

La Carte

Dal 1991 la nostra cucina è sinonimo di
prodotti freschi di aziende locali,
tradizione di montagna e cura dei dettagli.



Mettetevi comodi:

vi condurremo in giro per la nostra regione nel tempo di un pasto;
tra i sapori decisi delle nostre **carni**, la morbidezza della **Fontina**,
il caldo profumo della **polenta** e
i **dolci** raffinati ma che sanno ancora di ricette di **famiglia**.

Per iniziare

TARTARE DI BOVINO VALDOSTANO CROSTINO DI PANE NERO, CITRONETTE ALLA SENAPE, GERMOGLI E SAULIGNON

(crema di formaggio fresco kmo, aglio e prezzemolo)

Tartare de boeuf valdotain avec pain, citronette a la moutarde, choux et Saulignon fromage-
Local beef tartare with grilled bread, moutarde citronette and cheese cream Saulignon

15€

FLAN DI ERBETTE ACCOMPAGNATO DA VELLUTATA DI FONTINA DOP**

Flan fait maison aux herbes avec fondue -

Home made salad cake with local herbs and Fontina cheese cream

11€ 



PROSCIUTTO CRUDO DI SAINT MARCEL 18 MESI CON POLENTA E TOMETTA GRIGLIATA

Polenta, fromage demi fondue et jambon de Saint Marcel - Polenta, cheese and raw ham

14€

PROSCIUTTO CRUDO DI SAINT MARCEL 18 MESI CON MELONE E BURRATA FRESCA

Melon, mozzarella fraiche et jambon de Saint Marcel - Melon, fresh mozzarella and raw ham

14€

la Valle d'Aosta da condividere



IL NOSTRO PLATEAU:

SELEZIONE DI AFFETTATI VALDOSTANI

Plateau de charcuterie du territoire avec chataignes au miel - Assorted cold cuts with chestnuts and honey

16.80€

**PIÙ VALDOSTANO
DI COSÌ!**

DELIZIA DEL CASARO:

SELEZIONE DI SEI FORMAGGI DELLA REGIONE CON CONFETTURE FATTA IN CASA

Assiette de fromages valdotains avec confiture -

Sorted local cheese with home made jam

14.50€ 



Primi Piatti

B

SPAGHETTI ALLA BOULE DE NEIGE CON RAGÙ, SALSICCIA, PANNA, PREZZEMOLO E AGLIO

Spaghetti à la Boule de Neige (ragù, saucisse, crème et ail) -
Spaghetti with meat sauce, sausage, cream and garlic)

12€

la Tradizione



GNOCCHI DI CASTAGNE CASERECCI AL RAGÙ DI SELVAGGINA**

Gnocchi de châtaignes faits maison à la sauce de gibier- Chestnuts gnocchi with venaison sauce

13.50€

CREPPE AL FORNO CON PROSCIUTTO E FONTINA DOP, BESCIAMELLA E FONDUTA

Crêpes à la Fontina avec jambon et béchamel -Crêpes with Fontina cheese, ham and bechamel

12.50€

LA VALPELINTSE DEL GRAN PARADISO ZUPPA A BASE DI PANE, FONTINA DOP, ERBETTE, CAVOLO E PROFUMO DI CANNELLA

Soupe traditionnelle avec pain, herbes, Fontina et choux
Traditional soup with bread, herbs, Fontina cheese and broth

11.50€



FONDUTA ALLA VALDOSTANA CON POLENTA E CROSTINI

Fondue à la valdotaine, polenta et croustons - Fonduta cheese with polenta and crouton bread

16€



POLENTA ALLA VALDOSTANA CON FONTINA DOP GRATINATA AL FORNO

Polenta au gratin avec Fontina - Polenta gratin with Fontina cheese

11.50€



*la nostra è una polenta rustica,
preparata secondo la tradizione di famiglia,
con diverse varietà di farine.*

Secondi Piatti

SOTTOFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLA SENAPE E MIELE DI RHÊMES

200 g. ca

Sousfilet de boeuf à la grille avec moutarde au miel de Rhêmes -
Grilled beef steak with Rhêmes honey moutard

23€

TROTA DI MORGEX ALLA PARIGINA (BURRO AL PROFUMO DI AGLIO E PREZZEMOLO)**

Filet de truite a la parisienne (beurre avec ail et persil) -
Trout fillet with parisian butter (garlic and parsley)

20€

BARBECUE VEGETARIANO VERDURE GRIGLIATE CON TOMETTA FILANTE

Légumes et tometta grillés - Grilled tometta cheese with vegetables

16€



CARBONADA ALLA BOULE CON POLENTA

Carbonada de boeuf avec polenta - Beef carbonada with polenta

18€

SALSICCETTA IN UMIDO CON POLENTA

Saucisse a la tomate avec polenta - Stewed sausage with polenta

16€

servite con POLENTA ALLA VALDOSTANA

with polenta à la Fontina - with polenta and Fontina cheese

+3€

Contorni

PATATINE FRITTE*

Frites* - french fries*

6€

PATATE AL FORNO

Pommes de terre au four - Roasted potatoes

6€

VERDURE DEL GIORNO

Garnitures du jour - Garnish of the day

6.50€

INSALATONA BOULE DE NEIGE

INSALATE, TONNO, CAROTE MOZZARELLA, MAIS

Salade avec thon, mozzarella, mais et carottes -
Salad with thuna, mozzarella cheese, carrots and corn

