

Bienvenue



Restaurant de Montagne

L'ASSIETTE DE
CHARCUTERIE
VALDÔTAINE

*Vallée d'Aoste Lard d'Arnad,
motsetta*, boudin**, jambon de Bosses
AOP, châtaignes au miel*

** viande salée, assaisonnée et séchée
** préparation de charcuterie mise dans
des boyau*
€ 22,00

LE CROQUE-MONSIEUR
DU BOUCHERON

*Pain grillé fait maison imbibé de vin
blanc, fromage bleu, jambon cru,
accompagné d'une salade mixte*
€ 14,00

LA SALADE D'HIVER
*Salade mixte, noix, orange, tomate,
raisins secs, pomme Renetta*
€ 13,00



Restaurant de Montagne

Confines

Confitures

LE MONTAGNARD

*Vallée d'Aoste Lard d'Arnad
accompagné de polenta croustillante,
châtaignes, miel*

€ 15,00

LE PLATEAU DE FROMAGE

*Sélection de fromages de la Vallée
d'Aoste accompagnés de pommes de
terre bouillies et de confiture
traditionnelle et miel*

€18,00



Restaurant de Montagne

Première

LA SOUPE MAISON

*Épeautre, haricots, châtaignes,
tomates, céleri, carottes, oignons, fines
herbes*
€13,00

LA SEUPPA À LA
VALPELLINENTSE

*Pain blanc, bouillon de légumes, chou
vert, Fontina d'alpage, cannelle*
€14,00

LES GNOCCHI AUX
FROMAGES DE LA
VALLÉE D'AOSTE
AVEC POUDRE DE
MOTSETTA *

*Gnocchi aux fromages de la Vallée
d'Aoste, avec poudre de Motsetta**
* viande salée, assaisonnée et séchée
€16,00



Première
part

LES TAGLIOLINI AU
HOMARD *

*Pâtes fraîches au homard, tomates
cerises des collines, huile d'olive extra-
vierge italienne, ail*

€30,00

LES TAGLIOLINI
CACIO E PEPE À
L'HUILE DE TRUFFE
ET AU VALLÉE
D'AOSTE LARD
D'ARNAD

*Pâtes fraîches, fromage Pecorino,
poivre, beurre, lard*

€16,00

LES PÂTES DU
RAGOÛT DE GIBIER

*Pâtes, cerf, vin rouge, tomate, céleri,
carottes, oignons, fines herbes*

€18,00



Restaurant de Montagne

Plats traditionnels

LA POLENTA
RUSTIQUE « SOURDE »
(BASE)

€ 9,00

LA POLENTA
RUSTIQUE À LA
VALDÔTAINE AVEC
FONTINAD'ALPAGE ET
« BEURO COLOU »
(BEURRE
FONDU ET FILTRÉ)

€ 14,00

LA POLENTA
RUSTIQUE AU
GORGONZOLA

Polenta, fromage Gorgonzola, beurre

€ 14,00

LA POLENTA
RUSTIQUE À LA
CARBONADE DE BŒUF

*Polenta, viande de bœuf, oignons,
farine, vin rouge, fines herbes*

€ 22,00



Plats traditionnels

LA POLENTA
RUSTIQUE AU CIVET
DE CERF

*Polenta, bouchées au cerf, vin rouge,
carotte, oignon, céleri, laurier, ail,
fines herbes, lard*

€22,00

LA POLENTA RUSIQUE
AVEC SALSICCETTA

Polenta et sausicces à l'étouffée

€20,00

LE JARRET DE PORC
À LA BIÈRE AVEC
POMMES DE TERRE

*Jarret de porc à la bière cuit au four
avec chou vert et pommes de terre
maison*

€22,00



Restaurant de Montagne

Garnitures

LES POMMES DE TERRE
MAISON

€ 5,00

LA SALADE MIXTE

€ 5,00

LES GARNITURES DU JOUR

€ 5,00

*Desserts
maison*

€ 8,00



Restaurant de Montagne

**produit frais, refroidissement rapide et surgelé.*

Pour toute intolérance et allergie, s'adresser au personnel.

Les principaux allergènes alimentaires selon le règlement européen :

1. Céréales et produits à base de ces céréales

Les céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) sont considérées comme des allergènes. La liste s'étend également à leurs souches hybrides et aux produits à base de ces céréales.

2. Crustacés

Les protéines provenant d'écrevisses, crevettes, langoustines, crabes, homards sont considérées comme des allergènes. La liste s'étend également aux produits contenant des ingrédients à base de crustacés.

3. Œufs

Les œufs sont considérés comme des allergènes à la fois cuits et crus et même dans des produits à base d'œufs tels que : pâtes aux œufs, biscuits, gâteaux, omelettes, mayonnaise, crèmes, aliments panés, gratins, etc.

4. Poissons

L'allergie peut se manifester pour tous les types de poissons et pour tout produit à base de poissons.

5. Arachides

Les principales sources d'allergènes sont les produits à base d'arachide tels que l'huile d'arachide, le beurre d'arachide, la farine d'arachide, le lait d'arachide.

6. Soja

Les protéines sources d'allergies sont présentes dans tous les produits à base de soja.



7. Lait

Et les produits à base de lait y compris de lactose.

8. Fruits à coques

A savoir les amandes, noisettes, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches et tout produit à base de ces fruits.

9. Céleri

Céleri en morceaux ou dans des produits à base de céleri tels que des soupes préparées, sauces et concentrés végétaux.

10. Graines de sésame

11. Moutarde

La moutarde est un allergène que l'on retrouve parmi les principaux ingrédients des sauces et assaisonnements.

12. Anhydride sulfureux et sulfites

Uniquement si en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂ (utilisés comme agents de conservation), on les trouve dans les conserves de poissons, les conserves au vinaigre, à l'huile et à la saumure, les confitures, le vinaigre, les champignons séchés, les boissons non alcoolisées et les jus de fruits.

13. Lupin

Les allergènes sont désormais présents dans de nombreux aliments végétaliens, sous forme de rôtis, de saucisses, de farines et similaires.

14. Mollusques

Les allergènes sont présents dans les plats à base de pétoncle blanc, couteau-gaine, pecten jacobaeus, datte de mer, vernis, pied de pélican, noisette de mer, moule, murex, huître, patella, praire commune, telline et palourde ou dans tout produit à base de mollusques.

