

GRANDE  
ALBERGO  
SANT'ORSO

BAR S. ORSO



— Ristorante —  
**Sant'Orso**  
— La Carte —



# Ristorante **Sant'Orso**

## vins rouges | *red wines*

		
Torrette Supérieur 2023 (affiné dans la Mine de Cognac)	7,50	39,00
Fumin 2020 (affiné dans la Mine de Cognac)	9,00	50,00
Terre 2021 - Tenuta San Leonardo	5,00	26,00
La Sabla - Les Crêtes	4,50	24,00

## vins blancs et rosé | *white and rosé wines*

Mon Blanc - Les Crêtes	4,00	21,00
Chambave Muscat 2022 (affiné dans la Mine de Cognac)	7,50	39,00
Petite Arvine 2022 (affiné dans la Mine de Cognac)	7,00	35,00
Sauvignon Vette 2024 - Tenuta San Leonardo	5,00	26,00
Rosé Allé 2024 - Frescobaldi	4,50	24,00

## vins mousseux | *sparkling wines*

Prosecco Dirupo Brut Andreola Valdobbiadene Superiore	4,50	22,00
Cuvée des Mines Brut (affiné dans la Mine de Cognac)	7,50	39,00

## vin passito | *passito wine*

Chambave Muscat - Flétri La Vילה	10,00	57,00
----------------------------------	-------	-------

(0,375 cl)

## bières | *beers*

Birra artigianale Miniera di Cognac B63 Aosta Lager Chiara alc.4,7% (50 cl)	10,00
Napea Lager Chiara alc.4,8% (33 cl)	5,50
Balance Lager Ambrata alc.5,6% (33 cl)	5,50
Blou Weiss alc.5,0% (33 cl)	5,50

## **ALLERGENES | ALLERGENS**



1. Gluten



5. Poisson | Fish



9. Céleri | Celery



2. Lactose



6. Soja | Soy



10. Sesame



13. Mollusques | Shellfish



3. Œuf | Eggs



7. Arachides | Peanuts



11. Lupin | Lupines



14. Anhydride sulfureux | Sulfur dioxide



4. Crustacés | Crustaceans



8. Noix | Nuts



12. Moutarde | Mustard

## **Au Sant'Orso le couvert est inclus | Cover charge is included at Sant'Orso**

Certains millésimes peuvent différer en raison de l'approvisionnement en vins.

Pour un choix plus large, consultez notre carte des vins.

*Some vintages may differ due to the supply of wines during the season.*

*For a wider choice of wines please consult our wine list.*

# pour nos petits hôtes *for our little guests*

Soupe aux légumes  
*Vegetable soup* 9  
€ 6,00

Petites pâtes Barilla avec sauce pesto  
*Little Barilla pasta with pesto sauce*  
€ 8,00 1 - 2 - 8

Petites pâtes Barilla avec sauce tomate  
*Little Barilla pasta with tomato sauce*  
€ 8,00 1 - 2



Fish & Chips\*\*  
*Fish & Chips\*\** 1 - 3 - 5  
€ 11,00

Tranche de bœuf\* valdôtain grillée avec accompagnement du jour  
*Slice of grilled local beef\* with side dish of the day*  
€ 11,00

Jambon cuit de Saint-Oyen avec fromage ricotta  
(sans : allergènes, gluten et polyphosphates ajoutés)  
*Saint-Oyen ham with ricotta cheese*  
(without: added allergens, gluten and polyphosphates)  
€ 11,00 2

Escalope\*\* de poulet avec frites\*\*  
*Chicken cutlet\*\* with French fries\*\**  
€ 11,00 1 - 3

Frites\*\* ou bien accompagnement du jour  
*French fries\*\* or side dish of the day*  
€ 6,00



Glace\*\* faite maison  
*Homemade ice cream\*\**  
€ 6,00 2

\* = Produit frais fait maison, abattu à l'origine à -20°C | \* = Fresh homemade product, originally culled at -20 °C  
\*\* = produit congelé | \*\* = frozen product



# hors d'œuvres *starters*

Flan au radis tardif, crème au Bleu d'Aoste et noisettes du Piémont  
*Radicchio tardivo flan, Bleu d'Aoste cream and Piedmont hazelnuts*

€ 14,50

2 - 3 - 8

Velouté de pommes de terre douces, champignons de bois et thym frais  
*Sweet potato cream with mushroom and fresh thyme*

€ 15,00

"Vitello tonnato", sauce à l'ancienne, fleur de câpre  
*Veal with tuna sauce, traditional sauce, caper blossoms*

€ 17,00

3 - 5 - 14

Tartare de bœuf assaisonné maison, sel aux herbes, pain brioché,  
mesclun de concombres et de radis

*Seasoned maison beef tartare with mountain herbs, brioche bread,  
cucumber and radish salad*

1 - 3

€ 18,50

Salade de truite fumée, pommes de terre, haricots verts,  
vinaigrette au yaourt de montagne

*Smoked trout salad with potatoes, green beans,  
and mountain yoghurt dressing*

2 - 5

€ 16,50

Assiette de charcuterie valdôtaine avec toma di Gressoney, Fontina, miel et  
châtaignes de la Vallée d'Aoste, copeaux de beurre et pain de Cogne  
*Aosta Valley cold cuts platter with toma di Gressoney cheese, Fontina cheese, Aosta  
Valley honey and chestnuts, butter curls and Cogne bread*

€ 22,00

1 - 2

Pains et gressins sans gluten sont toujours disponibles | *Gluten free bread and breadsticks always available*

\* = Produit frais fait maison, abattu à l'origine à -20°C | \* = Fresh homemade product, originally culled at -20 °C  
\*\* = produit congelé | \*\* = frozen product

