



Château Branlant

RESTAURANT



MENU & CARTE DES VINS





Hors d'œuvre

- Le matzon** € 13,50
mocetta, boudin, lard d'Arnad, petits saucissons, pomme de terre cuite à l'eau, avec croûton de miel, beurre et séras
- Le carpaccio de veau aux saveurs des montagnes** € 13,50
viande crue aux épices, avec céleri et copeaux de Mont d'Or
- La messata typique à la "Gressonara"** € 13,50
viande crue typique avec romarin, pignons et huile de noix
- Le Lard de Arnad avec des pommes** € 12,50
et des châtaignes chaudes au miel
- Les crottins grillés avec salade de mâche-noix et mocetta** € 13,00
- Le flan d'épinards* avec fromage blanc *Maison Panizzi*** € 13,00
- La quiche du "Château"** € 12,50
pâte feuilletée* garnie de mocetta d'âne, pommes de terre, fontina
- Le trio de poissons fumés avec tartare de truite,** € 14,00
pain sucré valdôtaine, salade de pommes et de noix
- Le Jambon de Bosses avec une éponge génépy,** € 13,50
Fontina d'alpage et marmelades typiques de Donnas

Premiers plats (entrées chaudes)

- La soupe de Courmayeur avec orge perlé** € 10,00
soupe de légumes frais, orge, croûtons, fontina gratinée au four
- La soupe à la mode de la Valpelline** € 10,00
pain, chou et fontina
- La soupe aux oignons gratinés** € 9,50
- Les pâtes du jour** € 13,50
- Les gnocchi frais de pomme de terre** € 12,50
aux herbes aromatiques, beurre et fondue de seras
- L'orge perlé aux cèpes*** € 12,50
- Le risotto à la mode de Cogne (min. 2 personnes)** à pers. € 13,00
avec croûtons, cannelle et fontina, gratiné au four
- Les "Pappardelle" Chef** € 12,50
bacon, poireaux et troyet
- La crêpe d'épeautre** € 12,00
avec toma valdôtaine, jambon grillé et cuit au four avec crème de marrons et fondue de fontina

Quelques produits du menu peuvent contenir des allergènes.

Pour une meilleure conservation des matières premières, celles-ci peuvent être abbattues par nous à une température négative

* produits surgelés





Nos polentas

- La polenta à la Valdôtaine avec Fontina gratinée € 10,50
- La terrine de polenta avec, au choix:
- gorgonzola ou œuf au plat € 10,00
 - champignons* ou carbonade ou saucisses ou gibier* € 13,00

Deuxièmes plats Tous les deuxièmes plats sont accompagnés d'une garniture

- Le panaché de viandes au grill à pers. € 24,00
"Château Branlant" (min. 2 pers.)
longe de porc, veau, poulet, dinde, gibier, avec sauce aux herbes aromatiques et légumes au grill
- Le Châteaubriand de boeuf à la roquette € 22,00
- Le filet de bœuf au grill ou cèpes* € 29,00
- La côtelette à la Valdôtaine € 17,00
jambon et fromage Fontina
- La côtelette à la Milanaise € 16,00
- Le paillard de veau au grill € 16,50
- Le Carré de chevreuil au genièvre € 24,50
avec ses typiques confitures
- L'omelette jambon et fromage € 10,00
- Fondue de Fontina, mocetta, pommes de terre et croûtons de polenta grillée € 15,00
- Le filet de morve au lait avec polenta € 20,00

La ferme biologique toscane "Il Poggio"

Accompagnés d'une garniture

- Poulet en fines tranches € 13,00
avec la nouvelle huile, roquette et vinaigre balsamique
- La tige de la Cinta Senese vitrage avec Pinot Gris € 19,00
avec de la polenta et épinards frais
- Les hamburgers de bœuf Chianina et ceinture € 15,00
avec pommes de terre Vallée d'Aoste
- La poitrine de poulet d'herbe grillée € 16,00
et aromatisée à ses herbes
- La Maremma avec le romarin haché € 22,00
- La coupe de Chianina Fiorentina all'etto € 7,00

* produits surgelés

Légumes

- Légumes de saison sur la plaque € 9,00
courgettes, aubergines, radis, poivrons et tomates
- Frites* € 5,00
- Épinards* au beurre € 5,00
- Plateau de fromages Vallée d'Aoste Maison Panizzi € 14,00
avec pommes de terre et des confitures typiques valdôtains
- Fromage Lo Chevrotin avec des légumes grillés € 13,00

Nos salades

- Plan Chécrouit € 9,00
salade verte, rouge, carottes, maïs, tomates avec sauce au yaourt
- Youla € 10,00
mocetta, croûtes, céleri, pommes, noix avec vinaigrette au fromage
- Pra Neyron € 9,50
roquette, copeaux de parmesan avec sauce à la lime
- Arp € 9,50
salade verte, salade rouge, thon, maïs, mozzarella, œuf dur, tomate, carottes, anchois
- Aretù € 10,00
salade verte, copeaux de parmesan, pommes de terre bouillies, asperges, bresaola, épinards
- Dzeleuna € 10,00
mâche, œufs durs et thon
- Le Greye € 10,50
chicorée rouge, ensemble de salades, raisins secs, noix et omble mariné

