



la  
brasserie  
du  
**BON  
BEC**

**Ridian**, *lo Chef, Vi propone*

*Il piatto del giorno*



**Frestino** *in sala,*

**Ridian** *in cucina,*

*e i loro collaboratori*

*Vi augurano una piacevole sosta in questa casa*

## Per iniziare

### La schiacciata Bon Bec

Fine tarte du Bon Bec  
Bon Bec thin tarte

### L'assiette valdôtaine, tagliere di salumi locali, burro e castagne

Assiette de charcuterie paysanne  
Local cold meats and salami

### La trota salmonata affumicata, salsa al rafano

Truite saumonée fumée, sauce au raifort  
Smoked salmon trout, horseradish sauce

### L'insalatina tiepida di caprino impanato, noci e pere, olio di noci e aceto di mele

Chevrotin pané sur son lit de salade, noix, poires, huile de noix et vinaigre de pommes  
Green salad, bread-coated goat cheese, walnuts, pears, walnut oil and apple vinegar

### Lo sformatino di verdure di stagione

Flan de légumes de saison  
Seasonal vegetables pudding

### Le lumache Bon Bec

Escargots Bon Bec  
Bon Bec style snails

## I primi piatti

### I tagliolini al sugo d'arrosto e verdure

Tagliolini au jus de viande rôtie et légumes  
Tagliolini with roasted meat sauce and vegetables

### Gli gnocchetti di polenta, ragù di cervo

Gnocchi de polenta, ragoût de cerf  
Polenta gnocchi with deer ragout

### La vellutata di castagne, crostini di pane nero e pancetta croccante

Crème de châtaignes, croûtons de pain noir et bacon croustillant  
Cream of chestnuts soup, black bread croutons and crispy bacon

### La polenta alla valdostana

Polenta, fromage Fontina e beurre noisette  
Polenta with Fontina cheese and melted butter

## I secondi

### La carne bovina valdostana saltata

Con cipolla e servita nella sua padella di cottura, cremoso di puré di patate nostrane, insalata verde  
Hâchée de viande de bœuf valdôtaine sautée avec oignons, purée onctueuse de pommes de terre  
Aosta Valley beef meat sautéed with onion and served with soft local potatoes purée

### La tagliata alle erbe de nostro orto, insalata mista e patate al forno

Entrecôte de bœuf aux herbes de notre jardin potager, salade et pommes de terre au four  
Beef sirloin steak with herbs from our vegetable garden, mixed salad and baked potatoes

### Il gratin di patate e verdure di stagione

Gratin de pommes de terre et légumes de saison  
Potatoes and seasonal's vegetables gratin

### Le verdure saltate in padella

Légumes sautés  
Sautéed vegetables



• 16 •

• 22 •

• 14 •

• 14 •

• 14 •

6 LUMACHE • 14 •  
12 LUMACHE • 22 •

• 16 •

• 18 •

• 14 •

• 16 •

• 22 •

• 28 •

• 18 •

• 12 •

## Le specialità

### La Trota di Lillaz al cartoccio

erbe di montagna  
Truite de Lillaz en papillotte, fines herbes de montagne  
Lillaz trout baked in foil with aromatic herbs

• 28 •

### La Frecachà

Carne di vitello, patate e cipolle saltate; servita in padella e accompagnata da insalatina di cavolo verza  
Viande de veau, pommes de terre et oignons sautés, servie avec choux de Milan  
Veal meat, potatoes and onions served with savoy cabbage salad

• 26 •

### La Tartiflette

Patate, Reblochon, pancetta affumicata e cipolle brasate  
Pommes de terre, Reblochon, lardons et oignons brasés  
Baked potatoes with Reblochon cheese, bacon and onions

• 26 •

### La Pierrade

si serve per un minimo di due persone  
Carni e verdure da cuocere alla losa, salse e patate fritte\*  
Viandes et légumes à cuire sur la lose, frites\* et sauces  
Meats and vegetables to be cooked on a hot stone, fried potatoes\* with sauces

