Château *branlant*

Quelques produits du menu peuvent contenir des allergènes.

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

Hors d'œuvres

Le Matzon mocetta, boudin, lard d'Arnad, petits saucissons, pomme de terre cuite à l'eau, avec du croûton de miel, beurre et séras	€ 15,50
Messata typique à la "Gressonara", viande crue typique avec du romarin, et du huile de noix et Mont D'Or	€ 15,00
Lard de Arnad avec des pommes et des châtaignes chaudes au miel	€ 14,00
Crottins grillés avec salade de mâche-noix et mocetta	€ 15,50
Flan d'épinards* avec fromage blanc Maison Panizzi	€ 15,00
Quiche du "Château" pâte feuilletée* garnie de mocetta d'âne, pommes de terre, fontina	€ 14,50

Premiers plats (entrées chaudes)

Soupe de Courmayeur avec orge perlé soupe de légumes frais, orge, croûtons, fontina gratinée au four	€ 13,00
Soupe à la mode de la Valpelline pain, chou et fontina	€ 13,00
Soupe aux oignons avec fontina gratinés	€ 13,00
Pâtes du jour	€ 15,00
Gnocchi frais de pomme de terre aux erbes aromatiques, beurre et fondue de fromage seras	€ 14,50
Orge perlé aux cèpes*	€ 14,50
Risotto à la mode de Cogne *(min. 2 personnes)* *à pers.* avec croûtons, cannelle et fontina, gratiné au four	€ 16,00
Crêpe d'épeautre avec toma valdôtaine, jambon grillé et cuit au four avec crème de marrons et fondue de Fontina	€ 14,00

* produits surgelés

Couvert € 2,50

Nos polente

Polenta à la valdôtaine avec fontina gratinée	€ 13,00
Polenta avec gorgonzola	€ 13,00
Polenta avec l'œuf au plat	€ 11,00
Polenta avec champignons*	€ 16,00
Polenta au saucisses tomates	€ 15,00
Polenta avec carbonade	€ 15,00
Polenta avec gibier	€ 15,00

Deuxièmes plats

Tous les deuxièmes plats sont accompagnés d'une garniture

"Château Branlant", panaché de viandes *(min. 2 pers.)* *à pers.* au grill, longe de porc, veau, poulet, dinde, gibier, saucisse avec du sauce aux herbes aromatiques et des légumes au grill	€ 29,50
Châteaubriand de bœuf à la roquette au genièvre	€ 26,00
Filet de bœuf au cèpes*	€ 31,00
Côtolette à la Valdôtaine, jambon et fromage Fontina	€ 21,00
Côtolette à la Milanaise	€ 19,00
Poulet grillé avec olives taggiasche et romarine	€ 17,00
Carré de cerf au genièvre, avec ses typiques confitures	€ 27,50
Hamburger de bœuf avec crouton de polenta grillée et Fontina	€ 15,50

Légumes, fromages et oeufs

Légumes de saison sur la plaque courgettes, aubergines, radis, poivrons et tomates	€ 13,00
Frites*	€ 7,00
Épinards* au beurre	€ 7,00
Plateau de fromages Vallée d'Aoste Maison Panizzi avec pommes de terre et des confitures typiques valdôtains	€ 16,00
Fromage Lo Chevrotin avec des légumes grillés	€ 16,00
Fondue de Fontina, mocetta, pommes de terre et croûtons de polenta grillée	€ 16,00
Omelette jambon et fromage	€ 13,00

* produits surgelés

Couvert € 2,50

Nos salades

Plan Chécrouit salade verte, rouge, carottes, maïs, tomates avec sauce au yaourt	€ 11,00
Youla mocetta, croûtes, céléri, pommes, noix avec vinaigrette au fromage	€ 12,50
Arp salade verte, salade rouge, thon, maïs, mozzarella, œuf dur, tomate, carottes, anchois	€ 12,50
Dzeleuna mâche, œufs durs et thon	€ 12,50

Nos desserts

Mont Blanc	€ 8,00
Chataignes chaudes au miel avec crème fraîche	€ 7,50
Tarte poire et chocolat	€ 7,00
Cheese cake	€ 7,00
Tarte sux pommes	€ 7,00
Bunet	€ 7,00
Crème caramel	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00

