La Dégustation de la Maison Bertolin

Les Assiettes

La Tradition

Un voyage à travers les saveurs authentiques de la Vallée d'Aoste, célébrant tradition et qualité. Vous y trouverez des délices comme le Vallée d'Aoste Lard d'Arnad AOP, la "Mocetta" de bœuf, la coppa au genièvre, le Boudin, le Teteun et le salami de gibier, ainsi que d'autres spécialités locales.

€ 25,00

Le Plateu Royal

Une sélection exclusive de nos spécialités les plus emblématiques : le Vallée d'Aoste Lard d'Arnad AOP, la Mocetta de bœuf, le jambon cru "Franbon" au génépi, et diverses gourmandises soigneusement choisies. Un parcours gustatif qui valorise matières premières nobles et savoir-faire ancestral.

€ 20,00

La Bocoah

Le goûter typique valdôtain, avec les charcuteries alpines de la Maison Bertolin accompagnées d'une petite sélection de fromages locaux, dont l'incontournable Fontina AOP. Un équilibre parfait entre goût et authenticité, pour une assiette qui raconte la véritable âme de la Vallée d'Aoste.

€ 22,00

Toutes nos assiettes sont accompagnées de châtaignes au sirop "Alpenzu" et de pain noir de seigle d'Arnad.

Les Assiettes

Tartare de Salé

Notre “Salé”, cuisse de bœuf assaisonnée avec des herbes de montagne, provient d’une filière courte 100 % Vallée d’Aoste, une garantie de qualité et d’un lien authentique avec le territoire. Proposée en tartare avec de l’huile de noix “Dinus Donavit”, entreprice familiale centenaire, qui en exalte les arômes.

€ 19,00

Duo de Lards AOP

Le célèbre Vallée d’Aoste Lard d’Arnad AOP affiné dans des "Doil" en bois de châtaignier avec épices de montagne et herbes aromatiques fraîches. Proposé en version classique et Réserve, accompagné de châtaignes naturelles au sirop “Alpenzu”, puor créer des associations de saveurs intéressantes.

€ 17,00

FranBon au Genepy

Une rencontre entre tradition italienne et valdôtaine dans cette innovante recette signée “Maison Bertolin” : jambon cru “FranBon” affiné au moins 16 mois et aromatisé au génépi, herbe typique des sommets de la Vallée d’Aoste (cueillies à plus de 2500 m. d'altitude). Servi avec la giardiniera croquante “Alpenzu” pour équilibrer la douceur.

€ 23,00

Hommage au Fromage

Un élégant voyage à travers les fromages de la Vallée d’Aoste : de la célèbre Fontina AOP à la parfumée Toma de Gressoney, de la saveur prononcée du Bleu d’Aoste, au goût aromatique du Fromadzo AOP, chaque buchée raconte des histoires d’alpages, d’affinages et de savoirs anciens. Le tout accompagné d’une sauce artisanale “Alpenzu” qui sublime leurs arômes.

€ 26,00

Toutes nos assiettes sont accompagnées de pain noir de seigle d’Arnad.

Les Croques de la Maison

Deux tranches de pain grillé garnies de charcuteries de la “Maison Bertolin” et de fromages locaux.

Croque Arnad

Pain blanc grillé* avec Vallée d’Aoste Lard d’Arnad AOP et huile d’olive EVO à l’ail.

€ 12,00

Croque Valdôtaine

Pain blanc grillé* avec Mocetta de bœuf, Fontina AOP et huile de noix “Dinus Donavit”.

€ 14,00

Croque Reinhold

Pain blanc grillé* avec “Reinhold Speck” fumé au genièvre et Bleu d’Aoste

€ 14,00

Croque Fromage

Pain blanc grillé* avec fromages valdôtains et réduction balsamique à la pomme ou à la poire “Agrodenso”

€ 14,00

*En cas d’indisponibilité, un produit surgelé pourrait être utilisé.

Pour les Enfants

Une assiette pensée pour les plus petits: jambon cuit grillé et “focaccia” moelleuse. Un plat délicieux et amusant, parfait pour faire plaisir aux petits gourmands.

€ 9,00

Desserts

Terminez votre expérience sur une note douce. Demandez à notre personnel pour connaître les propositions de la Maison.

Panna Cotta
avec crème de noisette et cacao ou compote de fruits “Alpenzu”

€ 5,00

Pudding au Chocolat

€ 5,00

Crème Caramel

€ 5,00

Suppléments

Petite focaccia chaude*	€ 5,00
Châtaignes au sirop “Alpenzu”	€ 6,00
Giardiniera de légumes “Alpenzu”	€ 8,00

*En cas d’indisponibilité, un produit surgelé pourrait être utilisé.

À Boire

Eau

Bouteille 0,5 L	€ 1,70
Bouteille 1 L	€ 3,00

Jus

Pomme 200 ml	€ 3,50
Pomme & Myrtille 200 ml	€ 3,50
Pomme & Gingembre 200 ml	€ 3,50
Pomme & Bergamote 200 ml	€ 3,50

Bières Artisanales

Blonde 330 ml	€ 5,00
Ambrée 330 ml	€ 5,00
Rouge 330 ml	€ 5,00
IPA 330 ml	€ 5,50
"BAC" 330 ml - double malt rouge avec des herbes aromatiques	€ 6,50
"BAF" 330 ml - double malt clair avec lactosérum de Fontina AOP	€ 6,50

Digestifs & Liqueurs

Demandez conseil au personnel de la Maison	€ 4,00

Cafés et Boissons chaudes

Café - avec biscuits typiques	€ 2,00