A PERSONA • 30 •

### La Fondue Chinoise

si serve per un minimo di due persone  
Carne messada\*\* di manzo da cuocere nel brodo, salse, patate fritte\* ed infine riso e tuorlo d'uovo  
Viande de bœuf\*\* à cuire dans le bouillon, sauces, frites\* et enfin riz et jaune d'œuf  
Beef meat to be cooked in broth, sauces, French fries\*, and in the end rice and egg yolk

A PERSONA • 30 •

### La Fonduta Valdostana in crosta di pane

patate e polenta fritta  
Fondue valdôtaine en croûte de pain, pommes de terre et polenta frite  
Aosta Valley cheese fondue in bread crust, potatoes and fried polenta

• 28 •

### Le Costine di maiale

cotte al forno, patate e cipolline caramellate  
Côtes de porc au four, pommes de terre et oignons caramélisés  
Pork ribs, potatoes and caramelised onions

• 28 •

## Per i più piccoli

### La pasta al pomodoro

Pâtes à la tomate  
Pasta with tomato sauce

• 10 •

### La pasta alla bolognese oppure al pesto

Pâtes à la bolognaise ou au pistou maison  
Pasta with bolognese sauce or with homemade pesto

• 12 •

### La milanese di vitello e le patatine\* fritte

Viande de veau panée et frites\*  
Bread-coated veal steak with fried potatoes

• 16 •  
ADULTO • 20 •





## Da ordinare ad inizio pasto

### La fonduta al cioccolato

Servita per un minimo di due persone

Frutta di stagione e pasticceria secca da intingere nel cioccolato caldo

À commander à l'avance: la fondue au chocolat

To be ordered in advance: melted chocolate fondue

A PERSONA • 20 •

## I dessert

### La schiacciatina Bon Bec

Alle mele valdostane, pinoli e uvetta; flambé al Calvados

Fine tarte aux pommes valdôtaines, pignons et raisins secs, flambée au Calvados

Bon Bec thin tart with Aosta Valley apple, pine nuts and raisin, flambé with Calvados

•16•

### La crema di Cogne e le tegole

Crème de Cogne avec thuyiles et amandes

Cogne cream with almond cookies

•10•

### Il semifreddo al torroncino

Cioccolato caldo

Parfait au nougat d'Alba, chocolat chaud

Nougat parfait, hot chocolate

•12•

### La coppa Bon Bec

Gelato alla crema, cioccolato caldo, meringa e panna

Glacé à la crème, chocolat chaud, meringue et crème fouettée

Custard ice-cream, hot chocolate, meringue and whipped cream

•10•

### Il sorbetto al limone e ratafià

Sorbet au citron et ratafià

Lemon sorbet with ratafià

•8•

### Il dolce del giorno

Dessert du jour

Dessert of the day

DA • 8 • A • 14 •

### Acqua di sorgente

Addizionata con anidride carbonica

•3•

### Acqua minerale San Pellegrino

•4•

### Bibite

•5•

### Caffè

•2•



## E, per il dopo pasto...

### La coppa dell'amicizia

Servita per un minimo di due persone

Nel caratteristico contenitore: caffè, grappa, aromi segreti, zucchero e...tanto fuoco

Coupe de l'amitié (café et grappa)

Friendship cup (coffee and grappa)

A PERSONA • 8 •

### L'assenzio

Servito secondo l'antica ricetta di fine '800

L'absinthe selon l'ancienne recette

Absinth served "the old way"

•9•

### I liquori e i distillati

Liqueurs et eaux-de-vie

Liqueurs and spirits

DA • 6 • A • 12 •

### Il vin brûlé

Vin brûlé

Vin brûlé

•6•

## Infine

### I nostri infusi

Menta, verbena, liquirizia, malva, finocchio, frutti e bacche rosse, camomilla

Nos tisanes: menthe, verveine, réglisse, mauve, fenouil, fruits rouges et camomille