10€

INSALATA MISTA

Salade mixte - Mixed salad

6.50€

PASTA POMODORO E BASILICO

Pâte à la tomate - Pasta tomatoe sauce

€8

PASTA AL RAGÙ

Pâte au ragout - Pasta with ragout

€8.50

SALSICCETTA IN UMIDO CON POLENTA

Polenta avec saucisse - Polenta with sausages

12€

NUGGETS DI POLLO* CON PATATINE*

Nuggets et frites - nuggets and french fries

€12

**PIATTI
VEGETARIANI**



COPERTO

Couvert -
cover charge

€2



**CUCINA
GLUTEN FREE**

SOLO SU
PRENOTAZIONE

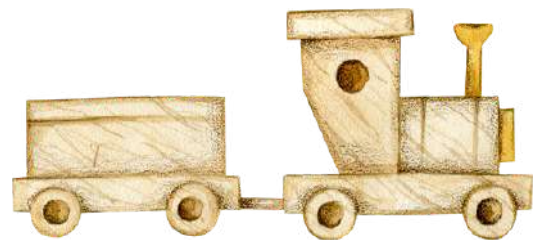


**I NOSTRI DOLCI
SONO FATTI IN CASA,
CON AMORE**

Desserts faits maison
avec amour - Homemade sweets

da 6€ a 9€

PER I PIÙ PICCOLI



RIMANI AGGIORNATO!



hotelbouledeneige

*in mancanza di prodotto fresco, il ristorante serve anche prodotti surgelati e congelati

**Questo prodotto, SEBBENE PREPARATO IN CASA, potrebbe essere sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

I nostri menù conviviali



Boule de neige
Hotel · Restaurant · Spa

SOLO SU PRENOTAZIONE

MIN. 2 PERSONE

Per gli amanti del **FORMAGGIO**

LA RACLETTE

**RACLETTE E SELEZIONE DI FORMAGGI
VALDOSTANI DA FONDERE, PATATE
BOLLITE, SOTTACETI E SALUMI MISTI**

26€
a persona



Per gli amanti della **CARNE**

LA BOURGUIGNONNE

**BOCCONCINI DI CARNE SCELTA DA CUOCERE IN
OLIO BOLLENTE, SALSE FATTE IN CASA E
PATATINE FRITTE***

28€
a persona



Per gli amanti della **CARNE GRIGLIATA**

LA PIERRADE

**SELEZIONE DI CARNI DA GRIGLIARE
SULL'APPOSITA PIASTRA E VERDURE
SEMI GRIGLIATE**

27€
a persona



la nostra selezione di prodotti Valdostani

Fontina DOP
The Quendoz (Jovencan)

Formaggi freschi, latte e carne
Lo Fornet (Rhêmes-Notre-Dame)

Boudin, Salsiccie, Coppa, Mocetta e carne
Salumificio Segor (Villeneuve)

Lardo
Bertolin (Arnad)

Prosciutto Crudo e Cotto erborinato
Prosciuttificio (Saint Marcel)

Trota di Morgex
Troticoltura di Ivan Spatari (Morgex)

Formaggi
Institut Agricole Régionale (Aosta)
Chez Duclos (Gignod)
Estrela di Berger (Rhêmes Saint Georges)

Farine miste
Famiglia Pavese (Morgex)

PRODOTTI DA NOI QUI
AL BOULE DE NEIGE

**Genepy, tisane e
biscotti**



ALLERGENI



Informazioni sulla presenza di allergeni:

Alcuni dei piatti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze: se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.














Informations sur la présence d'allergènes:

Certaines recettes servies au restaurant peuvent contenir des substances qui provoquent allergies ou intolérances : si tu es allergique ou intolérant à quelque substance, informe notre personnel de service afin que puisse t'indiquer les préparations aptes à ton choix.

Information about the allergens presence:

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances: if you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

ALLERGENI POTENZIALMENTE PRESENTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI

<p>Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi</p> 	<p>CROSTACEI</p> <p>Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, eragoste, granchi, e simili</p> 
<p>FRUTTA A GUSCIO</p> <p>Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi</p> 	<p>GLUTINE</p> <p>Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati</p> 
<p>LATTE E DERIVATI</p> <p>Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie</p> 	<p>LUPINI</p> <p>Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari</p> 
<p>MOLLUSCHI</p> <p>Canestrello, cannolicchio, capesanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc</p> 	<p>SENAPE</p> <p>Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda</p> 
<p>PESCE</p> <p>Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali</p> 	<p>SEDANO</p> <p>Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali</p> 
<p>SESAMO</p> <p>Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale</p> 	<p>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</p> <p>Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc</p> 
<p>SOIA</p> <p>Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili</p> 	<p>UOVA E DERIVATI</p> <p>Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo</p> 