

La Brasserie Du Saint-Bernard

Antipasti Gourmet !

- Piatto di Jambon de Bosses D.O.P 24 mesi e lardo bianco di montagna servito con castagne al miele € 13
- Tris di antipasti della brasserie (Vitello tonnato, vol au vent ai funghi, peperone in bagna cauda € 14
- Flan caldo di verze di St-Oyen in salsa di bagna cauda maison € 11
- Lumache alla parigina (burro, aglio, prezzemolo) 6 Unità € 12
- Lumache gratinate al formaggio Bleu D'Aoste 6 Unità € 14
- Selezione di formaggi d'alpeggio Valdostani al carrello 6 / 8 / 10 pezzi € 13 € 16 € 19
- Duo di foie gras caldo e freddo in scaloppa e terrina accompagnato dalle nostre composte e gelatine € 19
- Carpaccio di sotto filetto di cervo marinato all' erbetto di montagna, finferli e coulis di ribes € 15
- "Il tagliere Valdostano " selezione di prodotti insaccati e prosciutti valdostani accompagnati dall'immane fontina dop d'alpeggio e pane nero alle noci (consigliato per 2 persone) € 19

I nostri buoni primi fatti in casa!

- Ravioli* ripieni d' arrosto in ragù bianco misto e sugo d'arrosto € 13
- Ravioli* ripieni d'arrosto al burro e salvia € 11
- Tortelli* di barbabietola ripieni di ricotta e timo in ragù di cervo € 14
- Risotto "Brasserie" (al vino rosso nebbiolo, salsiccia di Brà e Fondutina di parmigiano 24 mesi (Min.2 pers.)
prezzo a pers. € 13
- Risotto al castelmagno, profumato alla grappa e granella di nocciola Piemonte (Min.2 pers.)
prezzo a pers. € 14
- Gnocchi* di patate di montagna, in fonduta di formaggio al bleu d'Aoste, mele renette e cannella € 13
- Straccetti* di grano saraceno, crema di toma d'alpeggio e porri € 13
- Tagliolini maison al tartufo nero fresco e foie Gras € 18
- Tagliolini maison al burro da accompagnare secondo disponibilità con Tartufo bianco d'Alba € 9.50

Prezzo del tartufo secondo mercato.

Le nostri carni e grill:

- Costata di bue su pietra con salse e contorno (consigliato per 2 pers.) 800 gr circa € 58
- Entrecôte di black Angus su pietra con salse e contorni (220/250 gr.) € 24
- Tenero cuore di scamone ricoperto da tartufo nero Italiano fresco e la sua salsa € 25
- Impanata di carne di maiale alla Saint- Oyen ricoperta di cotto locale e fontina fusa d'alpeggio € 19
- "Il Galletto" rollata di galletto farcito di salsiccia di Brà foie gras e accompagnato da tartufo nero € 23
- La tartiffa valdôtaine (patate di montagna calde, cipolla e pancetta affumicata il tutto gratinato al forno con formaggio Valdostano " lo Rebletzen " formaggio di tipo vaccino. Accompagnato da un insalatina. € 18

Carni Speciali (secondo disponibilità)

- Filetto intero in Chateaubriand di Cervo 500 gr. Circa (secondo disponibilità) consigliato per 2 pers. € 45
(servito su pietra al tavolo)
- Filetto di Manzo Black Angus (frollatura speciale) (secondo disponibilità) € 28
- Lombata di manzo Black Angus (sotto filetto) (frollatura speciale) servita su pietra € 33
- Sotto filetto di cervo servito su crostone di polenta, profumi di timo e coulis di frutti rossi € 29

CONTORNI : Fritte maison, crauti, funghi misti trifolati in salsa, patata al cartoccio in maionese aioli.

Specialità alpine:

- Bourguignonne 200 gr. di carne servita con salse e contorni (min.2 pers.) prezzo a pers. € 19
- Fonduta Vallesana da 200 gr. Servita con pentolino al tavolo (min 2 pers.) prezzo a pers. € 21
- Raclette di formaggio servita con fornellino e patate di montagna (min 2 pers.) prezzo a pers. € 19

(Raclette su prenotazione)

Per i più piccoli !

Bambini sotto i 12 anni

Formula piatto + gelato

€ 10

-Pasta corta con sugo al ragù, sugo al pomodoro o in bianco

-Bistecca alla Milanese con patatine fritte

I piatti con l'asterisco sono lavorati e abbattuti a temperature controllate dal nostro staff di cucina *

La casa si riserva di addebitare il coperto a seconda del numero delle portate scelte a persona costo 2.00 €