Our infusions: minth, verbena, licorice, mauve, fennel, red fruits and camomille

•6•

*Grazie di voler notare che l'uso di apparecchi elettronici quali cellulari, tablet etc. A tavola compromette seriamente la cottura e la digestione (soprattutto per i bimbi) dei cibi più delicati.*

*I cani sono i benvenuti in questa antica casa ma non possono stare né sulle sedie né sulle panche*

Fam. Jeantet-Roullet

I prodotti contrassegnati con \* possono essere congelati all'origine

Alcuni prodotti possono essere soggetti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 Reg. 853/04. I nostri collaboratori saranno felice di fornire maggiori informazioni.

Da sempre in questa casa i prezzi comprendono il coperto e il pane



## Gli allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Les informations sur la présence de substances ou de produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service.

For any information regarding the presence of ingredients or food products which could provoke allergies, please ask our staff.

### *Principali allergeni*

*Cereali* contenenti glutine e relativi prodotti

*Crostacei* e relativi prodotti

*Uova* e relativi prodotti

*Pesce* e relativi prodotti

*Arachidi* e relativi prodotti

*Semi di soia* e relativi prodotti

*Latte* e relativi prodotti

*Frutta a guscio*, quali mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, noci del

*Queensland* e relativi prodotti

*Sedano* e relativi prodotti

*Senape* e relativi prodotti

*Semi di sesamo* e relativi prodotti

*Diossido di zolfo* e solfiti riportati come SO<sub>2</sub>

*Lupino* e relativi prodotti

*Molluschi* e relativi prodotti.



# I VINI e LE BIRRE

*A cura di*

**Frestino**

I veri intenditori non bevono vini,  
degustano segreti.

*Salvador Dalí*

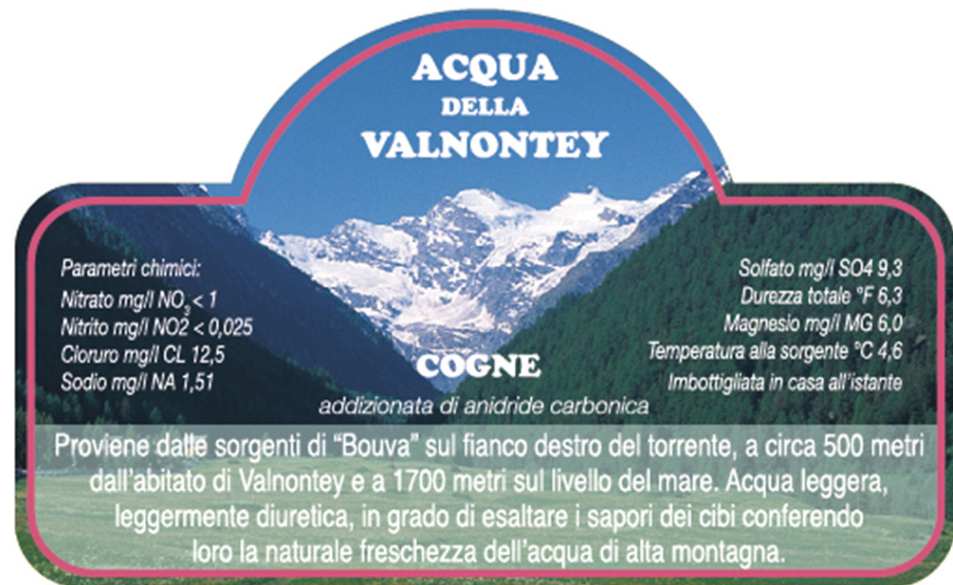
La vita è così amara, il vino così dolce;  
Perché dunque non bere?

