

GRANDE
ALBERGO
SANT'ORSO

BAR S.ORSO



— Ristorante —
Sant'Orso



— Ristorante — Sant'Orso

Vins rouges

	Verre	Bouteille
Torrette Supérieur 2020 (raffiné dans la mine de Cogne)	5.50	29.00
Fumin 2017 (raffiné dans la mine de Cogne)	7.50	41.00
Terre 2018 Tenuta San Leonardo	5.00	21.00
La Sabla 2021 Les Crêtes	5.50	21.00

Vins blancs et rosé

Mon Blanc 2022 Les Crêtes	4.50	19.00
Chambave Muscat 2020	6.50	33.00
Petite Arvine 2020 (raffiné dans la mine de Cogne)	5.50	29.00
Sauvignon Vette 2021 Tenuta San Leonardo	5.00	22.00
Rosé Alie 2021 Frescobaldi	6.00	24.00

Vins mousseux

Chandon Garden Spritz (apéritif au vin mousseux et à l'écorce d'orange)	6.50	
Prosecco Dirupo Brut Andreola Valdobbiadene Superiore	4.50	20.00
Cuvée des Mines Brut (raffiné dans la mine de Cogne)	6.50	35.00
Champagne 242 collection Louis Roederer	12.00	70.00
Chemin Etral (raffiné dans les anciennes grottes de Villeneuve)		50.00

Bières

Bière artisanale Miniera di Cogne B63 Aosta Lager Blonde alc. 4,7% (50 cl.)	9,00
Napea Lager Blonde alc. 4,8% (33 cl)	5,50
Balance Lager Ambrée alc. 5,6% (33 cl)	5,50
Via Francigena Ordinary Bitter alc 3,3% (33 cl)	5,50

Eaux

Eau naturelle ultra-filtrée Gran Paradiso (1 litre)	2.50
Eau gazeuse ultra-filtrée Gran Paradiso (1 litre)	2.50
Eau minérale naturelle Lurisia (0,75 litres)	4.00
Eau minérale gazeuse Lurisia (0,75 litres)	4.00



senza glutine
sans gluten | gluten free



senza lattosio
sans lactose | lactose-free



vegetariano
végétarien | vegetarian

Pains et gressin sans gluten sont toujours disponibles



— Ristorante — Sant'Orso

Red wines

	Glass	Bottle
Torrette Supérieur 2020 (refined in the Cogne mine)	5.50	29.00
Fumin 2017 (refined in the Cogne mine)	7.50	41.00
Terre 2018 Tenuta San Leonardo	5.00	21.00
La Sabla 2021 Les Crêtes	5.50	21.00

White and rosé wines

Mon Blanc 2022 Les Crêtes	4.50	19.00
Chambave Muscat 2020	6.50	33.00
Petite Arvine 2020 (refined in the Cogne mine)	5.50	29.00
Sauvignon Vette 2021 Tenuta San Leonardo	5.00	22.00
Rosé Alie 2021 Frescobaldi	6.00	24.00

Sparkling wines

Chandon Garden Spritz (sparkling wine and orange peel aperitif)	6.50	
Prosecco Dirupo Brut Andreola Valdobbiadene Superiore	5.00	20.00
Cuvée des Mines Brut (refined in the Cogne mine)	6.50	35.00
Champagne 242 collection Louis Roederer	12.00	70.00
Chemin Etral (refined in ancient caves in Villeneuve)	7.50	50.00

Beers

Craft beer Miniera di Cogne B63 Aosta Blonde Lager alc. 4,7% (50 cl.)	9,00
Napea Blonde Lager alc. 4,8% (33 cl)	5,50
Balance Amber Lager alc. 5,6% (33 cl)	5,50
Via Francigena Ordinary Bitter alc 3,3% (33 cl)	5,50

WATER

Gran Paradiso ultra-filtered natural water (1 litre)	2.50
Gran Paradiso ultra-filtered sparkling water (1 litre)	2.50
Lurisia natural mineral water (0.75 litres)	4.00
Lurisia sparkling mineral water (0.75 litres)	4.00



senza glutine
sans gluten | gluten free



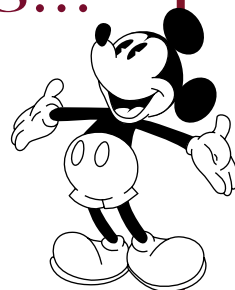
senza lattosio
sans lactose | lactose-free




vegetariano
végétarien | vegetarian



Gluten free bread and breadsticks always available

pour nos petits hôtes for our little guests...



