



Château Branlant
RISTORANTE



MENU &
CARTA DEI VINI





La nostra cucina nasce da un desiderio di trasmettere emozioni a quanti ci fanno visita, di donare un piacere che vivrà nei loro cuori, è un accostamento creativo e semplice che ci fa rivivere emozioni del passato e che rende unico il momento presente.

Offriamo una cucina di ricerca in un'ambiente di montagna, equilibrando gusti e profumi in modo armonioso tra loro e con il territorio. Il nostro primo intento è il rispetto della materia prima, la qualità, la provenienza e l'esaltazione della stessa.

Lo Château Branlant è una vera baita con camino e propone una *carte* nel rispetto della cucina tipica valdostana.

In questo locale si vendono alimenti contenenti allergeni.

Per informazioni rivolgersi al personale

Antipasti

- Lo matzon** € 13,00
mocetta, bodin, lardo di Arnad, salamini, patate lesse con crostino di miele, burro e seras
- Il magatello di sanato ai sapori di montagna** € 13,00
carne cruda speziata con sedano verde e scaglie di Mont d'Or
- La messata tipica alla gressonara** € 13,00
aromatizzata al rosmarino, pinoli e olio di noci
- Il lardo di Arnad con mele cotogne e castagne calde al miele** € 12,50
- I crottin caldi di latte bovino alla piastra** € 13,00
con misticanza di insalatine, noci e mocetta
- Il flan di spinaci* con ricotta Maison Panizzi** € 12,50
- La quiche dello "Château"** € 12,50
sfoglia* con ripieno di mocetta d'asino, patate, fontina
- Il tris di pesce affumicato con tartare di trota** € 13,50
pane dolce valdostano insalatina di mele renette e noci
- Il crudo di Bosses con pan di spagna al génépy** € 13,00
Fontina d'alpeggio e marmellate tipiche di Donnas

Primi

- La seppia di Courmayeur con orzo perlato** € 10,00
zuppa di verdure fresche di stagione, orzo, crostini e fontina gratinata al forno
- La zuppa Vapelenentze** € 10,00
pane, verza e fontina
- La zuppa di cipolle gratinata alla salamandra** € 9,50
- La pasta fresca del giorno** € 12,50
- Gli gnocchi freschi di patate** € 12,00
alle erbe aromatiche, burro d'alpeggio e fonduta di seras
- L'orzo perlato ai funghi porcini*** € 12,50
- Il risotto alla Cogneintze (min. 2 persone)** a pers. € 12,50
con crostini, cannella e fontina gratinato al forno
- I tagliolini di ortica al burro e salvia** € 12,00
- Le pappardelle dello Chef** € 12,50
Speck, porri e troyet
- La crespella di farro** € 12,00
con toma valdostana cotto alla brace e crema di castagne gratinata con fonduta leggera

* all'occorrenza prodotto surgelato





Le nostre polente

La farina della nostra polenta è di vecchie qualità di mais riscoperte e macinate nel vecchio mulino di Donnas come una volta

- La polenta alla valdostana con fontina gratinata € 10,50
- La terrina di polenta con a scelta:
 - gorgonzola o uovo all'occhio di bue € 10,00
 - funghi* o carbonada o salsiccia o selvaggina* € 13,00

Secondi Tutti serviti con contorno

- Il misto alla griglia **Château Branlant** (min.2 persone) a pers. € 24,00
lonza, vitello, pollo, tacchino, selvaggina con verdure grigliate e salsa alle erbe aromatiche
- La tagliata di manzo alla rucola € 20,00
- Il filetto di manzo alla griglia o ai funghi porcini* € 29,00
- La cotoletta alla Valdostana € 16,00
prosciutto cotto e fontina
- La cotoletta alla Milanese € 15,00
- La Paillard di sanato alla piastra € 16,00
- Il Carré di cervo al ginepro € 24,00
con le sue marmellate tipiche
- L'omelette prosciutto cotto e formaggio € 10,00
- La fonduta di fontina, mocetta, patate e crostoni di polenta grigliati € 15,00

L'azienda agricola biologica toscana Il Poggio Tutti serviti con contorno

- Il carpaccio di pollo € 13,00
con l'olio novo, rucola ed aceto balsamico
- Lo Stinco della Cinta Senese glassato al Pinot Gris € 19,00
con polente e spinaci freschi
- L'hamburger di chianina della cinta € 15,00
con le patate valdostane
- Il petto di pollo d'erba grigliato € 16,00
ed aromatizzato con le sue erbette
- La tagliata maremmana rosmarinata all'etto € 5,00
- La tagliata di fiorentina chianina all'etto € 7,00

* all'occorrenza prodotto surgelato

Verdure e formaggi

- Le verdure di stagione alla piastra € 9,00
zucchine, melanzane, radicchio, peperone e pomodoro
- Le patatine fritte* € 5,00
- Gli spinaci* al burro € 5,00
- Il plateau di formaggi valdostani Maison Panizzi con patate e marmellate tipiche valdostane € 14,00
- Lo Chevrotin con verdure grigliate € 13,00