*Umberto Saba*

Se decidi di smettere di fumare,  
di bere e di far l'amore,  
non è che vivi più a lungo:  
La vita ti sembra più lunga

*C. Freud*





## Le acque della Valnontey

Provengono dalle sorgenti di "Bouva" sul fianco destro del torrente, a circa 500 metri dall'abitato di Valnontey e a 1700 metri sul livello del mare.

Acqua leggermente diuretica, in grado di esaltare i sapori dei cibi conferendo loro la naturale freschezza dell'acqua di montagna.



## Le bollicine

**"Refrain" Cave du Mont Blanc** •28•  
(Muller Thurgau, Pinot Gris, Muscat à petits grains, Petit Rouge)

**Metodo Classico Rosé Extra Brut "Montmary" Grosjean** •42•  
(Pinot Noir, Chardonnay, Gamay)

**Metodo Classico Extra Brut "Magnetite" Cave du Mont Blanc** •42•  
(Prié Blanc)

**Franciacorta Brut Vezzoli** •38•  
(Chardonnay)

**Franciacorta Brut Rosé Vezzoli** •46•  
(Pinot Noir)

**Trento DOC Extra Brut "Vent" '19 Cantina Toblino** •42•  
(Chardonnay)

## Gli Champagne

**Champagne Brut "Apanage" Pommery** •42•  
Bottiglia lt. 0.375 - (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

**Champagne Brut "Apanage" Pommery** •82•  
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)



## Le mezze bottiglie: i vini bianchi

**Blanc de Morgex et de La Salle '22** *Cave du Mont Blanc* •21•  
(Prié Blanc)

**Pinot Gris '22** *Lo Triolet* •21•  
(Piont Gris)

## Le mezze bottiglie: i vini rosé

**"Girofle" '22** *Garofano* •14•  
(Negroamaro)

## Le mezze bottiglie: i vini rossi

**Coteau Barrage '21** *Lo Triolet* •30•  
(Syrah, Fumin)

**Torrette '22** *Cave des Onzes Communes* •12•  
(Petit Rouge e altri vitigni autoctoni)

**Torrette '22** *Feudo di San Maurizio* •19•  
(Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)

**Enfer d'Arvier '20** *Cave Coopérative de l'Enfer* •20•  
(Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)

**Gargantua Rouge** *Cave Gargantua* •25•  
(Assemblaggio di vitigni autoctoni e internazionali a bacca rossa)

**Barbera del Monferrato "Giulin" '21** *Accornero* •18•  
(Barbera)

**Morellino di Scansano '19** *Morisfarm* •13•  
(Sangiovese, Merlot, Syrah)

**Brunello di Montalcino '18** *Canalicchio di Sopra* •55•  
(Sangiovese)

**Chianti Classico "Brolio" '22** *Ricasoli* •22•  
(Sangiovese, Colorino)



## I vini bianchi

**Premisse** *Rosset Terroir* •32•  
(Pinot Gris, Muscat, Chardonnay)

**Chardonnay '23** *Cave des Onzes Communes* •20•  
(Chardonnay)

**Chardonnay "Élevé en fût de chène" '19 - '21** *Anselmet* •53•  
(Chardonnay)

**Petite Arvine "Vigne Rovettaz" '22** *Grosjean* •41•  
(Petite Arvine)

**Petite Arvine '23** *Feudo di San Maurizio* •29•  
(Petite Arvine)

**Pinot Gris '22** *Lo Triolet* •31•  
(Pinot Gris)

**Chambave Muscat '22** *La Crotta di Vegneron* •25•  
(Muscat de Chambave)

**Muller Thurgau '22** *La Crotta di Vegneron* •24•  
(Muller Thurgau)

**Anas-Cetta '21** *Elvio Cogno* •38•  
(Anas-Cetta)

**Gewurztraminer "Merus" '22** *Tiefenbruner* •30•  
(Gewurztraminer)

**Ronchi di Cialla '22** *Ronchi di Cialla* •25•  
(Ribolla Gialla)

**Ronchi di Cialla "Ciallabianco" '19** *Ronchi di Cialla* •43•  
(Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Picolit)



