

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

I NOSTRI FORNITORI LOCALI / OUR LOCAL SUPPLIERS

Azienda agricola Chappoz, salumificio
Bertolin, Fromagerie haut Val d'Ayas, fratelli
Massaia, Agrifoglio, Erbavoglio, Le Panier....

Tutte le ricette contengono allergeni.
Vi chiediamo cortesemente di comunicare allo staff le vostre allergie all'inizio del pranzo.
Coperto e Forno €2.50

All recipes contains allergens.
We kindly ask you to inform the staff about your allergies at the beginning of the lunch.
Cover charge and Bakery €2.50

Tutti i prodotti a base di uova, pesce e carne, sono abbattuti o acquistati surgelati
All egg-based products, fish and meat are blast chilled or purchased frozen

*Prodotto acquistato surgelato - *Product purchased frozen

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

ANTIPASTI | STARTERS

La selezione di salumi locali | The selection of local meats € 16,00

La nostra selezione: lardo di Arnad, mocetta, crudo fran bon, salame e boudin
Our selection: Arnad lard, mocetta, crudo fran bon, salami and boudin

Il lardo di Arnad | The lard of Arnad € 14,00

Pane nero dolce, castagne* e miele
Sweet black bread, chestnuts and honey*

La tartare di sottofiletto | Tartare of fillet € 18,00

Con stracciatella di burrata e pomodorini confit
With burrata stracciatella and tomato confit

Il flan di verdura con fonduta | Flan with vegetables and fondue € 14,00

Il bis caldo € 18,00

Crostone con formaggio ovino di Ayas e bruschetta con pomodorini
Crostone with Ayas sheep's cheese and bruschetta with cherry tomatoes

Il vitello tonnato | Veal with tuna sauce € 16,00



Lo Bistrot

PRANZO | LUNCH

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

- La polenta concia / The polenta concia** € 15,00
Macinata a pietra "Chappoz" con fontina e gratinata al forno
Stonegrounded "Chappoz" with fontina cheese and baked
- La zuppa di pane / The bread soup** € 15,00
Raffermo con fontina e verza croccante gratinata al forno
Stale with fontina cheese and crispy baked savoy cabbage
- Il fusillone / The fusillon** € 15,00
Pomodorini e basilico fresco con boccone di mozzarella di bufala
Cherry tomatoes and fresh basil with a mouthful of buffalo mozzarella
- La pasta** € 12,00
Al pomodoro o al ragù
With tomato or meat sauce
- La zuppa di castagne e lenticchie / The chestnut and lentil soup** € 15,00
- Il risotto alla valdostana / The Valdostan risotto** € 15,00
- Lo spaghetti "cacio e pepe" di montagna / Mountain "cacio e pepe" spaghetti** € 15,00

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

PIATTI SPECIALI | SPECIAL DISHES

Fondue

Di fontina d'Ayas, crostini di pane, polenta, patate e mocetta

Ayas Fontina, croutons, polenta, potatoes and mocetta

€ 18,00

La selezione di formaggi | The selection of cheeses

Selezione di formaggi della valle d'Ayas, accompagnati da mostarde e noci

Selection of cheeses from the Ayas valley, accompanied by mustards and nuts

€ 16,00

La tometta dal cuore tenero | The tometta with a tender heart

Grigliata al forno, patate di montagna, crudo fran bon

Grilled baked, mountain potatoes, raw fran bon

€ 16,00

Il "Vassoio" degustazione di diversi prodotti tipici della valle:

Salumi "selezione Bertolin", formaggi e mostarde, polenta alla fontina, cervo* in civet, salsiccia ai porri e fonduta.

Minimo 2 persone

€ 30,00
a persona
per person

The "Tray" tasting of different typical products of the valley:

Salami "Bertolin selection", cheese and mustard, polenta with fontina cheese, deer in civet, sausage with leeks and fondue.*

Minimum 2 people

La tagliata di fassone | The cut of fassone

Alla griglia con patate al burro

Minimo 2 persone

Grilled with buttered potatoes

Minimum 2 people

€ 25,00
a persona
per person

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

SECONDI PIATTI | FIRST COURSES

Cervo in civet * / Deer in civet *

Con polenta macinata a pietra

With polenta ground in stone

€ 18,00

Salsiccia e porri / Sausage and leek

Con polenta macinata a pietra

With polenta ground in stone

€ 16,00

Il sottofiletto / The tenderloin fillet

Di fassone alla griglia con rucola, pomodorini e patate al burro

Grilled fassone with arugula, cherry tomatoes and buttered potatoes

€ 20,00

Le costolette di agnello / The lamb chops

Con patate, fieno e salsa d'accompagnamento

With potatoes, hay and sauce

€ 22,00

La polenta concia con porri e salsiccia / Polenta with leeks and sausage

Polenta macinata a pietra "Chappoz"

Stone ground polenta "Chappoz"

€ 22,00

La polenta concia con cervo in civet * / Polenta concia with deer in civet *

Polenta macinata a pietra "Chappoz"

Stone ground polenta "Chappoz"

€ 22,00

LoBistrot

LE NOSTRE INSALATE | OUR SALADS

La Nizzarda

Insalata, patate, fagiolini*, uova, acciughe, olive e capperi

Salad, potatoes, green beans, eggs, anchovies, olives and capers*

€ 15,00

L'insalatona

Insalata mista, tonno, formaggio, pomodoro, uova, olive

Mixed salad, tuna, cheese, tomato, eggs, olives

€ 15,00

La Contadina

Insalatina, pere, toma, noci e crostini

Salad, pears, toma, walnuts and croutons

€ 15,00

La Bistrot

Insalata belga, mele, noci, uvetta, crostini di pane e speck

Belgian salad, apples, nuts, raisins, bread croutons and speck

€ 15,00

La Caesar

Insalata verde, pollo, guanciale croccante, crostini di pane, salsa caesar

Green salad, chicken, crunchy cheek, croutons, caesar sauce

€ 15,00



LoBistrot

PRANZO | LUNCH

CONTORNI | SECOND COURSES

Le Patate al burro Potatoes with butter	€ 6,00
L'Insalata mista The mixed salad	€ 6,00
Le Verdure miste alla griglia The mixed grilled vegetables	€ 12,00

MENU BIMBI | CHILDREN'S MENU

La pasta al pomodoro Pasta with tomato sauce	€ 12,00
La pasta al ragù Pasta with meat sauce	
Il risotto ai formaggi Risotto with cheeses	€ 12,00
Milanese con patate Milanese cutlet with potatoes	€ 18,00
Pallard di sottofiletto con patate Fillet pallard with potatoes	€ 16,00
Gelato della casa Home-made ice cream	€ 5,00

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

DESSERTS

La torta di mele / The apple pie

Con gelato fiordilatte km0

With fiordilatte km0 ice cream

€ 8,00

La torta al cioccolato / The chocolate cake

Con gelato fiordilatte km0

With fiordilatte km0 ice cream

€ 8,00

La sfogliatina

Con gelato fiordilatte km0 e caramello caldo

With fiordilatte km0 ice cream and warm caramel

€ 10,00

Il gelato con frutta fresca / Ice cream with fresh fruit

€ 8,00

La piata di Issogne con crema al mascarpone / Issogne piata with mascarpone cream

€ 10,00