

Benvenuti al ristorante



Le Petit Coq

Questo ristorante vuole inserirsi
nella tradizione gastronomica valdostana con la ricerca
delle materie prime d'eccellenza della produzione locale:
dalle patate di Lignod alle mele renette di Saint Vincent;
dalla fontina d'alpeggio alla mocetta;
il tutto accompagnato dalle migliori etichette di vini valdostani
riconosciuti in ambito nazionale.

Lo chef, con la mia collaborazione,
ricerca ed elabora le ricette attenendosi alla tradizione.
La vicinanza alla Savoia ha favorito l'introduzione
di specialità tipiche nella nostra cucina.
Per darvi il massimo della qualità tutti i nostri piatti
vengono preparati espressi, un minimo di attesa è necessaria.

Comunicare al responsabile di sala
ogni vostra eventuale necessità o allergia.

Coperto / Cover charge € 2,50

Le nostre specialità su prenotazione

Prezzo per aggiunta:

€ 4,00 CARNE

€ 2,00 VERDURE

€ 3,00 FORMAGGI e SALUMI

Pierrade

Piatto a base di carnedi manzo, salsiccia e pollo, verdure miste, fontina e mele renette che voi farete cuocere direttamente in tavola su una pietra riscaldata in precedenza.

€ 25,00



Bourguignonne

Piatto tipicamente francese, a base di tenera carne di manzo, salsiccia e pollo che viene cotta in olio bollente e accompagnata da gustose salse e patate al forno.

€ 23,00

Raclette

Una pietanza a base di formaggio, salumi e patate, tipicamente montanara, con il carattere conviviale della fondue.

€ 22,00



I prezzi si intendono a persona (minimo 2 persone)

Le nostre specialità su prenotazione

Prezzo per aggiunta:

€ 4,00 CARNE

€ 2,00 VERDURE

€ 3,00 FORMAGGI e SALUMI

Bagna Caôda

Celeberrima salsa piemontese composta da abbondante aglio e acciughe sotto sale, sciolte a caldo nell'olio, nella quale si intingono verdure di stagione e formaggi.

€ 23,00



Chinoise

Piatto a base di carne di manzo cotta in brodo e accompagnata da salse, patate al forno e per finire riso lesso.

€ 23,00

Fondue Valdotaïne

Si ottiene facendo fondere in un coquelon la Fontina, allungando la crema con latte e uova.

Vi si intingono crostini di pane.

€ 20,00



I prezzi si intendono a persona (minimo 2 persone)

Our special dishes

(Please note these dishes are on a booking request ~ minimum 2 people)

EXTRA price € 4,00 for extra meat
€ 2,00 for extra vegetables
€ 3,00 for extra cheeses or cold cuts

Pierrade

Dish based on three types of meat, mixed vegetables and fontina cheese that you can enjoy cooking by yourself on a hot stone, then to finish with sweet apples to cook also on the stone with ice-cream.

€ 25,00



Bourguignonne

A typical French dish, based on three types of meat that is cooked in boiling oil and accompanied by flavourful sauces and baked potatoes.

€ 23,00



Raclette

Typical mountainer dish based on raclette cheese, boiled potatoes, selection of sliced ham with a friendly character similar to Fondue.

€ 22,00



Price per person

Our special dishes

(Please note these dishes are on a booking request ~ minimum 2 people)

EXTRA price € 4,00 for extra meat
€ 2,00 for extra vegetables
€ 3,00 for extra cheeses or cold cuts

Bagna Caôda

A famous piemontese sauce, made of an abundance of garlic and salted anchovies melted in hot oil in which you dip seasonal fresh vegetables and cheese.

€ 23,00



Chinoise

Meat based dish, cooked in chicken broth and accompanied by sauces, baked potatoes and then boiled rice.

€ 23,00

Fondue Valdôtaine

Cheese fondue enriched with cream in which you dip toasted bread with a selection of typical ham.

€ 20,00



Price per person



Antipasti

Starters

Tagliere valdostano con mocetta, lardo d'Arnad DOP, €14,00
prosciutto crudo di St. Marcel, salamini e formaggi di montagna
Aosta Valley appetizer with mocetta, lard, St. Marcel ham, salami and local cheeses L

Carpaccio di pezzata valdostana con sedano e grana €12,50
Thinly sliced rare beef meat with parmesan and celery L-D

Cestino di polenta con fonduta alla valdostana e mocetta €12,00
Fontina cheese fondue with crunchy polenta and mocetta ham L-G-U

Flan di verdura con crema di formaggio €11,50
Homemade vegetable timbale with cheese fondue G-U-L-D-V

Cestino croccante con funghi misti* €11,00
Crunchy basket with mixed mushrooms D-G



Insalata alla valdostana con mele, Fontina Dop, €10,00
noci e julienne di mocetta
Salad with Fontina cheese, nuts, apple and sliced mocetta ham L-F

* in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati * in the absence of fresh products, frozen products will be used

