



Starters

Lo matzon cured meat, salami, boiled potatoes, honey croutons, butter and Seras cheese	€ 17,00
Messata "Gressonara" raw beef flavored with rosemary, walnut oil and Mont d'Or Cheese	€ 17,00
Lard of Arnad with apple, hot chestnuts and honey	€ 16,00
Grilled crottin grilled local cheese, with a green salad, walnuts and dried beef (mocetta)	€ 18,00
Spinach* flan with ricotta cheese from Maison Panizzi	€ 17,00
"Château" quiche pastry* filled with dried meat, potatoes and fontina cheese	€ 16,50

First courses

Courmayeur's seuppa with pearl barley, fresh seasonal vegetables, croutons and fontina cheese gratin	€ 15,00
Vapelenentze soup bread, cabbage, fontina cheese and broth	€ 14,50
Onion soup with fontina cheese gratin	€ 14,50
Fresh pasta of the day	€ 17,50
Fresh potato gnocchi with aromatic herbs, mountain butter and Seras cheese fondue	€ 17,50
Pearl barley with porcini mushrooms*	€ 16,50
Cogneintze risotto (<i>min. 2 people</i>) with croutons, cinnamon and a fontina cheese gratin	p.p. € 17,50
Spelt crêpe with Saint-Oyen Wood-Fired Ham, chestnuts and mountain Fontina cheese	€ 15,00

Some products on the menu may contain allergens. For a better conservation of products these can be cut down to us at a negative temperature.



Our polente

Polenta with grilled Aosta Valley Fontina cheese	€ 14,50
Polenta with gorgonzola cheese	€ 14,50
Polenta with fried egg	€ 14,00
Polenta with mushroom*	€ 17,50
Polenta with tomatoes sausages	€ 17,50
Polenta with veal stew	€ 17,50
Polenta with game	€ 17,50

Main courses

all the main courses are served with side dishes

Château Branlant mixed grill (min. 2 people) per pers.	€ 30,00
Loin, veal, chicken, turkey, venison sausage, with grilled vegetables and an aromatic herb sauce	
Cut beef with rocket salad and juniper	€ 27,50
Grilled beef fillet with porcini mushrooms*	€ 35,00
Valdostana Breaded veal steak with ham and fontina cheese	€ 23,00
Milanese Breaded veal steak	€ 22,00
Chicken breast with taggiasca olives and rosemary	€ 18,00
Hamburger with grilled polenta and Fontina cheese	€ 17,50

Vegetables, cheese and egg

Seasonal vegetables cooked on the stone courgette, aubergine, radish, pepper and tomato	€ 14,00
French fries*	€ 8,00
Spinach* in butter	€ 8,00
Maison Panizzi Aosta valley cheese platter with potatoes and typical Valle d'Aosta jams	€ 18,00
Chevrotin cheese with grilled vegetables	€ 18,00
Ham and cheese omelete	€ 14,00
Melted fontina cheese, dried beef, potatoes, croutons and grilled polenta	€ 17,00

* If necessary frozen product

Service charge € 3,00



Our salads

Plan Chécrouit green and red salad, carrots, corn, tomatoes and yogurt sauce	€ 13,00
Youla dried beef, croutons, celery, apples, walnuts, cheese vinaigrette	€ 13,00
Arp green and red salad, tuna, corn, mozzarella cheese, boiled egg, tomatoes, carrots, anchovies	€ 13,00
Dzeleuna green salad, boiled eggs and tuna	€ 13,00

Our desserts

Mont Blanc	€ 9,00
Hot chestnuts with honey and fresh cream	€ 8,00
Pear and chocolate cake	€ 8,00
Cheese cake	€ 8,00
Apple pie	€ 8,00
Bunet	€ 8,00
Crème caramel	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00



* If necessary frozen product

Service charge € 3,00



Wines of Aosta Valley

Azienda Agricola Anselmet

VINI BIANCHI

Mains et cœur - <i>Chardonnay</i>	€ 129,00
Mathieu - <i>Riesling</i>	€ 71,00
Chardonnay barrique	€ 62,00
Petite Arvine barrique	€ 58,00
Stephanie - <i>Gewurztraminer</i>	€ 35,00
Chardonnay	€ 31,00
Chambave Muscat	€ 30,00
Les Deux Petits Coeurs - <i>Rosé</i>	€ 29,00

VINI ROSSI

Le Prisonnier	€ 126,00
Semel Pater - <i>Pinot Noir</i>	€ 84,00
Henry - <i>Syrah</i>	€ 52,00
Pinot Noir Tradition	€ 48,00
Torrette Superieur	€ 37,00
Broblan-Cornalin	€ 37,00

