

Bistrot Panoramic

IT

COFFEE & Co

Caffè espresso	2
Cappuccino / Marocchino	2.5
Mocaccino (cioccolata, espresso, panna)	3.5
Super Mocaccino (cioccolata, doppio espresso, panna)	4.5
Decaffeinato / orzo / ginseng	2.5
Caffè Americano	2.5
Caffè latte	3
Cappuccino dek / soia	3
Cioccolata calda	5
Correzione panna	1
Tè ed infusi	4

HOT SPIRITS

Calimero	5
Bombardino con panna	6
Punch	4
Vin brûlé	6
Grog al Genepy	5

DRINKS

Bibite	4
Acqua 0.33 cl / 0.5 cl	2
Succhi di frutta bio	4
Bitter e Crodini	4.5
Birra 0.25 cl	4
Birra 0.4 cl	6
Spritz	7
Long drinks	a partire da 7
Calice di vino	a partire da 6

BREAKFAST & SNACKS

Pain au chocolat*	2.5
Croissant*	a partire da 2
Girella valdostana con mele e crumble di farina e polenta	3.5
Macedonia di frutta fresca*	6

FOOD

Lasagne	14
Polenta concia con Fontina dop	11
Polenta concia con Fontina dop e salsiccia in crema di pomodoro	17
Polenta concia con Fontina dop e cinghiale in umido	21
Polenta concia con Fontina dop e carbonade di manzo	19
Polenta concia con Fontina dop e ratatouille di verdura	15
Salsiccia in crema di pomodoro	13
Ratatouille di verdura	11
Cinghiale in umido	17
Carbonade di manzo	15
Zuppa del giorno	12
Tagliere di salumi	13
Tagliere di formaggi	13
Tartiflette (patate, cipolle stufate, formaggio Reblochon, pancetta)	14
Valpellenentze (zuppa di pane nero, cavolo verza e Fontina dop)	12
Insalata del giorno	12
Panna cotta con coulis di frutti di bosco	8
Torta della casa	7
Il nostro Monte Bainco	8
Tiramisù	8

MENÙ ALPINO A 3.466 METRI 39

Tartiflette (patate, cipolle stufate, formaggio Reblochon e pancetta)
Valpellenentze (zuppa di pane, cavolo verza e Fontina dop)
Polenta concia con Fontina accompagnata a scelta da:
Carbonade di manzo
Cinghiale in umido
Salsicetta in crema di pomodoro
Ratatouille di verdure
Dessert del giorno

*Alcuni elementi potrebbero essere surgelati all'origine e trattati tramite abbattimento rapido della temperatura.

Coperto e pane inclusi.

La valuta dei prezzi è in Euro.

Bistrot Panoramic

EN

COFFEE & Co

Espresso coffee	2
Cappuccino / Marocchino	2.5
Mocaccino (chocolate, espresso, cream)	3.5
Super Mocaccino (chocolate, double espresso, cream)	4.5
Decaf / barley / ginseng	2.5
Americano	2.5
Milk	3
Decaf / soy cappuccino	3
Hot chocolate	5
Cream correction	1
Teas and infusions	4

HOT SPIRITS

Calimero	5
Bombardino with cream	6
Punch	4
Mulled wine	6
Genepy grog	5

DRINKS

Soft drinks	4
Water 0.33 cl / 0.5 cl	2
Organic fruit juices	4
Bitter and Crodini	4.5
Draught beer 0.25 cl	4
Draught beer 0.4 cl	6
Spritz	7
Long drinks	from 7
Wine by the glass	from 6

BREAKFAST & SNACKS

Pain au chocolat*	2.5
Croissant*	from 2
Swirl with apples and polenta flour crumble	3.5
Fresh fruit salad*	6

FOOD

Lasagne	14
“Polenta concia” with Fontina cheese	11
“Polenta concia” with sausages in creamy tomato sauce	17
“Polenta concia” with chunks of wild boar	21
“Polenta concia” with beef carbonnade	19
“Polenta concia” with mediterranean ratatouille	15
Sausage in creamy tomato sauce	13
Mediterranean ratatouille	11
Chunks of wild boar	17
Beef carbonnade	15
Soup of the day	12
Local mixed meats	13
Local mixed cheeses	13
Tartiflette (potatoes, stewed onions, Reblochon cheese, bacon)	14
Valpellingentze (typical cabbage dry soup)	12
Salad of the day	12
Panna cotta and red berry coulis	8
Cake of the day	7
Monte Bianco	8
Tiramisù	8

ALPINE MENU AT 3.466 METRES

39

Tartiflette (potatoes, stewed onions, Reblochon cheese, bacon)
Valpellingentze (typical cabbage dry soup)

Polenta with Fontina optionally accompanied by:
Beef carbonnade
Chunks of wild boar
Sausages in creamy tomato sauce
Mediterranean ratatouille
Dessert of the day

*Some elements could be frozen at the origin and treated by rapid abatement of temperature.

Cover and bread included.

The price currency is in euros.

Bistrot Panoramic

FR

COFFEE & Co

Café expresso	2
Cappuccino / Marocchino	2.5
Mocaccino (chocolat, espresso, crème)	3.5
Super Mocaccino (chocolat, double espresso, crème)	4.5
Décaféiné / orge / ginseng	2.5
Americano	2.5
Lait	3
Cappuccino déca / soja	3
Chocolat chaud	5
Avec crème fouetée	1
Thés et tisanes	4

HOT SPIRITS

Calimero	5
Bombardino avec crème fouetée	6
Punch	4
Vin brûlé	6
Grog au Genepy	5

DRINKS

Boissons gazeuses	4
Eau 0.33 cl / 0.5 cl	2
Jus de fruits bio	4
Bitter et Crodini	4.5
Bière pression 0.25 cl	4
Bière pression 0.4 cl	6
Spritz	7
Long drinks	à partir de 7
Vin au verre	à partir de 6

BREAKFAST & SNACKS

Pain au chocolat*	2.5
Croissant*	à partir de 2
Tourbillon de pommes et crumble de farine de polenta	3.5
Salade de fruits*	6

FOOD

Lasagne	14
“Polenta concia” avec Fontina dop	11
“Polenta concia” avec saucisses en crème de tomate	17
“Polenta concia” avec bouchées de sanglier	21
“Polenta concia” avec carbonade de boeuf	19
“Polenta concia” avec ratatouille méditerranéenne	15
Saucisses en crème de tomate	13
Ratatouille méditerranéenne	11
Bouchées de sanglier	17
Carbonade de boeuf	15
Soupe du jour	12
Assiette de salamis	13
Assiette de fromages	13
Tartiflette (pommes de terre, oignons, Reblochon, lardons)	14
Valpellingentze (soupe de choux, Fontina dop et pain)	12
Salade du jour	12
Panna cotta et coulis de fruits rouges	8
Gâteau du jour	7
Mont-Blanc	8
Tiramisù	8

MENU ALPIN À 3 466 MÈTRES

39

Tartiflette (pommes de terre, oignons, Reblochon, lardons)
Valpellingentze (soupe de choux, Fontina dop et pain)

Polenta concia avec Fontina, avec le choix entre:

Carbonade de boeuf
Bouchées de sanglier
Saucisses en crème de tomate
Ratatouille méditerranéenne

Dessert du jour

*Certains éléments pourraient être congelés à l'origine et traités par réduction rapide de la température.

Couvert et pain inclus.

Le prix sont indiqués en euros.