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



First courses

Pappardelle** con farina di castagne fatte in casa al ragù di lepre	€ 14,50
Homemade chestnuts flour pappardelle with hare ragout	G-U-D
Risotto ai funghi*	€ 14,00
Mushroom Risotto	G-D-V
Lasagne** alla Bolognese fatte in casa	€ 13,00
Homemade Bolognese Lasagne	G-L-U-D
Ravioli * di polenta e Montasio con ragù bianco e noci	€ 12,50
Cheese and polenta ravioli with ragout and nuts	G-L-F-D-U
Crespelle alla Valdostana con prosciutto e Fontina Dop	€ 12,00
Homemade crepes with ham and Fontina cheese	G-L-U
Polenta concia con Fontina Dop e burro	€ 11,50
Polenta with Fontina cheese and butter	L-V
Seuppa alla paysanne con cavolo, pane, Fontina Dop e brodo	€ 11,00
Local soup with cabbage, bread, Fontina cheese and broth	G-L-D-V
Crema di spinaci e legumi** con crostini di pane	€ 9,50
Legumes soup with croutones and spinach	V-D-G

FRESCA FATTA IN CASA

** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori

** product home made and then frozen

HOME MADE PASTA

* in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati

* in the absence of fresh products, frozen products will be used

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Secondi

Second courses

Costata di manzo servita a vista su pietra con verdure
saltate e patate al forno
(consigliata per 2 persone)

€ 7,00 all'etto

Ribe eye steak on a hot stone with vegetables and baked potatoes
(suggested for 2 people)

Entrecote di manzo al pepe verde con patate al forno
Sirloin steak with green pepper with roasted potatoes

€ 25,00
G-D-L

Trancio di salmone al forno, al pepe rosa
con crema di finocchi accompagnato da zucchine gratinate
Baked roused large sliced salmon with pink pepper,
fennel cream and gratin zucchini

€ 24,00
L-P-G-D

Guancialino* di manzo al Torrette con polenta rustica
Beef cheek cooked with red wine Torrette and polenta

€ 19,00
G-D

La carne di manzo proposta è di origine valdostana



** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori
** product home made and then frozen

* in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati
* in the absence of fresh products, frozen products will be used

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Secondi

Second courses

Costolette d' agnello* alla griglia con patate al forno € 19,00

Grilled lamb chops with roasted potatoes

Stinco di maialino* cotto a bassa temperatura servito con patate al forno € 17,00

Pork shank cooked at a low temperature with roasted potatoes

G-D

Carbonada di manzo con polenta rustica € 16,00

Beef meat cooked in red wine and onions with polenta

G-D

La carne di manzo proposta è di origine valdostana



** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori

** product home made and then frozen

* in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati

* in the absence of fresh products, frozen products will be used

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Dessert

Tiramisù fatto in casa Homemade tiramisù	€7,00 L-G-U
Torta di mele fatta in casa Homemade apple cake	€6,50 L-G-U
Charlotte: coppa gelato con cioccolata calda e panna montata Ice-cream with hot chocolate and whipped cream	€6,00 L-U
Bavarese ai frutti di bosco Homemade wild berry pudding	€5,50 L
Affogato al caffè Ice-cream with coffee	€5,00 U-L
Dessert Maison House desserts	€7,00 L-G-U
Marronita: coppa gelato con marron glacè, rum e panna montata Ice cream: with chestnuts, rum and whipped cream	€6,00 L-U
Crème Brulée Vanilla pudding	€5,50 U-L
Taglio al whisky Ice-cream with whisky	€5,00 L-U
Formaggi misti con composte fatte in casa A selection of mixed local cheese with homemade marmelade	€10,00 L-V

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)

Le Petit Coq

Per venire incontro alle esigenze e preferenze dei nostri clienti e per rendere più agevole la scelta tra le nostre proposte, forniamo di seguito la legenda che vi permetterà di individuare i piatti con i diversi prodotti che causano allergie e i piatti vegetariani. Rimанiamo sempre disponibili a modificare i nostri piatti, laddove possibile, in base alle vostre esigenze.

Vi invitiamo comunque a comunicarci ogni vostra allergia o intolleranza soprattutto in caso di celiachia per assicurarvi un pasto sereno e rilassato.

For the allergens, check the list below.

- V** Vegetariano / **Vegetarian**
- G** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / **Gluten**
- C** Crostacei e prodotti a base di crostacei / **Shellfish**
- U** Uova e prodotti a base di uova / **Eggs**
- P** Pesce e prodotti a base di pesce / **Fish**
- A** Arachidi e prodotti a base di arachidi / **Peanuts**
- O** Soia e prodotti a base di soia / **Soy**
- L** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / **Milk**
- F** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi / **Nuts**
- D** Sedano e prodotti a base di sedano / **Celery**
- S** Senape e prodotti a base di senape / **Mustard**
- E** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / **Sesame**
- N** Anidride solforosa e solfiti / **Sulfites**
- I** Lupini e prodotti a base di lupini / **Lupins**
- M** Molluschi e prodotti a base di molluschi / **Clams**
-  **Vegano / Vegan**