

IT/EN/FR/NE

*Per iniziare
Starters/ Mise en bouche/ Om te beginnen*

Crudo di Saint Marcel e mele caramellate

11,00

alla cannella

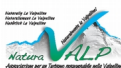
Raw ham of St.Marcel and caramelized apple with cinnamon

Jambon cru de St. Marcel et pommes caramélisées à la cannelle

Gerookte ham uit Saint-Marcel en met kaneel gekarameliseerde appel

Sformatino di cavolo viola su salsa di Bleu d'Aoste

11,00



Savoury pie of violet cabbage on Bleu d'Aoste sauce

Flan de pourpre chou et Bleu d'Aoste

Involtino di Mocetta, Pere, Fontina e Miele

11,00



Roulade of "Mocetta", pears, Fontina and Honey (Mocetta is beef's dry meat and fontina is the typical cheese from Aosta Valley)

Roulade de mocetta, poire, fontina et miel (La mocetta est de la viande de boeuf séchée et la fontina est un fromage valdôtain typique)

Mocettarol met peren, Fontina en honing (Mocetta is gedroogd rundvlees, Fontina is de lokale kaas)

Insalatina di mele, sedano, noci e yogurt di Bionaz

9,00



Salad of celery, apple, walnuts and yogurt

Salade de céleri, pomme et noix au vinaigre balsamique

Selderiesalade, appel en noten met balsamicoazijn

Assiette Valdostana

12,00



(castagne al miele, lardo, mocetta, coppa al ginepro, salsicce, boudin e fontina)

Assortment of cured meats of Aosta Valley and Fontina

Assortiment de charcuteries valdôtaines et Fontina

Gemengde Valdostaanse vleeswaren en Fontina

Tagliere di formaggi valdostani con le

12,00



nostre marmellate

Assorted cheese with jams of own production

Assortiment de fromages avec confitures maison

Kaasassortiment met huisgemaakte jam

Antipasto degustazione Alpe Rebelle

15,00



Appetizers Alpe Rebelle (mixed starter)

Mise en bouche mixte maison

Gemengd antipasto

I nostriPrimi
First Course/ Nos entrées/ Onze voorgerechten

Risotto al radicchio e Torrette al profumo di toma di Bionaz su cestino di parmigiano **12,00**



"Risotto" with radicchio and Torrette with local

toma's aroma served on Parmesan dish

Risotto à la Toma de Bionaz, radis rouge et Torrette (La fontina est un fromage valdôtain typique)

Gnocchetti al Bleu d' Aoste **9,00**



Potato dumpling with "Bleu d'Aoste" cheese (Bleu d'Aoste is a blue-cheese)

Gnocchetti au Bleu d'Aoste (Le Bleu d'Aoste est un fromage à pâte persillée)

Gnocchetti met Bleu d'Aoste (Bleu d'Aoste is blauwschimmelkaas)

Polenta Grassa

10,00



Polenta "grassa" (commeal porridge with melted cheese baked in the oven)

Polenta "grassa" (Polenta accompagnée de fontina et passée au four)

Polenta met gesmolten fontina

Tagliatelle Rebelli (Porri, lardo, cannella e panna) 10,00

Tagliatelle Rebelli (Pasta with leeks, cream, cinnamon, bacon fat)

*Tagliatelles Rebelle (Tagliatelles aux poireaux, lard et crème)
Pasta met prei, spek, room, kaneel*

**Duetto di Ravioli con ripieno di tomino fresco,
mocetta e pere con granella di Noci 11.00**



*Ravioli's duet with fresh tomino's stuffing, mocetta
and pears with walnut's grain*

*Duo de Ravioli farcis avec du fromage « Tomino »,
viande séchée, poires et noix*

Seuppa Vapelenentse 10,00



*Seuppa Vapelenentse (Traditional dish with bread, melted
fontina cooked with stock)*

*Soupe à la vapelenentse (Plat typique de la vallée: Pain trempé
dans du bouillon et accompagné de fontina, passé au four)*

*Traditionele soep uit het Valpelline: consommé met brood en
gesmolten fontina*

Secondi piatti

Main course / Nos plats principaux/ Onze hoofdgerechten

Tomino grigliato su letto di insalatina

8,00



Grilled cheese with garden-fresh salad

Tomino grillé sur son lit de salade (Le tomino est un fromage frais)

Gegrilde tomino met sla (Tomino is kaas)

Carbonade di Manzo

12,00



Beef carbonade (Beef stew cooked with wine and spices)

Carbonnade de boeuf

Stoofvlees

Omelette di verdure croccanti

8,00

Omelet with crisp vegetables

Omelette des legumes croquants

Filetto di maialino al pepe sfumato

con birra del Grand S. Bernard

13,00

Pork tenderloin with pepper cooked

with Grand S. Bernard beer

Filet de porc au poivre et Bière du Grand S. Bernard

Brasato dello Chef

14,00



Braised meat

Boeuf braisé

Straccetti al Genepy

13,00

Stracetti with génepy

Lanières de boeuf au génépy

Rundsneetjes met genepy

Contorni del giorno

4,00

Side dish of the day

Légumes / Accompagnement du jour

Groenten, Garnituur van de dag, Aardappelen

Menù degustazione Alpe Rebelle

(Antipasto misto, primo, secondo e dessert)

25,00

Tasting Menu Alpe Rebelle (tastings of starter, first course, main course, dessert)

Menu dégustation Alpe Rebelle (Mise en bouche, entrée et plat principal et dessert)

Alpe Rebelle proefmenu

Piccoli rebelli

(pasta pomodoro 6€, polenta e latte 5€, fettina di carne e patate 8€)

Baby-Rebelle:

Pasta with tomato 6€ / Commeal porridge with milk 5€, Escalope with potatoes 5€

Pâtes à la sauce tomate 6€- / Polenta au lait 5€-, Tranche de viande et pommes de terre 8€

Pasta met tomatensaus 6€, Polenta met melk 5€, Vleessneetje en aardappelen 8€

Dessert/ Nos desserts/ Onze nagerechten

Dolci della casa **5,00**
Homemade desserts
Desserts maison
Huisgemaakte nagerechten

Gelati artigianali
4,00
Homemade Ice-cream
Coupes de glace
Ijsbekers

Gran Dolce Rebelle *assaggi assortiti*
8,00
Sweet Rebel (assorted desserts of the house)
Assortiment de desserts maison
(Assortiment van huisgemaakte nagerechten)

Pane e coperto sono inclusi nel prezzo

The service, bread and the cover charge are included in the price

Le pain, les couverts et le service sont inclus dans le prix

Brood, bestek en bediening inbegrepen

*Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service personnel

**Allergènes: le personnel peut vous renseigner sur les substances ou produits qui provoquent des allergies.*

*Allergenen: Om informatie over allergenen te krijgen, kunt u zich wenden tot het personeel