

## Hors-d'œuvre...

Carpaccio de bœuf avec salade de puntarelle et fromage de Fossa   
18,00 €

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

Voiles de basse de mer marinés sur l'émulsion d'artichaut à l'huile d'olive extra vierge   
18,00 €

Salade de seiche méditerranéenne sur crème de pois   
18,00 €

Truite saumonée des Alpes avec fromage à pâte molle aux herbes de montagne et vinaigre de myrtille   
20,00 €

Timbale d'aubergines Parmigiana avec coulis de tomates au basilic   
18,00 €

Fondant de bûcheron tometta avec salade composée et concassé de tomates fraîches   
16,00 €

## Les Premiers Plats...

Pâtes Scialatielli avec ragoût d'espadon, pignons de pin et olives Taggiasca  
18,00 €

Risotto crémeux aux artichauts et fromage frais robiola    
16,00 €

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

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

Raviolis de bourrache au pesto de tomates fraîches et amandes   
18,00 €

Pâtes Strozzapreti aux câpres, aubergines, tomates et ricotta assaisonnée   
16,00 €

Pâtes et pois chiches parfumés au romarin   
16,00 €

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

  
Grand Hôtel Billia  
A Saint-Vincent depuis 1908

## Les Deuxièmes Cours...

Filet de porc à moutarde ancienne sur touffes d'épinards sautés  
24,00 €

Suprême de pintade farcie aux épinards et au fromage provolone  
avec tarte aux pommes de terre au thym et réduction du Porto   
24,00 €

Filets de poisson Saint-Pierre en sauté avec tomates cerises, pignons de pin,  
olives et zeste de citron  
24,00 €

Oeuf poché, pomme de terre nouvelle au parmesan et truffe noire    
25,00 €

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

Entrecôte grillée avec ses pommes de terre   
25,00 €

Filet de veau (200 gr.) avec ses légumes grillés   
32,00 €

Poissons grillés (selon arrivage)   
30,00 €

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

Proposition végétarienne  
8,00 €

*Tous les plats principaux sont accompagnés de pommes de terre*

## Et 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  
10,00 €

# 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

Timbale d'aubergines Parmigiana avec coulis de tomates au basilic 

ou

Fondant de bûcheron tometta avec salade composée et concassé de tomates fraîches 



Pâtes Strozzapreti aux câpres, aubergines, tomates et ricotta assaisonnée 

ou

Pâtes et pois chiches parfumés au romarin 

ou

Notre crespella gratinée façon Vallée d'Aoste

ou

Spaghettoni étiré en bronze à la tomate et au basilic 



Filet de porc à moutarde ancienne sur touffes d'épinards sautés

ou

Suprême de pintade farcie aux épinards et au fromage provolone avec tarte aux pommes de terre au thym et réduction du Porto 

ou

"Carbonada" de bœuf façon Val d'Aoste avec croûtons de maïs dorés

ou

Paillard grillé 

ou

Omelette au jambon de Parme



Crème Caramel

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)



Glace

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