Saveurs du VAL D'AOSTE

Antipasti
Hors d'œuvre/Appetizers

Saveurs du VAL D'AOSTE

Affettato tipico valdostano
Charcuterie typique valdôtaine
Typical charcuterie of Aosta Valley

Lardo d'Arnad D.O.P. e mocetta con castagne al miele
Lard d'Arnad D.O.P. et mocetta avec châtaigne au miel
Arnad lard D.O.P. and chestnuts with honey

Mocetta (bovina) servita con tartine al miele
Mocetta (bœuf) servie avec tartine au miel
Mocetta (salted meat) served whit slices of bread and honey

Prosciutto crudo di Bosses D.O.P.
Jambon cru de Bosses D.O.P.
Bosses raw ham D.O.P.

Prosciutto crudo di Bosses D.O.P. con funghi porcini
Jambon cru de Bosses D.O.P. avec cèpes
Bosses raw ham D.O.P. with mushrooms

I 4 D.O.P. della Valle d'Aosta
prosciutto crudo di Bosses, lardo d'Arnad, Fontina e Fromadzo
Jambon cru de Bosses, lard d'Arnad, Fontina et Fromadzo
Bosses raw ham, Arnad lard, Fontina and Fromadzo

Carpaccio
Carpaccio/Carpaccio

Insalata degli alpeggi
insalata con crostini, pancetta e caprino caldo
Salade des alpages (salade avec croûtons, lardons et chevrotin chaud)
Alpine pasture salad (salad with croutons, bacon and hot goat cheese)

Messata con vinaigrette
all'aceto balsamico e olio di noci
Messata avec vinaigrette au vinaigre balsamique et huile de noix
Messata with vinaigrette of balsamic vinegar and walnut oil

*Prodotto surgelato all'origine
**Prodotto sottoposto ad abbattimento termico

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Fondute e Specialità

Fondue et Spécialités / Fondue and Specialities

Fonduta Vallée d'Aoste

Fonduta di Fontina DOP, arricchita con latte e tuorlo d'uovo.
Servita con pane nero e polenta.

Fondue à base de fromage Fontina DOP, enrichie de lait et de jaune d'œuf. Servie avec du pain noir et de la polenta.

Fondue made with PDO Fontina cheese, enriched with milk and egg yolk. Served with black bread and polenta.

Fonduta Savoyarde *(min 2 pers. – prezzo per pers.)*

Fonduta di selezione di formaggi savoiardi, arricchita con vino bianco e kirsch.
Servita con pane bianco.

Fondue à base de fromages savoyards, enrichie de vin blanc et de kirsch. Servie avec du pain blanc.
(min 2 pers – prix pour pers.)

Fondue made with a selection of Savoyard cheeses, enriched with white wine and kirsch. Served with white bread.
(min 2 people – price for person)

Fonduta Vieux Pommier *(min 2 pers. – prezzo per pers.)*

Fonduta di selezione di formaggi savoiardi, arricchita con vino bianco e kirsch.
Servita con pane bianco, un assortimento di salumi locali, selezione di verdurine sott'aceto e insalata.

Fondue à base de fromages savoyards, enrichie de vin blanc et de kirsch. Servie avec du pain blanc, un assortiment de charcuteries locales, assortiment de légumes au vinaigre et une salade. (min 2 pers – prix pour pers.)

Fondue made with a selection of Savoyard cheeses, enriched with white wine and kirsch. Served with white bread, a selection of local cured meats, pickles, and salad. (min 2 people – price for person)

Raclette *(min 2 pers. – prezzo per pers.)*

Formaggio Raclette tradizionale, fuso direttamente al tavolo.
Servito con patate lesse, un assortimento di salumi locali, Selezione di verdurine sott'aceto e insalata.

Fromage Raclette traditionnel fondu directement à la table. Servi avec des pommes de terre bouillies, un assortiment de charcuteries locales, assortiment de légumes au vinaigre et une salade. (min 2 pers – prix pour pers.)

Traditional Raclette cheese, melted down directly at the table. Served with boiled potatoes, a selection of local cured meats, pickles, and salad. (min 2 people – price for person)

Raclette Sélection

Una selezione esclusiva di diverse varietà di formaggio Raclette, fuse direttamente al tavolo.
Servite con patate lesse, un assortimento di salumi locali, selezione di verdurine sott'aceto e insalata.

Une sélection exclusive de différentes variétés de fromage Raclette, fondues directement à la table. Servies avec des pommes de terre bouillies, un assortiment de charcuteries locales, assortiment de légumes au vinaigre et une salade.

An exclusive selection of various Raclette cheeses, melted down directly at the table. Served with boiled potatoes, a selection of local cured meats, pickles, and salad.

Reblochonnade *(min 2 pers. – prezzo per pers.)*

Formaggio Reblochon DOP, fuso direttamente al tavolo.
Servito con patate lesse, un assortimento di salumi locali, selezione di verdurine sott'aceto e insalata.

