglese - layers of lady fingers soaked in liqueur, pastry cream, and chocolate.
6
Stuffed Peaches with amaretti and cocoa
7
Sorbet
5
 Valdostan coffee for two people with a "friendship cup" as a gift
20