# entrées

## first courses

"Ravioli del Plin\*\*" sur crème de toma di Gressoney  
*"Ravioli del Plin\*\*" with toma di Gressoney cheese cream*  
€ 17,50 1 - 2 - 3

Spaghettonne à la sauce tomate piquante et ricotta salée  
*Spaghettonne with spicy tomato sauce and salted ricotta*  
€ 14,50 1 - 2

Tagliatelle\* au ragoût de chevreuil\*\* et cèpes\*\*  
*Tagliatelle\* with roe deer\*\* and porcini\*\* ragù*  
€ 17,00 1 - 2 - 3 - 9 - 14

Gnocchi\* au pesto d'amandes, tomates séchées, basilic et pecorino  
*Gnocchi\* with almond pesto, sun-dried tomatoes, basil and pecorino*  
€ 15,00 1 - 2 - 3 - 6 - 8

Risotto aux courgettes, menthe, toma fraîche de Cogne et bacon croustillant  
*Risotto with courgettes, mint, fresh toma di Cogne and crispy bacon*  
€ 17,00 1 - 2

Fondue à la valdôtaine avec croûtons de pain noir de Cogne  
*"Valdostana" cheese fondue with Cogne brown bread croutons*  
€ 16,50 1 - 2 - 3

Plat du jour  
*First course of the day*  
€ 16,00

Soupe du jour  
*Soup of the day*  
€ 14,50

\* = **Nos pâtes sont faites maison** avec produits frais et sélectionnés par nos meilleurs producteurs.

Les farines utilisées, biologiques et moulues sur pierre; les pâtes contiennent gluten et oeufs frais. Pour en préserver la fraîcheur, les pâtes sont surgelées à -25°C et maintenues à une température de -20°C jusqu'à la consommation.

\*\* = produit congelé

\* = **Our pasta is homemade** with fresh primary products and chosen by our trusted suppliers.

Our stone-ground flours come from an organic agriculture; our pasta contains gluten and fresh eggs. In order to maintain its freshness, our pasta is frozen at -25°C and kept at -20°C until cooked.

\*\* = frozen product

# plats main courses

Filet de truite de montagne au poivre rose  
*Mountain trout fillet with pink pepper* 2 - 5  
€ 23,50

Faux-filet de bœuf grillé avec mayonnaise au raifort et frites\*\*  
*Grilled beef sirloin with horseradish mayonnaise and French fries\*\**  
€ 27,00 3 - 12

Joues de porc braisées à la bière ambrée du "Birrificio Gran San Bernardo"  
*Braised pork cheeks in amber beer from "Birrificio Gran San Bernardo"*  
€ 22,00 1 - 14

Côtes de bœuf glacées au gingembre et au miel de la Vallée d'Aoste  
*Beef ribs glazed with ginger and Aosta Valley honey*  
€ 23,00

Entrecôte d'aubergine à la sauce teriyaki  
*Aubergine entrecôte in teriyaki sauce* 1 - 6  
€ 16,50

Parcours de 5 fromages de la Vallée d'Aoste  
accompagnés de confitures maison, de miel de la Vallée d'Aoste et de noix  
(Fontina, Bleu d'Aoste, toma di Gressoney, toma de chèvre à pate pressée  
de la ferme « Le Beson » de Cogne, toma épicée de Cogne)  
*A selection of 5 cheeses from Aosta Valley  
with homemade jams, Aosta Valley honey and walnuts  
(Fontina, Bleu d'Aoste, toma di Gressoney, goat's milk toma from  
'Le Beson' farm in Cogne, spiced toma from Cogne)* 2 - 8  
€ 18,50

Polenta du jour  
*Polenta of the day*  
€ 20,00

Plat du jour  
*Main course of the day*  
€ 23,50

Accompagnement du jour *ou bien*  
Frites\*\* avec tris de sauces Heinz  
*Side dish of the day or  
French fries\*\* with Heinz sauces tris*  
€ 7,00

# desserts

Crème de Cogne avec biscuits typiques "tegole"  
*Cogne curstard with "tegole" biscuits*  
€ 9,00 1 - 2 - 3 - 8

Ananas au parfum de génépy de la Vallée d'Aoste  
*Aosta Valley genepy flavoured pineapple*  
€ 8,00

Glace à la crème de lait avec avec coulis de mangue  
et petits cubes de noix de coco fondants  
*"Fior di latte" ice cream with mango coulis and soft coconut cubes*  
€ 8,50 2

Parfait au chocolat blanc, crème au fruit de la passion et biscuit à la pistache  
*White chocolate semifreddo, passion fruit cream and pistachio biscuit*  
€ 10,00 2 - 3 - 8

Gâteau Dulcey : génoise au cacao, crème au chocolat et au caramel,  
glace miroir et croquant aux noisettes  
*Dulcey cake: cocoa sponge, caramelised chocolate cream,  
mirror glaze and hazelnut crunch*  
€ 10,00 1 - 2 - 3 - 8

Délice aux pommes : bavaroise au Grand Marnier, pommes cuites aux épices  
et crumble aux amandes  
*Apple treat: Grand Marnier bavarois, spiced cooked apples and almond crumble*  
€ 9,50 3 - 8

Tarte à la ricotta et aux poires avec crème anglaise et zeste de citron confit  
*Ricotta and pear tart with custard and candied lemon zest*  
€ 9,00 1 - 2 - 3

Dessert du jour  
*Dessert of the day*  
€ 9,00



vin passito (au verre) | *passito wine (glass of)*

Chambave Muscat Flétri La Vrille

€ 10,00