Azienda Agricola Feudo di San Maurizio

VINI BIANCHI

Petite Arvine	€ 29,00
0,375	€ 17,00
Grapillon - <i>Gewurztraminer</i>	€ 27,00
0,375	€ 15,00
Chardonnay	€ 27,00
0,375	€ 15,00

VINI ROSSI

Fumin	€ 38,00
0,375	€ 21,00
Pinot Noir	€ 30,00
0,375	€ 17,00
Torrette Superieur	€ 33,00
0,375	€ 21,00
Mayolet	€ 29,00
0,375	€ 17,00
Torrette	€ 27,00
0,375	€ 16,00



Wines of Aosta Valley

Azienda Agricola La Plantze di Henri Anselmet

VINI BIANCHI

Ad Completorum Completer - <i>Vigna autoctona</i>	€ 88,00
Pas toi Viogner	€ 39,00
Ferox - <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 35,00
Trii Rudin - <i>Pinot Gris</i>	€ 33,00
All Mister Anfora Viogner - <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 37,00

VINI ROSSI

1935 C.C. - <i>Syrah, Merlot, Grenache</i>	€ 59,00
Nagòtt - <i>Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet</i>	€ 56,00
L'Avenir - <i>Syrah</i>	€ 46,00
El Teemp - <i>Syrah Merlot</i>	€ 37,00
Torrette Superieur	€ 35,00

Cave Gargantua

VINI BIANCHI

Daphne - <i>Chardonnay, Petite Arvine</i>	€ 54,00
Mon Dadà - <i>Savignon Blanc</i>	€ 36,00
Pinot Gris	€ 32,00
0,500	€ 25,00
Spillo d'oro - <i>Uve passite</i>	0,375 € 58,00

VINI ROSSI

Pierre - <i>Pinot Noir</i>	€ 63,00
Impasse - <i>Merlot, Fumin, Petit Rouge</i>	€ 61,00
Fumin	€ 59,00
Gamaret	€ 44,00
Labié - <i>Torrette Superieur</i>	€ 36,00
0,500	€ 27,00



Wines of Tuscany



Tenuta dell'Ornellaia

VINI BIANCHI

Ornellaia 2021 - <i>Sauvignon Blanc</i>	€	308,00
Poggio alle Gazze - <i>Sauvignon Blanc</i>	€	69,00
Ornus <i>Vendemmia tardiva</i> DOC	€	98,00

VINI ROSSI

Masseto Grand Cru 2005	€	1.390,00
Masseto Grand Cru 2007	€	1.540,00
Masseto Grand Cru 2015	€	1.540,00
Masseto Grand Cru 2018	€	1.340,00
Massetino Grand Cru	€	439,00
Ornellaia Magnum	1,500	€ 750,00
Ornellaia 2021	€	308,00
Ornellaia	0,375	€ 183,00
Le Serre Nuove	€	87,00
Le Volte	€	35,00

Tenuta Marchesi De Frescobaldi

VINI BIANCHI

Gorgona	€	141,00
---------	---	--------

VINI ROSSI

Lux vitis - <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	€	249,00
Luce di Brunello - <i>Brunello di Montalcino</i>	€	186,00
Luce - <i>Sangiovese, Merlot</i>	€	174,00
Lucente - <i>Merlot, Sangiovese</i>	€	49,00
Giramonte Cru - <i>Merlot, Sangiovese</i>	€	176,00
Mormoreto Cru	€	94,00
Lamaione Cru - <i>Merlot</i>	€	91,00
Ripe al Convento Cru - <i>Brunello Riserva</i> (2013-2014-2015)	€	164,00
Castel Giocondo - <i>Brunello di Montalcino</i>	€	76,00
	0,375	€ 39,00
Rialzi Chianti Gran Selezione	€	69,00
Tenuta Calimaia - <i>Nobile di Montepulciano</i>	€	37,00
Nipozzano - <i>Chianti riserva</i>	€	29,00
	0,375	€ 16,00
Tenuta di Castiglioni	€	28,00
Alié rosé	€	25,00

Tenuta di Biserno Marchese Lodovico Antinori

VINI ROSSI

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

Wines of Tuscany



Tenuta Marchesi Antinori

VINI BIANCHI

Cervaro - CASTELLO DELLA SALA	€	86,00
	0,375	€ 52,00
Conte della Vipera - <i>Cab. Sauv.</i> - CASTELLO DELLA SALA	€	39,00
Bramito - <i>Chardonnay</i> - CASTELLO DELLA SALA	€	33,00
Muffato uve stramature - CASTELLO DELLA SALA	€	57,00

VINI ROSSI

Solaia - 2009	€	495,00
Guado al Tasso - <i>Bolgheri Superiore</i> DOC	€	183,00
Tignanello - TENUTA TIGNANELLO	€	160,00
Poggio alle Nane - <i>Cabernet franc., Cabernet Sauvignon</i>	€	96,00
Pian delle Vigne - <i>Brunello di Montalcino</i>	€	78,00
Santa Pia <i>Nobile di Montepulciano Riserva</i>	€	59,00
Bruciato - <i>Bolgheri</i> DOC	€	44,00
	0,375	€ 26,00

