

MenuCena

All'Hotel Coeur Du Village condividiamo un'idea: cucinare è più che accostare sapori, accogliervi è più di un gesto professionale. Abbiamo deciso che "Ospitalità" è la nostra insegna ed un sorriso la nostra filosofia. Nel menù troverete piatti che caratterizzano la montagna da sempre e altri di recente ideazione.

Antipasti

Coccoli e prosciutto crudo e stracchino	10
<small>Coccoli with raw ham and Stracchino cheese* Coccoli jambon cru et fromage à pâte mole*</small>	
Tagliere Valdostano (salumi, formaggi e castagna al miele)	18
<small>Valdostan charcuteri (Cold cuts, cheeses and chestnuts with honey) assiette de charcuterie et fromages valdôtains Planche à découper valdôtain (Charcuterie, fromages et châtaignes au miel)</small>	
Tagliere di formaggi con le sue composte	12
<small>Cheese platter with its compotes Plateau de fromages avec ses compotes</small>	
Flan di verdure con fonduta di Toma di Gressoney	10
<small>Vegetable flan with Toma di Gressoney fondue Flan de légumes à la fondue Toma di Gressoney</small>	
Insalata dell'Alpino	12
<small>(Insalatina mista, tomino caldo con cipolline caramellate e cialda di pane tostato) Mixed salad, hot tomino with caramelized onions and toasted bread wafer Salade mixte, tomino chaud aux oignons caramélisés et galette de pain grillé</small>	

Primi

Polenta concia	12
<small>Polenta with Fontina cheese Polenta à la fontine</small>	
Tagliolini al mirtilli con ragù di cervo sfumato alla grappa	16
<small>Blueberry tagliolini with venison ragù and grappa* Tagliolini de pâtes fraîches aux myrtilles avec ragoût de chevreuil nuancé de grappa *</small>	
Gnocchetti all'ortica con Bleu d'Aosta	12
<small>Gnocchetti with nettles with Bleu d'Aosta cheese** Gnocchis aux orties au Bleu d'Aoste**</small>	
Tagliolini con fonduta al tartufo	15
<small>Tagliolini with truffle fondue Tagliolini à la fondue aux truffes</small>	
Garganelli di pasta fresca pomodoro e ricotta salata	12
<small>Fresh pasta garganelli with tomato and salted ricotta Pâtes fraîches garganelli à la tomate et à la ricotta salée</small>	
Caramelle di pasta fresca ripiene di provola e radicchio con toma e granella di mandorle	14
<small>Fresh pasta candies filled with provola, radicchio, toma cheese and chopped almonds** Bonbons de pâtes fraîches fourrés à la provola et radicchio avec fromage toma et amandes hachées**</small>	
Taglietelle di pasta fresca ai funghi	14
<small>Fresh pasta taglietelle with mushrooms* Tagliatelles de pâtes fraîches aux champignons *</small>	

Contorni

Contorno del giorno	5
<small>Outline of the day Résumé de la journée</small>	
Insalata mista	5
<small>Mixed salad Salade composée</small>	
Patatine fritte	5
<small>French fries* Pommes frites*</small>	

Secondi

Civet di capriolo con polenta	16
<small>Venison Civet with polenta* Civette de cerf à la polenta*</small>	
Salsicetta in umido con polenta	14
<small>Stewed sausage with polenta** Saucisse mijotée avec polenta**</small>	
Scaloppina alla valdostana	16
<small>Valdostana-style escalope** Escalope à la valdôtaine**</small>	
Tagliata di pollo rucola e grana	16
<small>Sliced chicken, rocket and parmesan Tranches de poulet, roquette et parmesan</small>	
Tagliata di Fassona La Granda con sale Maldon	22
<small>Sliced Fassona La Granda with Maldon salt Fassona La Granda tranchée avec sel de Maldon</small>	
Tagliata di Fassona La Granda al bleu D'Aosta	25
<small>Sliced Fassona La Granda with Aosta blue cheese Fassona La Granda en tranches avec fromage bleu d'Aoste</small>	
Fonduta di formaggio alla valdostana	14
<small>Aosta Valley cheese fondue Fondue au fromage valdôtain</small>	
Fonduta al tartufo nero con polenta e crostini di pane croccanti	18
<small>Black truffle fondue with polenta and crunchy croutons Fondue à la truffe noire, polenta et croûtons croquants</small>	

Piatti della tradizione Valdostana

su ordinazione (min 2 persone) On order Min 2 people	a persona:
Fondue buorguignonne	30
Raclette	30
Costine di carrè di agnello fritto	25
<small>Fried lamb loin ribs Côtes de longe d'agneau frites</small>	



**LE COEUR
DU VILLAGE**
Hotel Restaurant Café

Bibite

Acqua	2,5
<small>Small draft beer Petite bière pression</small>	
Birra alla spina media	5,5
<small>Average draft beer Bière pression moyenne</small>	
Birra alla spina piccola	3,5
<small>Small draft beer Petite bière pression</small>	
Vino della casa bianco/rosso 1/4 lt	5
<small>House wine white / red 1/4 lt Vin maison blanc / rouge 1/4 lt</small>	
Vino della casa bianco/rosso 1/2 lt	7
<small>House wine white / red 1/2 lt Vin maison blanc / rouge 1/2 lt</small>	
Vino della casa bianco/rosso 1 lt	14
<small>House wine white / red 1 lt Vin maison blanc / rouge 1lt</small>	

Dolci

Tartufo bianco/nero	6
<small>White/Black truffle Tarte à la confiture</small>	
Torta al cioccolato	6
<small>Chocolate cake Tarte au chocolat</small>	
Torta di mele	6
<small>Apple pie Tarte aux pommes</small>	
Tiramisù	6
Tortino al cioccolato con cuore caldo	6
<small>Chocolate cake with a warm heart Gâteau au chocolat au coeur chaleureux</small>	
Ceese cake con gelèe ai frutti di bosco	6
<small>Cheesecake with forest fruit jelly Cheesecake à la gelée de fruits des bois</small>	

Vini dolci da abbinare

Vin Santo	4
Passito di Pantelleria	4
Muscat petit grain	6

*i prodotti contrassegnati in mancanza di prodotto fresco potrebbero essere congelati
*Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale

** Si informa la gentile clientela che alcuni prodotti da noi preparati potrebbero essere all'occorrenza mantenuti tramite abbattitura e surgelazione