* produits surgelés

Couvert € 2,50

Les vins de la Vallée d'Aoste

Azienda Agricola Anselmet

VINI BIANCHI

Mains et coeur Chardonnay		€ 122,00
Chardonnay barrique		€ 62,00
Petite Arvine barrique		€ 58,00
Chardonnay		€ 28,00

VINI ROSSI

Le Prisonnier		€ 126,00
Semel Pater - Pinot Noir		€ 84,00
Henry - Syrah		€ 52,00
Fumin		€ 49,00
Pinot Noir Tradition		€ 45,00
Torrette Superior		€ 39,00
Broblan-Cornalin		€ 35,00
Rune Brune - Mayolet		€ 32,00

Azienda Agricola Feudo di San Maurizio

VINI BIANCHI

Petite Arvine		€ 26,00
	0,375	€ 15,00
Grapillon - Gewurztraminer		€ 25,00
Chardonnay		€ 24,00
	0,375	€ 14,00

VINI ROSSI

Vuillermin - Vigna autoctona		€ 38,00
Calou		€ 35,00
Fumin		€ 32,00
	0,375	€ 18,00
Pinot Noir		€ 29,00
	0,375	€ 16,00
Torrette Superior		€ 29,00
	0,375	€ 16,00
Mayolet		€ 27,00
Torrette		€ 23,00

Les vins de la Vallée d'Aoste

Cave di Barrò

VINI BIANCHI

Petite Arvine	€ 26,00
Chardonnay	€ 24,00

VINI ROSSI

Ostro - Torrette superieur	€ 45,00
Fumin	€ 33,00
Vuillermin	€ 31,00
Torrette superieur	€ 30,00
Torrette	€ 24,00

Azienda Agricola Priod

VINI ROSSI

Rouge Tonen Merlot	€ 50,00
Bocoueil Merlot Neiret	€ 40,00

Azienda Agricola La Plantze di Henri Anselmet

VINI BIANCHI

Al Mister Sauvignon Blanc Viognier vinificato in anfora	€ 39,00
Ferox Sauvignon Blanc	€ 35,00
Pas toi Viogner	€ 35,00
Trii Rudin Pinot Gris	€ 31,00

VINI ROSSI

1935 C.C. Syrah Merlot Grenache	€ 59,00
Nagòtt	€ 53,00
L'Avenir Syrah	€ 46,00
El Teemp Syrah Merlot	€ 39,00
Torrette superieur	€ 35,00

Les vins de la Toscana

Tenuta dell'Ornellaia

VINI BIANCHI

Ornellaia 2016 - Sauvignon Blanc		€ 330,00
Ornus Vendemmia tardiva DOC		€ 98,00
Poggio alle Gazze - Sauvignon Blanc		€ 69,00

VINI ROSSI

Masseto Grand Cru 2010 Magnum	1,500	€ 2.500,00
Masseto Grand Cru 2005		€ 1.350,00
Masseto Grand Cru 2007		€ 1.350,00
Masseto Grand Cru 2015		€ 1.200,00
Masseto Grand Cru 2018		€ 1.150,00
Massetino Grand Cru 2019		€ 439,00
Ornellaia 2019 Magnum	1,500	€ 720,00
Ornellaia 2008		€ 350,00
Ornellaia 2015		€ 330,00
Ornellaia 2020		€ 300,00
Ornellaia 2014	0,375	€ 183,00
Le Serre Nuove		€ 82,00
Le Volte		€ 35,00

Tenuta Marchesi De Frescobaldi

VINI BIANCHI

Gorgona		€ 135,00

VINI ROSSI

Lux vitis 2012		€ 249,00
Luce di Brunello - Brunello di Montalcino		€ 174,00
Luce - Sangiovese - Merlot		€ 174,00
Lucente		€ 49,00
Giramonte Cru - Merlot, Sangiovese 2016		€ 167,00
Mormoreto Cru		€ 94,00
Lamaione Cru - Merlot		€ 88,00
Ripe al Convento - Brunello Riserva		€ 164,00
Castel Giocondo - Brunello di Montalcino		€ 76,00
Rialzi Chianti Gran Selezione		€ 67,00
Perano Chianti Riserva		€ 41,00
Perano Chianti Classico		€ 28,00
Tenuta Calimaia - Nobile di Montepulciano		€ 37,00
Nipozzano Vecchie viti - Chianti riserva		€ 38,00
Nipozzano - Chianti Riserva		€ 26,00
	0,375	€ 16,00
Tenuta di Castiglioni		€ 28,00
Campo ai Sassi - Rosso di Montalcino		€ 26,00
Aliè Rosè		€ 25,00