Le nostre insalate

- Plan Chécrouit € 9,00
insalata verde, rossa, carote, mais, pomodori con salsa allo yogurt
- Youla € 10,00
mocetta, crostini, sedano, mele, noci con vinaigrette al formaggio
- Pra Neyron € 9,50
rucola, scaglie di parmigiano con salsa limoncella
- Arp € 9,50
insalata verde, insalata rossa, tonno, mais, mozzarella, uovo sodo, pomodoro, carote, acciughe
- Aretù € 10,00
insalata verde, scaglie di parmigiano, patate bollite, asparagi*, bresaola, spinaci*
- Dzeleuna € 10,00
soncino, uova sode e tonno
- Le Greye € 10,50
radicchio rosso, misticanza d'insalate, uvetta, noci e salmerino marinato

I nostri dolci € 6,00

* all'occorrenza prodotto surgelato





I Vini della Valle d'Aosta

Azienda Agricola Anselmet

Vini bianchi

La Touche		€ 17,00
	0,375lt	€ 8,50
Chardonnay		€ 20,00
Chardonnay barrique		€ 42,00
	0,375lt	€ 22,00
Petite Arvine barrique		€ 40,00
Chambave Muscat		€ 19,50
Pinot gris		€ 20,00
Stephanie Gewurztraminer		€ 22,00
Nix Nivex Riesling		€ 24,00
Arline - passito uve stramature	0,500lt	€ 44,00

Vini rossi

La Touche		€ 17,00
	0,375lt	€ 8,50
Torrette Superieur		€ 25,00
	0,375lt	€ 13,00
Pinot Noir Tradition		€ 30,00
	0,375lt	€ 16,00
Le Pellerin - Merlot		€ 36,00
Broblan - Cornalin		€ 23,00
Fumin		€ 31,00
Henry - Syrah		€ 39,00
Semel Pater Pinot Noir		€ 59,00
Le Prisonnier		€ 75,00
Le Prisonnier Magnum	1,500 lt	€ 170,00

Azienda Agricola Feudi di San Maurizio

Vini bianchi

Chardonnay		€ 19,00
	0,375lt	€ 10,00
Grappillon Gewurtztraminer		€ 22,00
Petite Arvine		€ 23,00
	0,375lt	€ 12,00

Vini rossi

Torrette		€ 18,00
	0,375lt	€ 9,00
Torrette Superieur		€ 25,00
Saro Djablo		€ 19,00
Mayolet		€ 21,00
Fumin		€ 26,00
	0,375lt	€ 13,00
Vuillermin		€ 30,00
Calou		€ 29,00

I Vini della Valle d'Aosta

Cave di Barrò

Vini bianchi

Chardonnay		€ 20,00
Pinot Gris		€ 21,00

Vini rossi

Torrette		€ 20,00
	0,500 lt	€ 12,00
Torrette Superieur		€ 26,00
Petit Rouge		€ 19,00
Mayolet		€ 22,00
Lo Bien Flapy - passito	0,375 lt	€ 28,00

Azienda Agricola Lo Triolet

Vini bianchi

Pinot Gris		€ 22,00
	0,375 lt	€ 12,00
Gewurztraminer		€ 24,00
Pinot Gris barrique		€ 29,00

Vini rossi

Gamay		€ 18,00
	0,375lt	€ 9,00
Coteau Barrage		€ 30,00
	0,375lt	€ 15,00
Fumin		€ 30,00
	0,375 lt	€ 15,00
Heritage		€ 59,00