## I vini rossi valdostani

**Torrette '22** *Cave des Onzès Communes* •23•  
(Petit Rouge e altri vitigni autoctoni)

**Torrette Supérieur "Labié" '22** *Cave Gargantua* •30•  
(Petit Rouge e altre varietà autoctone)

**Torrette Supérieur "Miniera" '22** *Cave des Onzès Communes* •41•  
(Petit Rouge e altre varietà autoctone)

**Nebbiolo "396" '20** *Piantagrossa* •31•  
(Picotendro, varietà di nebbiolo valdostano)

**Pinot Noir '22** *La Crotta di Végneron* •32•  
(Pinot Noir)

**Georgos '19** *Piantagrossa* •52•  
(Picotendro, varietà di nebbiolo valdostano)

**Henri '21** *Anselmet* •55•  
(Syrah)

**Syrah '19** *La Crotta di Végneron* •34•  
(Syrah)

**Enfer d'Arvier '20** *Cave Coopérative de l'Enfer* •44•  
(Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)

**Enfer d'Arvier "Digne du Pape" '20** *Cave Coopérative de l'Enfer* •54•  
(Petit Rouge)

**Coteau Barrage '21** *Lo Triolet* •44•  
(Syrah, Fumin)

**Saro Djablo '21** *Feudo di San Maurizio* •30•  
(Petit Rouge)



**Trasor** *Rosset Terroir* •32•  
(Syrah, Petit Rouge, Cornalin)

**Cornalin '22** *Rosset Terroir* •31•  
(Petit Rouge, Mayolet)

**Chambave Rouge '21** *La Vrille* •31•  
(Petit Rouge e altri vitigni autoctoni)

**Chambave Supérieur "Quatre Vignobles" '22** *La Crotta di Végneron* •38•  
(Petit Rouge, Gamay, Pinot Noir, Fumin e altri vitigni autoctoni)

**Vuillermin '20** *La Vrille* •34•  
(Vuillermin)

**Gargantua Rouge** *Cave Gargantua* •32•  
(Assemblaggio di vitigni autoctoni e internazionali a bacca rossa)



## I vini rossi dal resto d'Italia

<b>Barbaresco "Serraboella" '20</b> <i>Paitin</i> (Nebbiolo)	•60•
<b>Barolo "Ravera" '19</b> <i>Elvio Cogno</i> (Nebbiolo)	•107•
<b>Langhe Nebbiolo "Capis-me"</b> <i>Domenico Clerico</i> (Nebbiolo)	•50•
<b>Langhe Dolcetto "Visadi"</b> <i>Domenico Clerico</i> (Nebbiolo)	•22•
<b>Barbera d'Alba "Brichet" '23</b> <i>Ca' Viola</i> (Barbera)	•33•
<b>Langhe Dolcetto "Vilot" '23</b> <i>Ca' Viola</i> (Nebbiolo)	•29•
<b>Barbera del Monferrato "La Mattacchiona" '22</b> <i>Accornero</i> (Barbera)	•21•
<b>Barbera del Monferrato "Giulin" '21</b> <i>Accornero</i> (Barbera)	•29•
<b>Bonarda del Monferrato vivace "Sommosa" '21</b> <i>Castello di Luzzano</i> (Croatina)	•20•
<b>Amarone "La Groletta" '17</b> <i>Corte Giara</i> (Corvina, Rondinella)	•54•
<b>Morellino di Scansano '19</b> <i>Morisfarm</i> (Sangiovese, Merlot, Syrah)	•37•
<b>Chianti Classico "Brolio" '22</b> <i>Ricasoli</i> (Sangiovese, Colorino)	•33•
<b>Chianti Classico "Lamole" '21</b> <i>I Fabbri</i> (Sangiovese)	•40•
<b>Brunello di Montalcino '18</b> <i>Canalicchio di Sopra</i> (Sangiovese)	•92•