Les vins de la Toscana

Tenuta Marchesi Antinori

VINI BIANCHI

Cervaro - Castello della Sala		€ 83,00
	0,375	€ 49,00
Conte della Vipera - Cab. Sauv. - Castello della Sala		€ 38,00
Bramito - Chardonnay - Castello della Sala		€ 31,00
Muffato uve stramature - Castello della Sala		€ 57,00

VINI ROSSI

Matarocchio - Cabernet Franc 2015		€ 590,00
Solaia - 2009		€ 390,00
Guado al Tasso - Bolgheri DOC Superiore 2013		€ 175,00
Tignanello - Tenuta Tignanello		€ 155,00
Poggio alle Nane - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		€ 91,00
Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino		€ 78,00
Santa Pia Nobile di Montepulciano Riserva		€ 59,00
Bruciato - Bolgheri Doc		€ 39,00

Tenuta di Biserno Marchese Lodovico Antinori

VINI ROSSI

Biserno - Cabernet Franc, Merlot		€ 244,00
Pino		€ 83,00
Insoglio del Cinghiale		€ 39,00
	0,375	€ 21,00

Podere Sapaio

VINI BIANCHI

Le Secche - Ansonica - Isola del Giglio		€ 119,00

VINI ROSSI

Sapaio - Cabernet Franc Merlot - 2015		€ 123,00
Volpolo		€ 41,00

Les vins de la Toscana

Azienda Cà Marcanda Gaja

Sugarille - Brunello di Montalcino - 2018		€ 263,00
Renina - Brunello di Montalcino - 2018		€ 239,00
Ca' Marcanda - 2012 - Cab. Sauv., merlot, cab. franc.		€ 268,00
Pieve Santa Restituita - Brunello di Montalcino		€ 118,00
Magari		€ 102,00
	0,375	€ 59,00
Promis - Merlot, Syrah, Sangiovese		€ 61,00

Tenuta Castellare di Castellina in Chianti

Baffo Nero - Merlot - 2015		€ 330,00
Sodi di San Nicolò - Sangiovese - 2019		€ 128,00
Poggio di Merli - Merlot		€ 115,00
Chianti Poggiale riserva		€ 59,00
Le Sughere di Frassinello Maremma - 2019 - Merlot		€ 34,00

Les vins du Piemonte

Tenuta Prunotto Antinori

Bussia - Barolo Cru		€ 111,00
Barolo		€ 64,00
Bric Turot - Barbaresco DOCG		€ 68,00
Barbaresco		€ 47,00
Pian Romualdo - Barbera d'Alba DOC		€ 31,00
Ochetti - Nebbiolo d'Alba DOC		€ 30,00

Cantina Gaja

Da Gronis - Barolo		€ 129,00
Sito Moresco		€ 78,00
	0,375	€ 40,00

Azienda Marziano Abbona

VINI ROSSI

Pressenda - Barolo		€ 85,00
Faset - Barbaresco		€ 61,00
Bricco Barone - Nebbiolo		€ 32,00
Papà Celso - Dolcetto		€ 31,00
Rinaldi - Barbera		€ 30,00

Les vins du Veneto

Azienda Allegrini

La Poja - 2011		€ 159,00
Amarone Classico		€ 109,00
Amarone Cortegiara		€ 55,00
La Grola		€ 39,00
Palazzo della Torre		€ 31,00

Vins mousseux

Marchesi Antinori - Franciacorta

Blanc de Blancs		€ 53,00
Curvée Royal brut		€ 45,00
	0,375	€ 25,00

Azienda Masottina Valdobbiadene

Rive di Ogliano Millesimato DOCG		€ 28,00
	1,500	€ 60,00
Prosecco superiore DOCG		€ 33,00

Tenuta di Pomino - Marchesi De Frescobaldi

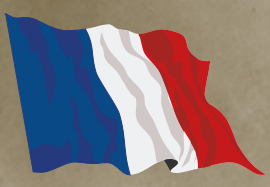
Leonia Brut Millesimato DOCG		€ 47,00

Champagne

Louis Roderer Champagne

Cristal Vintage		€ 340,00
Brut Millesimé Vintage		€ 164,00
Brut Premier		€ 110,00

Château Branlant

RISTORANTE

LOC. PLAN CHECROUIT
T. 0165.846584
COURMAYEUR • MONT BLANC