

LA CUISINE

LES PLATS FROIDS ET CHAUDS DE L'OSTERIA







Planche de la Cave  
jambon cru Franbon au génépy,
jambon cuit à la braise de St. Oyen,
mocetta de la Boucherie Jeantet,
boudin, saucisse, lard d'Arnad et
châtaignes au miel
18,00


Planche « moitié moitié » 
notre dégustation de charcuterie,
fromages de production ovine et
caprine ferme « Le Beson » de Cogne
et fromages de vache de la Vallée
d'Aoste, avec châtaignes au miel
et confiture de la Cave
25,00

Ratatouille du potager  
avec fondue de fromage
Fontina AOP et noix
16,00

Carpaccio de truite* de montagne marinée  
avec sauce citronette
et céleri au génépy
14,50

Tartare de viande valdôtaine 
avec sauce à l'anchois, chou
et légumes au vinaigre
17,00

Salade de la Cave 
mesclun avec petits fromages de
chèvre ferme « Le Beson » de Cogne,
anchois de la Mer Cantabrique,
pommes de terre tièdes, tomates
cerises, amandes, graines de lin
et olives Cailletier
15,50

Mille-feuille salée 
avec aubergines frites, crème de
citrouille et fondue au Bleu d'Aoste
15,00

Wi-Fi password: **Cave2023**

 @lacavedecogne

POLENTA, PASTA & SOUPES


Polenta avec « carbonada » de chamois* 
ragout de viande chassée
en Vallée d'Aoste
22,00


Polenta avec Bleu d'Aoste 
16,00

Polenta « concia » 
avec fromage Fontina AOP
16,00

Tris de polenta
dégustation de nos trois polenta
(conseillé comme seul plat)
25,00


*Toutes nos polenta sont complètes,
moulues à pierre en Vallée d'Aoste et peuvent
contenir des traces de gluten.*


Fondue de Fontina AOP 
avec pain en dés et pommes de terre
au four, à tremper dans le fromage
(conseillé comme seul plat)
24,00

Velouté de brocolis 
huile à l'anchois et amandes grillées
14,00


Crêpes à la valdôtaine
avec jambon de Saint-Oyen cuit à la
braise et fromage Fontina AOP
14,50

Spaghettis
Monograno Felicetti à la sauce
carbonara valdôtaine : œufs à km zéro,
fromage de chèvre de la ferme
"Le Beson" et guanciale
16,00

Gnocchis* de pommes de terre à la betterave 
faits maison, avec fondue de Bleu
d'Aoste et confiture d'oignons rouges
16,00

Pâtes « tagliatelles »* 
faites maison, avec sauce de viande de
cerf* en civet, chassé en Vallée d'Aoste
16,00

LA CAVE GRILL

Steak à la florentine 
1,5kg environ de viande valdôtaine,
avec accompagnement de
pommes de terre au four
et sélection de sels
(conseillé comme seul plat)
110,00




CAVE DE COGNE



OSTERIA BOTTIGLIERIA


La nourriture est un luxe pour peu.

Si vous avez commandé trop à manger, aidez-nous dans la lutte au gaspillage et demandez à préparer notre "food bag" pour profiter de notre cuisine chez vous !

-  Plat végétarien
-  Plat sans gluten
-  Plat sans lactose

A la Cave le couvert est inclus

VIANDES & GIBIER, POISSONS & FROMAGES



Filet de la Cave 
220 gr environ de viande valdôtaine,
avec réduction au vin Torrette et
échalote, avec carottes sautées au
beurre et pommes de terre
29,00

Hamburger de viande valdôtaine (200 gr environ)
avec pain** multi-céréales, fromage
Fontina AOP, poivrons, oignons
caramélisés, moutarde
et pommes de terre au four
24,00



Faux-filet d'agneau*  
avec sauce au porto Ramos Pinto
et pommes de terre au four
24,00

Carré de cerf* lardé 
avec polenta et sauce aux myrtilles
22,00

Cuisse de pintade 
avec polenta et poivrons au four
19,00


Filet de truite* de montagne  
grillé, avec salade frisée,
fenouil et pommes de terre au four
21,00


Fromage ricotta  
de la Centrale Laitière de la Vallée
d'Aoste cuit au four avec origan
et légumes de saison grillés
16,00



Tris de fromages de la Vallée d'Aoste  
avec confitures maison et miel
valdôtain (Fontina, Bleu d'Aoste et
fromage « gessato » de chèvre de la
ferme « Le Beson » de Cogne)
9,00

*Produit frais fait maison, abattu à l'origine à -20°C | ** Produit surgelé
Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service (règlement européen no 1169/2011 du 13 décembre 2014)

EN DOUCEUR

Crème de Cogne 
avec ses biscuits typiques « tegole »
8,00

Crêpes Suzette 
au Grand Marnier et oranges caramélisées
8,50

Glace de la Cave**  
à la crème de lait km zéro avec lait frais «
Azienda Agricola Costa del Pino » de
Cogne, miel de la Vallée d'Aoste
et noisettes Piémont
8,00



Les beignets de la Cave 
farcis de crème au mascarpone
et coulis aux baies rouges
8,50



Panna cotta au chocolat noir Valrhona  
avec sauce aux mûres
et croustillant au piment
8,50

« La Pomme » 
tarte aux pommes tiède,
avec sauce aux pommes valdôtaines
9,00

LA CAVE DES ENFANTS

Petites pâtes Barilla 
avec sauce tomate ou
au beurre ou avec sauce pesto
7,00

Tranche de Jambon de Saint-Oyen à la braise  
à la plaque et pommes de terre au four
(sans allergènes, gluten et polyphosphates
ajoutés)
11,00

Glace à la crème de lait**  
km zéro avec lait frais « Azienda
Agricola Costa del Pino » de Cogne
6,00