Tenuta Barone Ricasoli

VINI ROSSI

Colledilà - <i>Chianti classico granselezione</i>	€	94,00
Ceniprimo - <i>Chianti classico granselezione</i>	€	94,00
Casalferro - <i>Merlot</i>	€	86,00
Castello di Brolio - <i>Chianti classico granselezione</i>	€	73,00
	0,375	€ 39,00
L'Astuto - <i>Bolgheri superiore</i>	€	78,00
La Volpe e l'Uva - <i>Bolgheri</i>	€	45,00

Azienda Cà Marcanda Gaja

VINI ROSSI

Sugarille - <i>Brunello di Montalcino</i> - 2018	€	263,00
Renina - <i>Brunello di Montalcino</i> - 2018	€	239,00
Camarcanda - <i>Merlot, Cabernet Sauv. e Francese</i> - 2020	€	268,00
Pieve Santa Restituuta - <i>Brunello di Montalcino</i>	€	118,00
Magari - <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc.</i>	€	102,00
Promis - <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	€	61,00

Tenuta Castellare di Castellina in Chianti

VINI ROSSI

Baffo Nero - <i>Merlot</i> - 2015	€	330,00
Sodi di San Nicolò - <i>Sangiovese</i> - 2021	€	128,00
Poggio di Merli - <i>Merlot</i> - 2020	€	115,00
Chianti Poggiale riserva - 2020	€	59,00
Le Sughere di Frassinello Maremma - <i>Merlot</i> - 2022	€	34,00



Wines of Piemonte

Tenuta Prunotto Antinori

VINI ROSSI

Bussia - <i>Barolo Cru</i>	€ 113,00
Barolo	€ 68,00
Bric Turot - <i>Barbaresco</i> DOCG	€ 71,00
Barbaresco	€ 52,00
Pian Romualdo - <i>Barbera d'Alba</i> DOC	€ 33,00
Ochetti - <i>Nebbiolo d'Alba</i> DOC	€ 32,00

Cantina Gaja

VINI ROSSI

Da Gronis - <i>Barolo</i>	€ 129,00
Sito Moresco	€ 78,00
0,375	€ 40,00

Azienda Sandrone Luciano

VINI ROSSI

Aleste - <i>Barolo</i> - 2021	€ 158,00
Le Vigne - <i>Barolo</i> - 2021	€ 129,00
Valmaggione - <i>Nebbiolo d'Alba</i> DOC - 2021	€ 43,00
Barbera d'Alba	€ 35,00
Dolcetto d'Alba	€ 24,00

Wines of Veneto

Azienda Allegrini

VINI ROSSI

La Poja - <i>Corvina veronese</i> IGT	€ 159,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG	€ 109,00
Amarone Cortegiara	€ 59,00
Grola - <i>Valpolicella classico superiore</i> DOC	€ 56,00
Palazzo della Torre	€ 31,00



Sparkling wines

Crede Brut - BISOL 1542 <i>Prosecco Valdobbiadene</i> DOCG	€ 29,00
Cuvée Royal - MARCHESI ANTINORI <i>Franciacorta Brut</i> DOCG	€ 46,00
Blanc de Blanc - MARCHESI ANTINORI <i>Franciacorta Brut</i> DOCG	€ 54,00
Alma Assemblage - BELLAVISTA <i>Franciacorta Extra Brut</i> DOCG	€ 55,00
0,375	€ 31,00
Alma Assemblage Rosé - BELLAVISTA <i>Franciacorta Extra Brut</i> DOCG	€ 67,00
Teatro della Scala - BELLAVISTA <i>Franciacorta Brut Millesimato</i> DOCG	€ 71,00
Saten - BELLAVISTA <i>Franciacorta Brut Millesimato</i> DOCG - Chardonnay	€ 81,00
Leonia - MARCHESI DE FRESCOBALDI <i>Matodo classico Brut Millesimato</i> DOC	€ 48,00

Champagne

Cristal - LOUIS ROEDERER	€ 383,00
Brut Millesimé Vintage - LOUIS ROEDERER	€ 164,00
Brut Premier - LOUIS ROEDERER	€ 113,00
Extra Brut AOC - GOSSET	€ 74,00
Rosé 1er Cru Extra Brut - MARC HÉBRART	€ 83,00
Blanc de Blancs Brut Cuvée Réserve Grand Cru - PIERRE PÉTERS	€ 119,00





Château Branlant

RISTORANTE

LOC. PLAN CHECROUIT

T. 0165.846584

COURMAYEUR • MONT BLANC