Fromage Reblochon AOP fondu directement à la table. Servi avec des pommes de terre bouillies, un assortiment de charcuteries locales, assortiment de légumes au vinaigre et une salade. (min 2 pers – prix pour pers.)

PDO Reblochon cheese, melted down directly at the table. Served with boiled potatoes, a selection of local cured meats, pickles, and salad. (min 2 people – price for person)

*Prodotto surgelato all'origine
**Prodotto sottoposto ad abbattimento termico

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Fondute e Specialità

Fondue et Spécialités / Fondue and Specialities

Bourguignonne

dadolini di carne di bovino da cuocere in olio bollente, servita con salse varie
min 2 persone – prezzo per persona

Bourguignonne (min 2 pers – prix per pers) –
(dés de viande de veau que vous cuirez dans l'huile bouillente,
servie avec différents sauces)

Bourguignonne (min 2 people – price per person) –
(pieces of veal you fried in hot oil, it's served with different sauces)

Tartiflette

patate, reblochon, cipolla e pancetta gratinati e servita con insalata

Tartiflette (pommes de terre, reblochon, oignon et lardons gratinés
et servie avec salade)

Tartiflette (patatoes, reblochon, onion and bacon served with salad)

Fondant d'Arly

servito con patate lesse, affettati e insalata

Fondant d'Arly gratiné (servie avec pommes de terre, charcuterie et salade)

Fondant d'Arly au gratin (served with patatoes, charcuterie and salade)

Tournedos alla losa

tournedos servito sulla losa con verdure*

Tournedos sur ardoise (tournedos servi sur la pierre avec légumes*)

Tournedos on a stone (tournedos served on a stone with vegetables*)

*Prodotto surgelato all'origine
**Prodotto sottoposto ad abbattimento termico

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Pasta e minestre

Pâtes et soupes/First courses (pasta and soup)

Crêpes Mont Blanc

(salsa besciamella**, prosciutto cotto, fontina, panna)
Crêpes Mont Blanc (farci de béchamel**, avec jambon cuit, Fontina et crème)
Crêpes Mont Blanc (with béchamel**, ham, Fontina (local cheese) and cream)

Cannelloni

(ripieni con salsa besciamella** e prosciutto cotto, ricoperti con salsa di carne)
Cannelloni (farci de béchamel** et jambon cuit, recouverts avec de la sauce viande)
Cannelloni (with béchamel** sauce and ham, covered with meat sauce)

Risotto alla valdostana

(min 2 persone – prezzo per persona) – (con Fontina) – (min 20 minuti)
Riz à la valdôtaine (min 2 pers – prix per pers) – (avec Fontina) – (min 20 minutes)
Rice with Fontina (local cheese) – (min 2 people – price per person) – (min 20 minutes)

Risotto ai funghi porcini*

(min 2 persone – prezzo per persona) – (min 20 minuti)
Riz aux cèpes* (min 2 pers – prix per pers) – (min 20 minutes)
Rice with mushrooms* (min 2 people – price per person) – (min 20 minutes)

Polenta concia con Fontina

Polenta concia (avec beurre et Fontina)
Polenta concia (kind of porridge made of naize flour with butter and Fontina)

Gnocchi** alla valdostana

gnocchi di patate con Fontina
Gnocchi** à la valdôtaine (gnocchi de pomme de terre avec Fontina)
Gnocchi** Aosta Valley style (gnocchi made with patatoes and Fontina)

Seupetta

minestra** di verdure* con crostini di pane integrale e Fontina
Soupe** de légumes* aux croûtons et Fontina
Vegetable* soup** with garnished toast anf Fontina

*Prodotto surgelato all'origine
**Prodotto sottoposto ad abbattimento termico

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Valpellinentze**

brodo, cavolo, crostini e Fontina

Soupe à la valpellinentze** (consommé, choux, croûtons et Fontina)

Soup valpellinentze** (broth, cabbage, croutons and Fontina)

Zuppa** di cipolle

(cipolle, crostini e Comté)

Soupe** aux oignons (consommé oignons, croûtons et Comté)

Onions soupe** (with garnished toast and Comté)

Tagliatelle ai funghi porcini*

Nouilles aux cèpes*

Noodles with mushrooms*

Ravioli di carne al pomodoro** o al burro e salvia

Ravioli de viande avec sauce tomate** ou au beurre et sauge

Ravioli of meat with tomato sauce** or butter and sage

Tagliatelle alla bolognese**

Nouilles à la bolognaise**

Noodles with meat sauce**

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti à la carbonara – (avec œuf et lardons)

Spaghetti alla carbonara – (with eggs and bacon)

Spaghetti all'amatriciana

Spaghetti all'amatriciana
(sauce tomate, avec lardons et oignons)