Nos desserts € 6,00

* produits surgelés





Les vins de la Vallée d'Aoste

Azienda Agricola Anselmet

Vini bianchi

Chardonnay		€ 21,00
Chardonnay barrique		€ 46,00
Petite Arvine barrique		€ 44,00
Chambave Muscat		€ 21,00
Pinot gris		€ 21,00

Stephanie Gewurztraminer		€ 26,00
Nix Nivis Riesling		€ 25,00
Arline - Passito uve stramature	0,500lt	€ 47,00

Vini rossi

Torrette Supérieur		€ 26,00
	0,500lt	€ 17,00
Pinot Noir Tradition		€ 36,00
Le Pellerin - Merlot		€ 44,00
Broblan - Cornalin		€ 28,00
Fumin		€ 35,00
Henry - Syrah		€ 41,00
Semel Pater Pinot Noir		€ 62,00
Le Prisonnier		€ 81,00
Le Prisonnier - Magnum	1,500 lt	€ 176,00

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	€ 11,00
Torrette Supérieur		€ 24,00
Mayolet		€ 21,00
Fumin		€ 26,00
	0,375lt	€ 13,00
Vuillermin		€ 30,00
Calou		€ 29,00

Les vins de la Vallée d'Aoste

Cave di Barrò

Vini bianchi

Chardonnay		€ 20,00
Pinot Gris		€ 21,00

Vini rossi

Torrette		€ 20,00
	0,500 lt	€ 15,00
Petit Rouge		€ 19,00
Mayolet		€ 22,00
Syrah		€ 24,00
Torrette Supérieur		€ 26,00
Fumin		€ 27,00
	0,500 lt	€ 17,00
Ostro - Torrette Supérieur		€ 41,00
Lo Bien Flapì - passito	0,500 lt	€ 33,00

Azienda Agricola Lo Triolet

Vini bianchi

Pinot Gris		€ 23,00
	0,375 lt	€ 13,00
Pinot Gris barrique		€ 36,00

Vini rossi

Gamay		€ 19,00
	0,375lt	€ 11,00
Pinot Noir		€ 24,00
	0,375lt	€ 13,00
Coteau Barrage		€ 35,00
	0,375lt	€ 18,00
Fumin		€ 35,00
	0,375 lt	€ 18,00
Heritage		€ 63,00

Azienda Agricola Didier Gerbelle

Vini bianchi

Jeux de Cépages		€ 19,00
-----------------	--	---------

Vini rossi

Vigne Plan - Petit Rouge		€ 19,00
Peque Nà - Fumin, Cornalin		€ 22,00
	0,500lt	€ 15,00
Vigne Tsanognein - Torrette Supérieur		€ 23,00
	0,500lt	€ 15,00
Na - Petit Rouge, Cornalin, Fumin		€ 23,00
Vigne Planté - Torrette Supérieur (vecchie vigne)		€ 31,00
L'Ainé - Neyret		€ 35,00
Ten Perdu - Fumin		€ 61,00





Les vins de la Toscana

Tenuta dell'Ornellaia

Vini bianchi

Poggio alle gazze - Cabernet Sauvignon € 57,00

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 2010 - Magnum	1,500 lt	€ 1.290,00
Ornellaia 2001		€ 240,00
Ornellaia 2006		€ 230,00
Ornellaia 2007		€ 230,00
Ornellaia 2008		€ 220,00
Ornellaia 2009		€ 220,00
Ornellaia 2010		€ 220,00
Ornellaia 2006 - Magnum	1,500lt	€ 510,00
	0,375lt	€ 130,00
Le Serre Nuove		€ 61,00
Le Serre Nuove - Magnum	1,500lt	€ 147,00
Le Serre Nuove - Jèroboan	3,000lt	€ 305,00
Le Volte		€ 28,00
Le Volte - Magnum	1,500 lt	€ 63,00
Le Volte - Jèroboan	3,000 lt	€ 135,00
Ornus uve stramature - passito		€ 89,00

Azienda Ca' Marcanda Gaja

Sugarille - Brunello di Montalcino		€ 166,00
Renina - Brunello di Montalcino		€ 156,00
Ca' Marcanda		€ 153,00
Ca' Marcanda - Magnum	1,500 lt	€ 352,00
Pieve Santa Restituta - Brunello di Montalcino		€ 67,00
Pieve Santa Restituta - Magnum	1,500 lt	€ 164,00
	0,375 lt	€ 35,00
Magari		€ 61,00
Magari - Magnum		€ 152,00
	0,375 lt	€ 31,00
Promis		€ 42,00