## I vini Rosé

<b>Rosé Tendre '22</b> <i>Piantagrossa</i> (Nebbiolo)	•30•
<b>"Rose Merveille" '22</b> <i>La Crotta di Vegneron</i> (Syrah)	•29•
<b>"Girofle" '22</b> <i>Garofano</i> (Negroamaro)	•22•

## I vini da dessert

<b>Moscato d'Asti '22</b> <i>Saracco</i> Bottiglia lt. 0.375 - (Moscato Bianco)	•17•
<b>Moscato d'Asti '22</b> <i>Saracco</i> (Moscato Bianco)	•27•
<b>Passito di Caluso "Sulé" '19</b> <i>Orsolani</i> Bottiglia lt. 0.375 - (Erbaluce)	•45•
<b>Recioto di Soave "Col Foscari" '16</b> <i>Azienda Agricola Gini</i> Bottiglia lt. 0.375 - (Garganega)	•45•
<b>Passito "San Germano" '20</b> <i>Tenuta di Ghizzano</i> Bottiglia lt. 0.375 - (Trebiano, Colombana e Malvasia Bianca)	•41•





## I grandi formati

**Chardonnay '20** *Rosset*  
(Chardonnay)

•105•

**Barolo "Ravera" '20** *Elvio Cogno*  
(Nebbiolo)

•243•

**Amarone "La Groletta" '17** *Corte Giara*  
(Corvina, Rondinella)

•107•

**Chiabti Classico '22** *Brolio*  
(Sangiovese)

•63•

## La birra alla spina

**Lefte Blonde** *33cl*  
6.6%

•6•

*Dal colore ramato con schiuma bianca, Lefte Blonde è una birra Belga dal gradevole aroma di malto, arricchito da sentori fruttati, speziai e di cereale. Al palato si ritrovano i sentori dell'olfatto, si apre dolce di malto e caramello, con sentori fruttati e speziati che lasciano spazio ad un finale delicatamente luppolato.*

## Le birre artigianali valdostane

**La Brenva** 4.9% - 33cl.

•6•

*Una lager bionda dedicata a un grande ghiacciaio alpino, di color giallo dorato chiaro con schiuma cremosa e persistente. Ha aromi di cereali, miele d'acacia e fiori di campo, mentre al gusto presenta il dolce del malto e il luppolo erbaceo, donando rotondità e morbidezza. Ha un finale lungo e persistente.*

**Aguille Blanche** 5.5% - 33cl.

•6•

*Una birra bianca cremosa che incarna l'essenza alpina, di colore giallo pallido e torbido, con schiuma intensa e persistente. Ha un sapore acidulo ma delicato, con profumi agrumati di coriandolo e scorza d'arancia amara, seguiti da note floreali dei luppoli cechi e tedeschi. Il finale è speziato e persistente. È una birra piacevolmente rinfrescante.*

**Punta Helbronner** 5.8% - 33cl.

•6•

*Una bionda american ale in bello stile, il nome dedicato ad un grande ghiacciaio alpino. Si presenta di color giallo dorato chiaro, con una meravigliosa schiuma cremosa e persistente. Al naso aromi di cereali, miele d'acacia e fiori di campo. In bocca il sapore dolce del malto e del luppolo erbaceo conferiscono rotondità e morbidezza. Finale lungo e persistente.*

**Les Dames Anglaises** 7.5% - 33cl.

•6•

*Una birra rossa di carattere, perfetta per accompagnare qualsiasi piatto. Ha un aspetto ambrato con intense venature rossastre e una schiuma cremosa e persistente. Al naso prevale il malto con note di frutta secca e caramello. Al gusto, il malto dolce e vellutato risalta, con un finale caldo e avvolgente.*

## Le classiche

**Menabrea bionda** 4.8% - 33cl.

•5•

**Menabrea ambrata** 5.% - 33cl.

•5•