Velouté de légumes  
Vegetable soup
€ 6.00



Petites pâtes Barilla avec sauce pesto 
Little Barilla pasta with pesto sauce
€ 8.00

Petites pâtes Barilla avec sauce tomate  
Little Barilla pasta with tomato sauce
€ 8.00




Risotto au fromage Parmesan
Risotto with Parmesan cheese
€ 8.00

Dindon grillé avec frites** et sauces  
Grilled turkey steak with French fries** and sauces
€ 10.00

Jambon cuit de Saint Oyen grillé avec frites**  
(sans : allergènes, gluten et polyphosphates ajoutés)
Grilled Saint Oyen ham with French fries**
(without: added allergens, gluten and polyphosphates)
€ 11.00

Assiette de Jambon cuit de Saint Oyen avec fromage ricotta  
(sans : allergènes, gluten et polyphosphates ajoutés)
Cold-cutted Saint Oyen ham with ricotta cheese
(without: added allergens, gluten and polyphosphates)
€ 11.00

Escalope** panée de dindon avec frites**
Turkey fried cutlet** with French fries**
€ 11.00



Frites**   
French fries**
€ 6.00



Glace à la crème de lait  
Milk cream ice cream
€ 6.00


hors d'œuvres

starters



Jambon cru de Bosses âgé 24 mois avec poires au gingembre  
Bosses raw ham aged 24 months with ginger pears
€ 17,00

Flan de haricots verts et chèvre avec sauce aux carottes et noisettes  
Green bean and goat cheese flan, with carrot and hazelnut sauce
€ 14,00


Œuf en croûte de seigle, crème de courgettes et poivrons grillés  
Egg in a rye crust, courgette cream and grilled peppers
€ 13,00

Viande « messata » (marinée) avec fromage « gessato » 
de chèvre de la ferme Le Beson, vinaigrette aux fruits rouges
“Carne messata” (marinated meat) with “gessato” farm Le Beson
goat cheese, and berries vinaigrette
€ 16,00

Assiette de charcuterie, fromage Fontina et châtaignes au miel 
Platter of cold cuts, Fontina cheese and honey chestnuts
€ 17,00

Salade Saint Ours (mesclun, chèvre frais,  
œuf dur de production locale, framboises, noix)
Sant’Orso salad (mixed salad, fresh goat cheese,
boiled egg, raspberry, walnuts)
€ 13,50

Truite saumonée fumée, pain de seigle (avec amandes, figes, noix et raisins),
beurre valdôtain à la Maître d’Hotel (persil, sel, jus de citron)
Mountain salmon trout, croutons of rye bread (with almonds, figes, walnuts and raisins),
served with “à la Maître d’hôtel” butter (parsley, salt, lemon juice)
€ 16,00

Assiette de charcuterie typique et fromages de la Vallée d’Aoste et châtaignes au miel 
Platter of typical local cold cuts and cheese from Aosta Valley, with honey chestnuts
€ 21,00




Les renseignements sur la présence de substances ou produits qui provoquent allergies sont disponibles.
Demandez svp au personnel de service (règlement européen n. 1169/2011 du 13 décembre 2014)

Please ask the restaurant staff about possible ingredients causing allergies
(European regulation no. 1169/2011 - 13th December 2014)


Couvert compris avec les forfaits menus | Cover charge included in all our menus



entrées


first courses


Fondue à la valdôtaine avec pain noir et cubes de polenta 
Aosta Valley style fondue with brown bread croutons and polenta cubes
€ 15,00


Raviolis farcis à la truite, avec beurre fondu et poires
Trout-filled raviolis, melted butter and pear
€ 14,50


Pâtes « spaghetti monograno d'Abruzzo » avec sauce tomate Napoli 
Spaghettis "monograno d'Abruzzo" with Napoli tomato sauce
€ 13,00