Tenuta Marchesi De Frescobaldi

Luce di Brunello		€ 132,00
Luce - Merlot, Sangiovese		€ 132,00
Luce - Magnum	1,500 lt	€ 288,00
Luce - Jèroboan	3,000 lt	€ 610,00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo Riserva		€ 145,00
Giramonte - Merlot, Sangiovese		€ 122,00
Mormoreto		€ 81,00
Lamaione - Merlot		€ 73,00
Montesodi Chianti Riserva Rufina		€ 65,00

Les vins de la Toscana

Brunello di Montalcino Castel Giocondo		€ 63,00
	0,375lt	€ 32,00
Lucente		€ 45,00
Lucente - Magnum	1,500 lt	€ 100,00
Tenuta di Castiglioni		€ 24,00
Nipozzano - Chianti Riserva		€ 23,00
	0,375 lt	€ 13,00
Morellino di Scansano		€ 21,00
	0.375 lt	€ 12,00
Rosso di Montalcino Campo ai Sassi		€ 22,00
Terremore Maremma		€ 18,00
Pietreregia Morellino di Scansano Riserva		€ 28,00
Ammiraglia Maremma - Syrah		€ 52,00

Tenuta Marchesi Antinori

Vini bianchi

Cervaro € 61,00
0,375 lt € 37,00

Vini rossi

Solaia		€ 250,00
Guado al Tasso		€ 130,00
Tignanello		€ 99,00
	0,375 lt	€ 59,00
Tignanello - Magnum	1.500 lt	€ 225,00
Tignanello - Jèroboan	3.000 lt	€ 488,00
Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso		€ 33,00
	0,375 lt	€ 19,00
Santa Pia Nobile di Montepulciano - Prugnolo Gentile		€ 39,00
Poggio alle Nane - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		€ 71,00
Muffato uve stramature		€ 50,00

Tenuta Castellare di Castellina

Baffo Nero - Merlot		€ 249,00
Sodi di San Nicolò 2004		€ 130,00
Chianti Poggiale riserva		€ 44,00
Chianti Classico		€ 24,00
Le Sughere		€ 30,00
Ornello - Syrah		€ 23,00
Poggio alla Guardia		€ 18,00

Tenuta Campo di Sasso

Biserno		€ 137,00
Pino		€ 63,00
	0,375 lt	€ 31,00
Pino - Magnum		€ 143,00
Insoglio - Syrah		€ 32,00
Insoglio - Magnum	1,500 lt	€ 75,00
	0,375 lt	€ 16,00





Les vins du Piémont

Cantina Gaja

Barbaresco		€ 215,00
Da Gronis - Barolo		€ 86,00
Da Gronis - Magnum - Barolo	1,500 lt	€ 196,00
	0,375 lt	€ 43,00
Sito Moresco - Nebbiolo		€ 52,00
Sito Moresco - Magnum - Nebbiolo	1,500 lt	€ 120,00
	0,375 lt	€ 27,00
Cremes - Dolcetto, Pinot Noir		€ 39,00

Azienda Marziano Abbona

Vini bianchi

Roero Arneis		€ 21,00
--------------	--	---------

Vini rossi

Barolo Pressenda		€ 70,00
Barolo Pressenda - Magnum	1,500 lt	€ 145,00
Barbaresco Faset		€ 55,00
Nebbiolo Bricco Barone		€ 26,00
Barbera Rinaldi		€ 25,00
Dolcetto Papà Celso		€ 26,00

Azienda Massolino

Barbera d'Alba		€ 21,00
Nebbiolo Langhe		€ 25,00
Barolo DOCG		€ 42,00
Barolo DOCG - Magnum	1,500 lt	€ 95,00
	0,375 lt	€ 23,00
Margheria - Barolo		€ 76,00
Margheria - Barolo - Magnum	1,500 lt	€ 164,00

Les vins du Vénétie

Azienda Allegrini

Vini rossi

Amarone classico		€ 93,00
Amarone classico - Magnum	1,500 lt	€ 213,00
	0,375 lt	€ 52,00
La Poja		€ 118,00
Amarone Cortegiara		€ 49,00
La Grola		€ 33,00
Palazzo della Torre		€ 27,00

Spumanti

Azienda Bellavista

Gran Cuvée - Teatro alla Scala		€ 61,00
Gran Cuvée rosé		€ 67,00
Cuvée Brut - Alma		€ 48,00
Cuvée Brut - Alma Magnum		€ 98,00
	0,375 lt	€ 27,00

Azienda Le Colture

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

Champagne

Cristal Brut Millésimé Roderer		€ 270,00
Blanc de Blanc		€ 130,00
Brut Millésimé Roderer		€ 130,00
Brut Premier Roderer		€ 83,00
	0,375 lt	€ 48,00



Château Branlant

RESTAURANT

LOC. PLAN CHECROUIT

T. 0165.846584

COURMAYEUR • MONT BLANC

