Hors-d'oeuvre...

Jambon cru de Parme affiné 24 mois
21,00 €

Tartare de bœuf piémontais avec salade de nectarines et menthe
20,00 €

Voiles de veau rose à la Monferrina
18,00 €

Notre saumon fumé au sésame avec salade de fenouil et d'agrumes
20,00 €

Burratina au lait des Pouilles sur légumes croquants aigres-doux
18,00 €

Œuf poché, pommes de terre nouvelles au fromage Castelmagno et champignons cardoncelli
21,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto crémeux au vin mousseux brut et aux girolles
20,00 €

Lasagnes ouvertes aux légumes et fromage scamorza fumée
18,00 €

Caserecci aux aubergines, câpres, basilic et ricotta salée
18,00 €

Tagliolini frais au romarin sautés au ragoût de lièvre et poireau croustillant
20,00 €

Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, stracciatella de bufflonne et fromage
18,00 €

Pâtes aux pommes de terre et aux moules
20,00 €

Les Deuxièmes Cours...

Entrecôte de bœuf "Arev" aux saveurs méditerranéennes et pain feuilleté
28,00 €

Jarret de veau glacé au four avec pommes de terre crémeuses et sauce aux champignons
26,00 €

Poulpe sauté à la purée de pois chiches parfumée au romarin
28,00 €

Carbonade de boeuf avec croûtons de polenta dorée
24,00 €

Poulet épicé avec pommes de terre rôties
22,00 €

Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja
22,00 €

Plats marqués du 48,00 € (3 plats) | 60,00 € (4 plats)

Notre plaisir de servir des alternatives sans gluten et végétariennes

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT | Grand Hôtel Billia ★★★★★

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

Menu Detox

Tisane

Fantasie de céréales, brunoise de légumes, fruits exotiques avec tofu

Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja

Panna cotta de légumes avec sauce aux fruits

45,00 €

1908

Entrecôte grillée avec ses pommes de terre et légumes de saison
32,00 €

Notre escalope de bouvillon au jambon grillé de Saint-Oyen et Fontina DOP
35,00 €

Filet de boeuf (220 gr.) avec pommes de terre sautées et légumes de saison
38,00 €

Poisson grillé (selon arrivages) avec accompagnement de pommes de terre et légumes de saison
38,00 €

Dessert...

Parfait à la mangue avec sauce au chocolat épicée

Café semifreddo avec glaçage aux noisettes et sauce au sabayon

Bavarois au chocolat avec sauce aux framboises

Gâteau glacé

Friandise avec nos chocolats

12,00 €

Crème de cogne / Crème caramel / La fiocca

Panna cotta à la sauce de baies

Tarte aux fruits de saison

Dessert du jour

10,00 €

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT

Grand Hôtel Billia

Menu Enfant

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

Escalope milanaise (poulet) avec frites
Hamburger avec frites

Glaces de notre pâtisserie

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

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT

Grand Hôtel Billia

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