Risotto au vin Chambave Muscat, pommes et cannelle  
Risotto cooked with Chambave Muscat wine, apples and cinnamon
€ 14,50

Gnocchis de pomme de terre avec fleurs de courgette,* 
beurre au thym et crumble de seigle
Potato gnocchis* with courgette flowers,
thyme flavoured butter and rye crumble
€ 14,00

Pâtes « tagliolini » avec sauces de cèpes*** 
"Tagliolini" pasta* with boletus mushroom** sauce
€ 16,00

Pâtes « pappardelle » à la sauce de gibier*** 
"Pappardelle" pasta* with game meat** sauce
€ 16,00

Soupe de légumes et orge préparé à l'ancienne, 
avec pain noir et cubes de fromage Fontina
Vegetable soup with barley, brown bread and Fontina cheese cubes
€ 13,00

*= Nos pâtes sont faits maison avec produits frais et sélectionnés par nos meilleurs producteurs. Les farines utilisées, biologiques et moulues sur pierre, contiennent gluten et oeufs frais. Pour en préserver la fraîcheur, les pâtes sont surgelés à -25°C et maintenues à une température de -20°C jusqu'à la consommation du produit.

** = produit congelé

*= Our pasta is handmade with fresh primary products and chosen by our trusted suppliers. Our stone-ground flours come from an organic agriculture, contain 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

avec garniture de saison ❖ with seasonal side dish

Poitrine de pintade lardée  
Larded guinea fowl breasts
€ 18,00


Faux-filet de viande Fassona piémontaise 
au poivre et thym avec des pommes de terre locales au beurre
Piedmont beef sirloin with black pepper and thyme
with local potatoes cooked with butter
€ 22,00

Poitrine de porc cuit à basse température aux herbes de montagne  
Pork belly cooked at low-temperature flavoured with mountain herbs
€ 18,00

Goulash de viande de vache valdôtaine à la bière
du Grand Saint Bernard avec polenta
Local beef meat goulash cooked with Grand Saint Bernard beer,
served with polenta
€ 17,00

Carré d'agneau** de la Nouvelle Zélande, en croûte de pain aux pistaches 
Rack of New Zealand lamb** in pistachio bread crust
€ 25,00

Darne de saumon cuite à la vapeur avec  
salade de fenouil et courgettes à la menthe, mayonnaise à l'aneth
Steamed salmon steak with fennel and mint courgette salad, with dill mayonnaise
€ 17,50

Truite de montagne aux amandes et sauge 
Mountain trout with almonds and sage
€ 17,00

Assiette de fromages de la Vallée avec nos confitures  
Aosta Valley cheese platter with our jams
€ 17,00

« Caponata » (aubergines, tomates, céleri, aigre-doux)  
servie tiède avec pignons de pin grillés et fromage « tomino » de chèvre
Warm “caponata” (aubergine, tomato, celery, agrodolce sauce)
with pine nuts and goat “tomino” cheese
€ 15,00


desserts



desserts




Tarte Sacher à l'abricot, sauce chocolat et crème fouettée 
Apricot Sacher torte with chocolate sauce and fresh whipped cream
€ 8,00


Tarte tatin avec glace vanille et crumble au lime 
Tarte tatin with vanilla ice cream and lime crumble
€ 8,00

Tarte avec mousse au fromage frais « ricotta » de la Vallée, sucre caramélisé et châtaignes au miel 
Tart with ricotta fresh cheese mousse, caramelised sugar and honey chestnuts
€ 8,00

Tiramisu façon « semifreddo » (parfait) 
Tiramisu parfait
€ 7,00

Glace à la crème de lait fait maison avec fruits rouges frais  
Homemade milk ice cream with fresh berries
€ 8,00

Ananas avec Rhum Agricole JM de la Martinique   
Pineapple with Rhum Agricole JM from Martinique
€ 6,50

Crème de Cogne avec ses biscuits « tegole » valdôtaines 
Cogne custard with its typical “tegone” biscuits
€ 7,50



vins de dessert

dessert wines

Chambave Muscat Flétri La Ville (3 bicchieri gambero rosso)

€ 7.00