I Vini della Toscana

Tenuta dell'Ornellaia

Vini bianchi

Poggio alle gazze - Cabernet Sauvignon € 55,00

Vini rossi

Masseto Grand Cru 2005 € 700,00

Masseto Grand Cru 2006 € 650,00

Masseto Grand Cru 2007 € 600,00

Masseto Grand Cru 2008 € 550,00

Masseto Grand Cru 2009 € 500,00

Masseto Grand Cru Magnum 2010 € 1.290,00

Ornellaia 2001 € 220,00

Ornellaia 2006 € 190,00

Ornellaia 2007 € 180,00

Ornellaia 2008 € 170,00

Ornellaia 2009 € 170,00

Ornellaia 2010 € 170,00

Ornellaia Magnum 2006 1,500lt € 460,00

0,375lt € 55,00

Le Serre Nuove € 55,00

Le Serre Nuove Magnum 1,500lt € 120,00

Le Serre Nuove Jèroboan 3,000lt € 240,00

Le Volte € 25,00

Le Volte Magnum 1,500 lt € 60,00

Le Volte Jèroboan 3,000 lt € 135,00

Ornus uve stramature - passito € 89,00

Azienda Ca' Marcanda Gaja

Ca' Marcanda € 110,00

Magari € 54,00

0,375 lt € 28,00

Promis € 39,00

Brunello di Montalcino € 61,00

0,375 lt € 31,00

Tenuta Marchesi De Frescobaldi

Luce di Brunello € 125,00

Luce € 130,00

Luce Magnum 1,500 lt € 288,00

Luce Jèroboan 3,000 lt € 610,00

Brunello di Montalcino *Castel Giocondo* Riserva € 120,00

Giramonte € 98,00

Mormoreto € 75,00

0,375lt € 38,00

Lamaione € 73,00

Montesodi € 65,00

Brunello di Montalcino *Castel Giocondo* € 60,00

0,375lt € 31,00

I Vini della Toscana

Lucente € 42,00

Lucente Magnum 1,500 lt € 97,00

Tenuta di Castiglioni € 24,00

Nipozzano Chianti Riserva € 23,00

0,375 lt € 12,00

Morellino di Scansano € 21,00

0,375 lt € 12,00

Rosso di Montalcino *Campo ai Sassi* € 20,00

Terremore Maremma € 18,00

Pietraregia riserva Maremma € 28,00

Ammiraglia Maremma Syrah € 65,00

Tenuta Marchesi Antinori

Vini bianchi

Cervaro € 60,00

0,375 lt € 33,00

Vini rossi

Solaia € 250,00

Guado al Tasso € 120,00

Tignanello € 95,00

0,375 lt € 52,00

Tignanello Magnum 1,500 lt € 210,00

Tignanello Jèroboan 3.000 lt € 400,00

Il Bruciato *Tenuta Guado al Tasso* € 33,00

0,375 lt € 17,00

Santa Pia Nobile di Montepulciano € 38,00

Poggio delle nane € 64,00

Muffato uve stramature € 45,00

Tenuta Castellare di Castellina

Baffo Nero € 180,00

Sodi di San Nicolò 2004 € 130,00

Chianti Poggiale riserva € 30,00

Chianti Classico € 24,00

Le sughere € 25,00

Ornello € 22,00

Poggio alla guardia € 18,00

Tenuta Campo di Sasso

Biserno € 130,00

Pino € 55,00

0,375 lt € 27,00

Pino Magnum € 120,00

Insoglio € 28,00

Insoglio Magnum 1,500 lt € 60,00

0,375 lt € 15,00





I Vini dell'Umbria

Cantina Arnaldo Caprai

Vini bianchi

Montefalco bianco	€ 18,00
Anima umbra bianco	€ 15,00

Vini rossi

25 anni Montefalco Sagrantino	€ 80,00
Montefalco rosso riserva	€ 40,00
Montefalco rosso	€ 22,00
	0,375lt € 12,00
Montefalco rosso Magnum	1,500lt € 50,00
Anima umbra rosso	€ 16,00

I Vini del Piemonte

Azienda Marziano Abbona

Vini bianchi

Langhe Favorita	€ 17,00
Roero Arneis	€ 19,00

Vini rossi

Barolo Pressenda	€ 70,00
Barbaresco Faset	€ 49,00
Nebbiolo Bricco Barone	€ 26,00
Barbera Rinaldi	€ 25,00
Dolcetto Papà Celso	€ 26,00
Dolcetto S. Luigi	€ 18,00

Cantina Gaja

Da Gronis Barolo	€ 74,00
Sito Moresco - Nebbiolo Cabernet	€ 47,00
Cremes Dolcetto Pinot Noir	€ 37,00

I Vini del Veneto

Azienda Allegrini

Vini rossi

Amarone classico	€ 86,00
La Poja	€ 105,00
Amarone Cortegiara	€ 45,00
La Grola	€ 29,00
Palazzo della Torre	€ 24,00

I Vini del Friuli Venezia Giulia

Azienda Agricola Jermann

Vini bianchi

Vintage Tjina Sauvignon Chardonnay	€ 59,00
Vinnae Ribolla	€ 23,00
	0,375 lt € 13,00
Pinot Grigio	€ 22,00
	0,375 lt € 12,00
Sauvignon	€ 23,00

Vini rossi

Red Anger Pinot Noir	€ 24,00
----------------------	---------

Spumanti

Azienda Bellavista

Gran Cuvée	€ 57,00
Gran Cuvée rosé	€ 66,00
Cuvée Brut	€ 43,00
	0,375 lt € 24,00

Azienda Le Colture

Prosecco Pianer	€ 24,00
	0,375 lt € 12,00
Prosecco Pianer Magnum	1,500 lt € 50,00

Champagne

Cristal Brut Millésimé Roderer	€ 260,00
Blanc de Blanc	€ 130,00
Brut Millésimé Roderer	€ 120,00
Brut Premier Roderer	€ 80,00
	0,375 lt € 40,00



Château Branlant

RISTORANTE

LOC. PLAN CHECROUIT

T. 0165.846584

COURMAYEUR • MONT BLANC

