


LA CARTA



ANTIPASTI

- Sei lumache al Bleu o alla mediterranea
10
Peperoni in bagna càoda leggera
13
Uovo locale su fonduta di fontina Dop
13
Vitello tonnato
15
Sushi valdotèn - crudi di carne
17
Baccalà e verdure autunnali in tempura
17
Trotta di Lillaz pamko e salsa allo yogurt
16




I NOSTRI CLASSICI

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



PRIMI

- Spaghetti alla colatura di alici
13
Pasta e fagioli con le cotiche affumicate
13
Bucatini alla amatriciana valdostana
15
Risotto zucca, zucchini, fiori di zucca e amaretti
15
Pansoti (pasta ripiena) di prebogion (erbe spontanee)
15
Crespelle con jambon alla brace e fontina 
15
Zuppa del pellegrino, legumi con crostini e fontina
10
La Favò (zuppa tradizionale) 
17

I SECONDI

- La tartiflette (patate stufate, pancetta, cipolla e reblochon)
14
Cervo, camoscio o cinghiale con polenta 
22
Magret de canard, petto d'anatra all'arancia
22
Branzino ligure
22
Scaloppine di filetto alla "De Tiller", con la fontina 
28
Filetto garronese con salse bourguignonne
35
Filetto alla Rossini
45
Le polente di lanua (brossa, concia, baccala, in terrina al ragù) 
10-14

DESSERT


- Crema di Cogne con tegole 
7
Zuppa Inglese
6
Bûnet e salsa allo zabaglione
8
Semifreddo al genepì
8
Crumble d'autunno
10
Mont Blanc
11
Gelato flambé
12
Caffè alla valdostana (per due persone) 
20

LA CARTE



LES ENTRÉES

- Escargots au Bleu d'Aoste ou style méditerranéen
10
Poivrons en sauce légère de bagna cauda
13
Œuf VdA sur fondue légère
13
Veau à la sauce au thon
15
Sushi valdôtain - nos viandes crues
17
Tempura de morue et légumes de saison
17
Truite de Lillaz panée au panko, sauce yaourt
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 - 18
Anchois, pain, beurre
11



PÂTES ET RISOTTO

- Spaghetti à la sauce aux anchois
13
Pâtes et haricots aux couennes de porc fumées
13
Amatriciana, pâtes, tomates, lardons et fromage râpé
15
Risotto citrouille, courgettes et amaretto
15
 Crêpes au jambon à la braise et fontina
15
Pansoti, pâtes farcies d'herbes sauvages
15
Soupe du pèlerin, légumineuses avec croûtons et fontina
10
 La Favò (soupe traditionnelle)
17

VIANDE ET POISSON

- Tartiflette - pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons
15
 Chamois – cerf – sanglier avec polenta
22
Magret de canard à l'orange
22
Loup de mer avec les légumes
22
 Escalopes "De Tillier" avec fontina
28
Filet mignon grillé avec sauces bourguignonnes
35
Filet mignon avec foie gras
45
 Polenta avec la "brossa", avec beurre et fromage fontina DOP ou la morue, au four
10-14

LES GOURMANDISES


-  Crème de Cogne avec des biscuits valdôtain
7
Zuppa inglese
6
Bûnet - dessert à la cuillère de la tradition du Piémont
8
Parfait au génépy
8
Crumble de pommes, cannelle et pignons de pin
10
Mont Blanc
11
Glace flambée
12
 Café à la valdôtaine, pour deux personnes,
et la coupe de l'amitié en cadeau
20

LA CARTE



APPETIZERS

- Snails with bleu d'Aoste cheese or Mediterranean-style sauce
10
- Peppers in a light bagna cauda sauce
13
- VdA egg on light fondue
13
- Sliced veal with tuna sauce
15
- Sushi valdôtain - assortment of raw meats
17
- Cod and seasonal vegetable tempura
17
- Crispy Panko-breaded Lillaz trout with yogurt sauce
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 - 18
- Anchois, pain, beurre
11



MAIN COURSES

- Spaghetti with anchovy sauce
13
- Pasta and beans with smoked pork rinds
13
- Bucatini pasta with Valdostan style Amatriciana sauce
15
- Pumpkin, courgettes and amaretto
15
-  Valdostan-style crêpes, ham and fontina cheese
15
- Pansoti, fresh pasta filled with wild herb and soft cheese
15
- Pilgrim's Soup, with crostini of bread and fontina cheese
10
-  La Favò, fava bean soup
17

SECOND COURSES

- Tartiflette, stewed potatoes, bacon, onions, and reblochon cheese
15
-  Chamois – deer – wild with polenta
22
- Duck breast with orange sauce, served with potatoes
22
- Sea bass with potatoes or vegetables of the week
22
-  Fillet beef escalopes topped with Fontina cheese
28
- Garronese beef fillet with bourguignonne sauce
35
- Grilled fillet "Rossini" with foie gras
45
-  Polenta with "brossa", cream obtained from heated whey
10
- Polenta topped with melted butter and DOP Fontina cheese, and cod, baked polenta trine
10- 14

DESSERTS

-  Custard with chocolate, served with typical local cookies)
7
- Zuppa inglese
6
- Bûnet, a piedmontese pudding made with amaretto biscuits
8
- Génepy semifreddo (parfait ice cream)
8
- Apple, cinnamon and pine nut crumble
10
- Mont Blanc
11
- Flambeé ice cream
12
-  Valle d'Aosta coffee for two people with cup of friendship
20