

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 Luca, 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.

Le nostre specialità su prenotazione

(minimo 2 persone)

Raclette

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

€ 20,00



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.

€ 22,00



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



Le nostre specialità su prenotazione

(minimo 2 persone)

Chinoise

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

€ 20,00



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.

€ 20,00

Fondue Valdotaïne

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

Vi si intingono crostini di pane.

€ 18,00



All you can eat on our special dishes

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

Raclette

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

€ 20,00



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.

€ 22,00



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



All you can eat on our special dishes

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

Chinoise

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

€ 20,00



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.

€ 20,00

Fondue Valdotaïne

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

€ 18,00





Antipasti

Tagliere valdostano con motsetta, lardo, saucesse e toma di montagna <i>Aosta Valley appetizer with moceta, ham, lard, salami and toma cheese</i>	€ 9,50 <i>L</i>
Sformatino di patate, porri e zafferano con fonduta di fontina DOP e pancetta croccante <i>Homemade leek, potato and saffron timbale with fondue cheese sauce and crunchy bacon</i>	€ 9,00 <i>L-U</i>
Tartiflette savoyarde con patate nostrane, pancetta, cipolla e formaggio Reblochon <i>Savoie Tartiflette: local potatoes, onions and Reblochon cheese bake</i>	€ 9,50 <i>L</i>
Formaggi misti con composte fatte in casa <i>A selection of mixed local cheese with home made marmelade</i>	€ 9,50 <i>L-V</i>
Insalata di ceci con pomodorini e olive taggiasche  <i>Chickpeas salad mixed with small fresh tomatoes and olives</i>	€ 8,50 <i>V</i>

Coperto € 1,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

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



Polenta concia con fontina DOP e burro	€ 9,00
Polenta with fontina cheese and butter	L-V
Spaghetti alla chitarra**	€ 12,00
con pomodoro fresco, salsiccia e kummel	
Homemade egg spaghetti with fresh tomatoes, sausages and cumin seeds	U-G
Zuppa di cipolle** gratinata con crostone di fontina	€ 9,00
Caramelized onion soup with toasted fontina cheese bread	L-V-G
Seuppa alla coghentze con riso, pane nero, fontina DOP e brodo	€ 9,00
Local soup with rice, black bread, fontina cheese and broth	G-L-D
Ravioli di brasato** con sugo d'arrosto	€ 12,00
Braised beef ravioli with roast meat sauce	G-L-U-D
Pasta fatta in casa con pesto di zucchine e pomodori confit ✓	€ 12,00
Homemade pasta with zucchini pesto and confit tomatoes	G

PASTA FRESCA FATTA IN CASA HOME MADE PASTA

** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori

** product home made and then frozen

Coperto € 1,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

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



Contorni

Insalata verde 	€ 3,00
Green salad	
Insalata mista (insalata, radicchio, pomodori e carote grattugiate)	€ 4,00
Mixed salad	
Patatine fritte* 	€ 3,50
French fries	A
Patate al forno 	€ 3,50
Roast potatoes	
Pinzimonio (sedano, carota, pomodoro, patata, cavolo,  finocchio, peperoni, cipollotto)	€ 5,00
Raw vegetables with olive oil and lemon dip	S-D
Polenta	€ 3,00
Verdure alla griglia (Melanzane, zucchine, peperoni,  pomodori, indivia belga e cipolle grigliate con salsa al basilico)	€ 6,00
Grilled vegetables	

Le nostre patate provengono dall'azienda agricola "Nouhtra Tèra" di Becquet Samuele di Lignod (Ayas)



* in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati

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

Coperto € 1,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

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



Secondi

Le filet en boîte – Filetto di manzo alle fines herbes con senape, cognac e Worchester Sauce Beef fillet steak with herbs sauce	€ 21,00 S-G
Guancia di manzo brasato al Donnas** con polenta Braised beef cheek with local red wine (Donnas) and polenta	€ 15,00 D-G
Filetto di manzo alla griglia Grilled beef fillet steak	€ 19,00
Controfiletto di manzo con salsa al Bleu d'Aoste e maggiorana Sirloin steak with Bleu d'Aoste cheese sauce, marjoram	€ 18,00 L
Controfiletto di manzo alla griglia Grilled sirloin steak	€ 16,00
Costoletta di vitello alla valdostana con prosciutto cotto e fontina DOP Breaded Veal cutlet with ham and cheese	€ 18,00 L-G
Civet di cervo** con polenta Game stew with polenta	€ 15,00 D
Scaloppina di Seitan al limone  Seitan escalope with lemon juice	€ 9,00 G

** 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

Coperto € 1,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

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



Dessert

Semifreddo al croccantino con salsa mou Homemade crunchy almonds semi-freddo with toffee sauce	€ 6,00 L-F-U
Creme brulée – Budino alla vaniglia con zucchero caramellato Vanilla Pudding	€ 5,00 U-L
Torta di mele Homemade apple cake	€ 5,00 U-L-G
Flan fondente al cioccolato con cuore morbido e salsa di fragole Homemade hot chocolate fundant soufflé with strawberry sauce	€ 6,00 G-L-U-O
Charlotte – Gelato con cioccolato calda e panna montata Ice-cream with hot chocolate and whipped cream	€ 5,00 L-U
Marronita – gelato con marron glacé, rum e panna montata Ice-cream, chestnuts, rum and whipped cream	€ 5,00 L-U
Gelato affogato al caffè oppure al cioccolato oppure al whisky Ice-cream dipped coffee or chocolate or whisky	€ 4,50 L-U
Fondue chocolat – Cioccolato fuso con panna e frutta fresca minimo 2 persone Chocolate fondue with fresh fruit – min. 2 people	€ 12,00 L-F-O

Su richiesta: fonduta vegana e per celiaci
On request: vegan fondue and for celiacs



Coperto € 1,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

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



Menu Bambini

Gnocchi** fatti in casa o tagliatelle** fatte in casa
al pomodoro o al ragù

Gnocchi or home made tagliatelle with tomato sauce or bolognese sauce G-U-D

Prosciutto cotto o petto di tacchino alla griglia
con patatine fritte*

Ham or grilled turkey slice with French fries G-A

Gelato

Ice-cream

L-U

Bibita

Soft drink



€ 12,00

** 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

Coperto € 1,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

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. Rimaniamo 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**
- V**  Vegano / **Vegan**