Spaghetti all'amatriciana
(with tomato sauce, bacon and onions)

Pastina in brodo

Consommè aux pâtes - Consommé garnished with small noodles

Minestra** di verdura*

Soupe** de légumes* - Vegetable** soup*

*Prodotto surgelato all'origine
**Prodotto sottoposto ad abbattimento termico

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Carni e pesce

Viandes et poisson/Meat and fish

Carbonella

fettine di carne da cuocere in tavola sulla griglia, salse varie
min 2 persone – prezzo per persona

Braserade (min 2 personne – prix par personne)
(tranches de viande à griller sur la table, sauces variées)

Carbonella (min 2 people – price per person)
(piece of meat cooked on a stone at your table and served with different sauces)

Carne mista al sasso

fettine di carne mista e verdure da cuocere sulla losa in tavola, salse varie
min 2 pers – prezzo per persona

Pierrade (min 2 pers – prix par personne)
(tranche de viande mixte à cuire sur la pierre, sauces variées)

Grilled meat (min 2 people – price per person) – (piece of mixed meat cooked on a stone at your table and served with different sauces)

Petto di pollo Vieux Pommier

al cartoccio con frittelle di mele – min 2 persone – prezzo a persona

Suprême de poulet Vieux Pommier (min 2 personne – prix par personne)
(en papillotte, avec beignets aux pommes)

Breast of cicken Vieux Pommier (min 2 people – price per person)
(wrepped in tin foll, with apples frittes)

Petto di pollo panna e funghi porcini*

Suprême de poulet à la crème et cèpes*

Breast of cicken with cream and mushrooms*

Trota della Valdigne al burro

Truite de la Valdigne au beurre

Trout of Valdigne in butter

Petto di pollo dorato

Suprême de poulet sauté au beurre

Breast of cicken cooked in butter

*Prodotto surgelato all'origine
**Prodotto sottoposto ad abbattimento termico

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Filetto ai funghi porcini* .....
Filet aux cèpes* - Fillet with cream and mushrooms*

Filetto al pepe rosa .....
Filet au poivre rose - Fillet with cream and pink pepper

Tagliata "au Roquefort" .....
Hechè de viande "au roquefort" - Cut of meat "au roquefort" (cheese)

Carbonata o salsiccia** in umido con polenta** .....
Carbonata** ou saucisse** à la sauce tomate avec polenta
(déd de viande cuits dans le vin blanc et épices)
Carbonata** or stewed** sausage in tomato sauce with polenta
(pieces of veal stuffed in white wine and spices)

Carbonata o salsiccia** in umido con polenta concia** .....
Carbonata** ou saucisse** à la sauce tomate avec polenta concia
(déd de viande cuits dans le vin blanc et épices)
Carbonata** or stewed sausage** in tomato sauce with polenta concia
(pieces of veal stuffed in white wine and spices)

Scaloppa alla valdostana .....
(impanata e farcita con prosciutto cotto e Fontina)
Escaloppe à la valdôtaine (panée et farcie d'une tranche de jambon cuit et Fontina)
Veal cutled Aosta Valley style (covered with bread-crumb and stuffed with a slice of ham and a slice of Fontina)

Civet di capriolo* con polenta** .....
Civet** de chevreuil* avec polenta - Venison* casserole** with polenta

Scaloppine al Bleu d'Aoste .....
Escalopes au Bleu d'Aoste - Veal scalopes with Bleu d'Aoste (local cheese)

Alla Griglia

Le gril nous donne/Grilled meat and fish

Filetto Filet/Fillet .....

Tagliata al rosmarino Hechè de viande au romarin/Cut of meat with rosmary .....

Bistecca Beefsteak/Steak .....

Braciola di maiale Côte de porc/Pork cutlet .....

Petto di pollo Suprême de poullet/Chicken breast .....

Trota della Valdigne Truite de la Valdigne/Trout of Valdigne .....

*Prodotto surgelato all'origine
**Prodotto sottoposto ad abbattimento termico

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

CONTORNI
Garnitures/Vegetables

Patate fritte* Pommes frites*/French fried patatoes*

Verdura del giorno Légumes du jour/Vegetable

Insalata verde Salade verte/Green salad

Insalata mista Salade panachée/Mixed salad

Formaggi
Fromages/Cheese

Assortimento dal plateau
À choisir sur le plateau - Cheese tray

Dessert
Dessert/Desser

Le torte della casa
Les gâteaux de la maison - Assorted cake "of House"

Crème brulée

Coppa di gelato artigianale
Coupe de glace fait maison - Cup of homemade ice cream

Il dessert della vecchia guida
Le dessert du vieux guide - Dessert of old guide

Affogato al caffè o al cioccolato con panna
Affogato au café ou chocolat avec crème
Affogato with coffee or chocolate with cream

