

MENU SKIEUR

Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste

Dégustation de trois pâtes Italiennes

Dessert du jour

38 par personne
(Eau, café et couvert inclus)

LES HORS D'ŒUVRES

- ♦ Tartare de bœuf, œuf, câpres, anchois et oignon rouge 18
 
- ♦ Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste 15
- ♦ Sélection de fromages locaux 15
 
- ♦ Fondue de Fontina, cornichons, cotechino, pommes de terre, pain brioche 18

LES SALADES

- ♦ Salade avec Crottin de chèvre 14
 
- ♦ Salade Carbonara 14

- ♦ Salade avec truite fumée 14


LES ENTRÉES

- ♦ Pâtes Italiennes 12
- ♦ Pâtes aux truffes 18

- ♦ Gnocchi «alla Gressonara» avec speck et poivrons 14

LES COCOTTES

♦ Seupa à la Valpelinentse	14
♦ Polenta Concia 	14
♦ Polenta et saucisses  	18
♦ Tartiflette vegetariana  	20
♦ Crêpes à la Valdostana	16

LES PLATS

♦ Steak Valdostana	23
♦ Steak de bœuf avec roquette et parmesan ou Bleu d'Aoste 	24
♦ Sauté de légumes  	10

LES ACCOMPAGNEMENTS

♦ Pommes de terre 	8
♦ Légumes  	8

LES DESSERTS

♦ Dessert du jour 	8
--	---

Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison
♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments,
ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation
• Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination
Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 