

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.

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 mountain 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

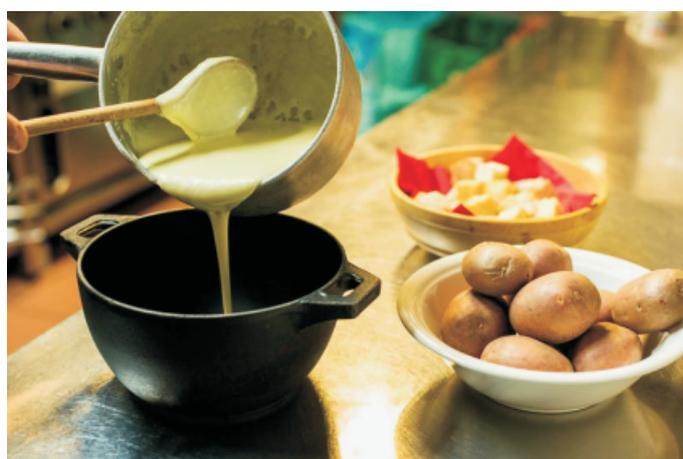
A famous piemontese sauce, made of an abundance of garlic and salted anchovies melted in hot oil in which you dip seasonal fresh vegetables and cheese.

€ 20,00

Fondue Valdôtaine

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

€ 18,00





Antipasti

Tagliere valdostano con mocetta, lardo d'Arnad DOP, prosciutto crudo di St. Marcel, saucesse e formaggi di montagna Aosta Valley appetizer with mocetta, lard, St. Marcel ham, salami and local cheese	€ 14,00	L
Crostone di pane fatto in casa con salsiccia del territorio , tartufo nero e vellutata di formaggio Sausage crouton with black truffle and cheese fondue	€ 12,00	L-G
Flan di spinaci** con fonduta di parmigiano e scalogno Homemade spinach timbale with parmesan fondue and shallot	€ 9,00	L-V
Cestino di polenta gratinata con porcini e tartufo nero ✓ Polenta basket with porcini mushrooms and black truffle	€ 12,00	V
Tartare di fassona con senape antica e restrizione al balsamico (circa 180 g) Thin cut rare beef meat with mustard and balsamic vinegar	€ 14,00	S
Fonduta valdostana con mocetta, polenta croccante e crostini di pane Fontina cheese fondue with toasted bread, crunchy polenta, motzetta ham and boiled potatoes	€ 10,50	L-G

* 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)



Polenta concia con fontina DOP e burro Polenta with fontina cheese and butter	€ 9,50 L-V
Spaghetto alla chitarra ** fatto in casa con ragù ** di cervo* Homemade egg spaghetti with game ragout	€ 12,00 G-U-D
Seuppa alla paysanne con cavolo, pane, fontina DOP e brodo Local soup with cabbage, bread, fontina cheese and broth	€ 9,50 G-L-D
Gnocchi ** rossi di nostra produzione con fonduta valdostana aromatizzata alla viola Homemade red gnocchi with cheese fondue and violet flower	€ 12,00 G-U-L-V
Zuppa di legumi con crostini di pane casereccio  aromatizzato al rosmarino Legumes soup with bread chips and rosemary	€ 9,00 V-G
Risottino al Gran Gessato di Ayas al contrasto di balsamico Risotto with sheep's cheese and balsamic vinegar	€ 12,00 L-V
Maccheroni ** fatti in casa con crema allo zafferano, salsiccia e scaglie di toma gessata Homemade maccheroni pasta with saffron cream, sausages and toma cheese	€ 12,00 G-L
Tagliatelle ** caserecce con crema di burro e tartufo Homemade tagliatelle with butter and truffle	€ 14,00 G-L-U-V

PASTA FRESCA FATTA IN CASA
HOME MADE PASTA

** 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)



Secondi

Filetto di manzo con salsa al Bleu d'Aoste e maggiorana Beef fillet steak with Bleu d'Aoste cheese sauce, marjoram	€ 25,00 L
Costata di manzo servita a vista su pietra con verdure (consigliata per 2 persone) Ribe eye steak on a hot stone with vegetables (suggested for 2 people)	€ 5,00 all'etto
Filetto Chateaubriand (circa 400 grammi) con contorno (consigliato per due persone) Chateaubriand fillet with vegetables (suggested for 2 people)	€ 35,00 G-L
Tagliata di manzo con rucola e grana Sliced beef steak with rocket and parmesan cheese	€ 20,00
Stinco di maialino cotto a bassa temperatura servito con purea fatta in casa Pork shank cooked at a low temperature with homemade mashed potatoes	€ 16,00 L
Coscia di pollo marinata nella senape e limone cotta sottovuoto servita con verdure miste saltate Mustard and lemon marinated chicken thigh with mixture of vegetables	€ 14,00 S
Guancialino di manzo cotto a bassa temperatura accompagnato da pomodori, cipolle e basilico stufati Beef cheek cooked at a low temperature with stew tomatoes, onion and basil	€ 16,00
Cinghiale* in civet con polenta rustica Boar meat cooked in red wine and herbs with polenta	€ 14,00

** 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)



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	
Polenta 	€ 3,00

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)



Dessert

Panna cotta variegata Cream pudding	€ 5,00 L
Crostata con ricotta, amaretti e cioccolato Homemade pie with ricotta cheese, amaretti biscuits and chocolate	€ 6,00 U-L-G
Tiramisù al pistacchio Pistachio tisamisù	€ 6,00 L-U
Tortino al cioccolato Gluten Free Homemade chocolate cake gluten free	€ 6,00 L-U
Strudel con crema pasticcera Homemade strudel cake with custard cream	€ 6,00 L-U-G
Semifreddo Homemade semi-freddo	€ 6,00 L-U
Gelati: charlotte, marronita, affogato al caffè, al cioccolato, al whisky Ice cream: with hot chocolate, chestnuts, coffee or whisky	€ 5,00 L-U-O-F
Fondue chocolat (minimo 2 persone) Chocolate fondue with fresh fruit (min. 2 people)	€ 6,00
Formaggi misti con composte fatte in casa A selection of mixed local cheese with home made marmelade	€ 14,00

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

Pasta** fatta in casa al pomodoro o al ragù
homemade pasta with tomato sauce or bolognese sauce

G-U-D

Prosciutto crudo 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 / **V**egarian
- G** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / **G**luten
- C** Crostacei e prodotti a base di crostacei / **S**hellfish
- U** Uova e prodotti a base di uova / **E**ggs
- P** Pesce e prodotti a base di pesce / **F**ish
- A** Arachidi e prodotti a base di arachidi / **P**eanuts
- O** Soia e prodotti a base di soia / **S**oy
- L** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / **M**ilk
- F** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi / **N**uts
- D** Sedano e prodotti a base di sedano / **C**elery
- S** Senape e prodotti a base di senape / **M**ustard
- E** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / **S**esame
- N** Anidride solforosa e solfiti / **S**ulfites
- I** Lupini e prodotti a base di lupini / **L**upins
- M** Molluschi e prodotti a base di molluschi / **C**lams
- V**  Vegano / **V**egan