Sorbetto al limone con vodka
Sorbet au citron avec vodka - Lemon sorbet with vodka

Fonduta al cioccolato ***(min 2 pers. – prezzo a pers. – su ordinazione anticipata)***
Fondue au chocolat (min 2 personne – prix par personne – sur réservation à l'avance)
Chocolate fondue (min 2 people – price par person – in order before only)

A conclusione del pasto
vi consigliamo il caffè alla valdostana ***(min 2 pers. – prezzo a pers.)***
Pour terminer votre repas, on vous conseille le café à la valdôtaine
(min 2 personne – prix par personne)
We suggest you to drink the Aosta Valley coffee (min 2 people – price par person)

Coperto
Couvert - Couvert charge

*Prodotto surgelato all'origine
**Prodotto sottoposto ad abbattimento termico

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Il menu è personale e non divisibile
Ce menu est pour 1 personne et ne peut être partager
The menu is per person and not shareble

Menu a prezzo fisso

Cannelloni** alla valdostana
(ripieni con salsa besciamella e prosciutto ricoperti con salsa di carne)
Cannelloni** à la valdôtaine (farci de béchamel et jambon cuit, recouverts avec de la sauce viande)
Cannelloni** (with bechamel sauce and ham, covered with meat sauce)

O - ou - or

Crêpes** Mont Blanc
(crespelle con prosciutto cotto, Fontina e panna)
Crêpes** Mont Blanc (avec jambon cuit, Fontina et crème)
Crêpes** Mont Blanc (with ham, Fontina (local cheese) and cream)

O - ou - or

Polenta Concia con Fontina
Polenta concia avec Fontina / Polenta concia with Fontina (local cheese)

O - ou - or

Ravioli** di carne al pomodoro o al burro e salvia
Ravioli** de viande (sauce tomate ou au beurre et sauge) / Ravioli** of meat (tomato sauce or butter and sage)

O - ou - or

Seupetta** (minestra di verdure* con crostini di pane integrale e Fontina)
Soupe** de légumes* aux croûtons et Fontina / Vegetable* soup** with garnished toast anf Fontina

O - ou - or

Tagliatelle alla bolognese** o al pomodoro**
Nouilles à la bolognaise** ou à la sauce tomate** / Noudles with meat sauce** ore with tomato** sauce

O - ou - or

Zuppa** di verdure*
Soupe** de légumes* / Vegetable* soup**

* * * * * * * * * * * *

Carbonata** con contorno di polenta
(dadolini di carne cotti al vino bianco e spezie)
Carbonata** avec polenta (dés de viande cuits dans le vin blanc et épices)
Carbonata** with polenta (piece of veal stuffed in white wine and spices)

O - ou - or

Salsiccia** in umido con contorno di polenta
Saucisse** à la sauce tomate avec polenta / Sausage** in tomato sauce with polenta

O - ou - or

Scaloppa alla valdostana con contorno di patate fritte*
(ricoperta con prosciutto cotto e Fontina)
Escalope à la valdôtaine (recouverte avec jambon cuit et Fontina)
Veal cutlet Aosta Valley style (covered with a slice of ham and a slice of Fontina (local cheese)
Pommes frites* / French fried patatoes*

O - ou - or

Petto di pollo ai ferri o al burro con contorno di patate fritte*
Suprême de poulet au beurre ou grillée - Pommes frites*
Chicken breast fried in butter or grilled - French fried patatoes*

O - ou - or

Braciola di maiale con contorno di patate fritte*
Côte de porc / Pork cutlet – Pommes frites* / Frenc fried patatoes*

O - ou - or

Trota della Valdigne (al burro o alla griglia) con contorno di patate fritte*
Truite de la Valdigne (au beurre ou grillée) / Trout of Valdigne (fried in butter or grilled)
Pommes frites* / French fried papatoes*

* * * * * * * * * * * *

Dessert o Caffè
Dessert / Dessert ou – or Café / Coffee

Frutta o gelato o torta della casa

*Prodotto surgelato all'origine - **Prodotto sottoposto ad abbattimento termico

Le Vieux Pommier mette a Vostra disposizione delle splendide camere tranquille ed accoglienti

Dal 1966 la famiglia Casale Brunet vuole regalare ai propri ospiti un'esperienza indimenticabile, accogliendo il cliente con gentilezza e disponibilità.
Appena entrati nelle vostre stanze sarete avvolti ed abbracciati da una calda atmosfera di montagna. Il legno sarà l'indiscusso protagonista trasportandovi in una magica esperienza con il suo profumo e il calore che solo questo materiale può regalare. Tutto questo senza dimenticare le esigenze e le comodità della vita moderna con particolari espedienti che vi permetteranno di essere cullati senza che ve ne accorgiate e di continuare il vostro viaggio ai piedi del Monte Bianco senza alcuna preoccupazione.