

Hors-d'œuvre...

Jambon cru de Carpegna avec fromage Bleu d'Aoste
20,00 €

Tartare de bœuf avec burrata, avocat et émulsion de jaune d'œuf, cuit à basse température ○
21,00 €

Cabillaud à la crème en fleurs de courgette, émulsion de tomates fraîches
21,00 €

Carpaccio de poulpe aux queues de crevettes à la méditerranéenne ○
21,00 €

Mozzarella de bufflonne avec tomates cerises hachées, câpres et olives Taggiasca au basilic ✓
20,00 €

Flan aux légumes accompagné d'une fondue légère à la valdotaine ✓
20,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto crémeux aux fleurs de courgettes, safran et fromage robiola ✓○
20,00 €

Lasagnes aux légumes avec scamorza fumée ✓
20,00 €

Mezzi paccheri au ragù de lièvre et poireaux croustillants
21,00 €

Spaghettoni aux tomates cerises, basilic, straciatella de mozzarella de bufflonne et fromage cacio ✓
20,00 €

Linguine sautées au thon et aux filets de tomates
22,00 €

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

Les Deuxièmes Cours...

Saumon grillé au charbon de bois avec salade de fenouil aux agrumes ○
26,00 €

Bouchées de filet de bœuf poêlées à l'origan sur purée de tomates et épinards
32,00 €

Jarret de veau laqué au four avec crémeux de pommes de terre et pointes d'asperges ○
28,00 €

Carbonade de bœuf avec croûtons de polenta dorée
25,00 €

Poulet épicé et pommes de terre rôties
24,00 €

Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise soja ✓
20,00 €

Notre plaisir de servir des alternatives **naturellement sans gluten** ○ et **végétariennes** ✓

Produit surgelé | Ce produit a été réfrigéré conformément au règlement CE 852/2004. Grâce à des techniques de transformation de pointe, et afin de garantir une qualité optimale, certains produits marqués du symbole ** ont été réfrigérés et conservés à -20 °C.
Les informations relatives à la présence de substances ou de produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances sont disponibles sur le site web <https://www.billia.it/fooddrink/> ou sous forme imprimée.

Menu Detox

Tisane

Fantasie de céréales, mignon 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...

Crèmeux au mascarpone et gianduja avec sauce au sabayon

Semifreddo au café avec noisettes et sauce au sabayon

Blanc-manger aux fruits rouges

Friandises de notre production

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 €

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

30,00 €



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

CASINO DE LA VALLEE
SAINT VINCENT



Notre plaisir de servir des alternatives **naturellement sans gluten** ○ et **végétariennes** ✓

Produit surgelé | Ce produit a été réfrigéré conformément au règlement CE 852/2004. Grâce à des techniques de transformation de pointe, et afin de garantir une qualité optimale, certains produits marqués du symbole ** ont été réfrigérés et conservés à -20 °C. Les informations relatives à la présence de substances ou de produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances sont disponibles sur le site web <https://www.billia.it/fooddrink/> ou sous forme imprimée.