

Hors-d'œuvre...

Tartare de bœuf au caviar d'aubergines en émulsion de noisettes 
16,00 €

Jambon de Parme affiné 24 mois avec melon 
18,00 €

Assiette de salami de la Vallée avec croûtons de pain noir au miel
18,00 €

Lardo de Bosses aux croûtons de pain bis et marrons caramélisés au miel 
15,00 €

Rouleaux d'aubergines à la sicilienne avec coulis de tomates au basilic 
16,00 €

Fromage Tometta noir en croûte de pain avec salade de céleri et noix 
16,00 €

Truite saumonée des Alpes avec fromage à pâte molle aux herbes de montagne et vinaigre de myrtille
18,00 €

Voiles de bar mariné sur une émulsion d'artichauts à l'huile d'olive extra-vierge  
18,00 €

Les Premiers Plats...

Fettuccine à la carbonara légère aux artichauts et bacon
18,00 €

Paccheri sautés au ragoût génois avec rapè à la ricotta assaisonnée
16,00 €

Spaghetti alla chitarra sautés aux moules et purée de tomates cerises
15,00 €

Spaghettoni étiré en bronze à la tomate et au basilic 
15,00 €

Notre crespella gratinée façon Vallée d'Aoste
16,00 €

Risotto à la crème de légumes et voiles de provola fumé  
18,00 €

Pâtes et haricots borlotti à l'huile d'olive extra vierge au romarin 
15,00 €

Notre plaisir de servir des alternatives **sans gluten**  et **végétariennes** 



Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 ° C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service

Les Deuxièmes Cours...

Roulés de veau à la Rhêmes sur purée de pommes de terre à l'huile
24,00 €

Longes de lapin au saindoux d'Arnad avec chou et fondue légère
24,00 €

Escalope de morue à la crème d'olives Taggiasca sur polenta moelleuse
25,00 €

Oeuf poché, pomme de terre nouvelle au parmesan et truffe noire d'été  
24,00 €

Entrecôte grillée avec ses pommes de terre 
24,00 €

"Carbonada" de bœuf façon Val d'Aoste avec croûtons de maïs dorés
21,00 €

Filet de veau (200 gr.) avec ses légumes grillés 
30,00 €

Poisson grillé (selon arrivage) 
28,00 €

Côte de veau grillée (minimum 2 personnes) 
80,00 €

Proposition végétarienne
8,00 €

Tous les plats principaux sont accompagnés de pommes de terre

En enfin...

Sélection de fromages avec compote de pommes (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)
14,00 €

Petite sélection de fromages avec compote de pommes (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)
9,00 €

Fromage Grana (réserve 20 mois)
9,00 €

Dessert...

Crème de Cogne / Crème Caramel / Panna cotta avec réduction de fruits
La fiocca / Glaces / Dessert du jour
9,00 €

Menu GHB

Jambon de Parme affiné 24 mois au melon 

ou

Assiette de salami de la Vallée avec croûtons de pain noir au miel

ou

Rouleaux d'aubergines à la sicilienne avec coulis de tomates au basilic 

ou

Lardo de Bosses aux croûtons de pain bis et marrons caramélisés au miel



Paccheri sautés au ragoût génois avec rapè à la ricotta assaisonnée

ou

Fettuccine à la carbonara légère aux artichauts et bacon

ou

Spaghettoni étiré en bronze à la tomate et au basilic 

ou

Notre crespella gratinée façon Vallée d'Aoste

ou

Pâtes et haricots borlotti à l'huile d'olive extra vierge au romarin 



Longes de lapin au saindoux d'Arnad avec chou et fondue légère

ou

Roulés de veau à la Rhêmes sur purée de pommes de terre à l'huile

ou

Oeuf poché, pomme de terre nouvelle au parmesan et truffe noire d'été  

ou

Paillard grillé 



Crème Caramel

ou

Dessert du jour

ou

Glace

45,00 €

(eau, café et deux verres de vin de notre sélection sont inclus)

Menu Enfant

Gnocchi de pommes de terre à la tomate et au basilic
Spaghetti à la tomate



Escalope milanaise (poulet) avec frites (inclus dans le MENU GHB)
Hamburger avec frites (inclus dans le MENU GHB)



Dessert du jour

25,00 €



Scannez le QRcode avec votre smartphone et téléchargez ce menu pour pouvoir le lire confortablement quand vous le souhaitez

Notre plaisir de servir des alternatives **sans gluten**  et **végétariennes** 



Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 ° C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service


Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908