

BENVENUTI

Per ottimizzare l'utilizzo dei prodotti alimentari ed in particolare di stagione, abbiamo deciso che sarà l'oste a proporvi i piatti del giorno.

L'antipasto sarà misto con una proposta di 4 assaggi a base di formaggio, verdure, carne ed uno caldo. Potrete scegliere tra i nostri primi e i nostri secondi del giorno. I dessert e i gelati li facciamo noi.

Menù del giorno Alpe Rebelle

3 portate(Antipasto misto, primo, secondo) 30,00 €

2 portate 25,00 €

Tasting Menu Alpe Rebelle(selection of starters, first course, main course)

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

Alpe Rebelle proefmenu

Antipasto assortito del giorno 15,00€

Primo del giorno 13,00€

Secondo del giorno e contorno 16,00€

Piccoli rebelli

(pasta pomodoro 7€, polenta e latte 7€, fettina di carne e patate 10€)

Baby-Rebelle:

Pasta with tomato 7€/ Commeal porridge with milk 7€, Escalope with potatoes 10€

Pâtes à la sauce tomate 7€- / Polenta au lait 7€-, Tranche de viande et pommes de terre 10€

Pasta met tomatensaus 7€, Polenta met melk 7€, Vleessneetje en aardappelen 10€

Dessert/ Nos desserts/ Onze nagerechten

Dolci della casa 6,00

Homemade desserts

Desserts maison

Huisgemaakte nagerechten

Gelati artigianali

5,00

Homemade Ice-cream

Coupes de glace

Ijsbekers

Gran Dolce Rebelle assaggi assortiti

8,00

Sweet Great Rebel (assorted desserts of the house)

Assortiment de desserts maison

(Assortiment van huisgemaakte nagerechten)

Pane e coperto 2,50 €

The service, bread and the cover charge 2,50 €

Le pain, les couverts et le service 2,50 €

Brood, bestek en bediening 2,50 €

*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.

*Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti a bassa temperatura nella nostra cucina in base alle necessità oppure acquistati congelati all'origine. Potete chiedere le informazioni nel dettaglio al personale di sala.

Nei piatti con il simbolo sono stati utilizzati prodotti delle Aziende Agricole della Valpelline soci di Naturavalp (Associazione per lo sviluppo e la promozione del turismo responsabile in Valpelline). Chiedete all'oste più informazioni! L'achillea, il timo, le noci, la frutta, il sedano, il cartamo e le patate (non in tutti i periodi dell'anno...) provengono dalle coltivazioni proprie di Alpe Rebelle, che con l'aiuto della famiglia coltivano dei piccoli campi a Bionaz, Fénis e Valtournenche. L'acqua proviene dalla

sorgente privata situata 150 m sopra l'abitazione, viene comunque periodicamente controllata, filtrata e debatterizzata passando in una lampada a raggi UV che abbatte ogni eventuale batterio. Le sue caratteristiche la rendono ideale per agevolare un buon funzionamento renale. Il pane è fatto in casa con farina di tipo 2 o mista segale e cereali. I succhi di frutta provengono da una piccola azienda agricola valdostana. Le bibite e il caffè provengono dal mercato equo solidale e biologico.

Dans les assiettes avec le symbole on a utilisé des produits des Entreprises Agricoles de la Valpelline associée à Naturavalp (Association pour le développement et la promotion du tourisme responsable en Valpelline).

Les herbes de montagne, les saveurs, les salades, les légumes, les confitures et les fruits proviennent des cultivations appartenant aux propriétaires d'Alpe Rebelle qu'avec l'aide de la famille cultivent des petits champs à Bionaz, Fénis et Valtournenche.

L'eau arrive de la source privée situé à 150 mètres au dessus de l'habitation; elle est contrôlée périodiquement, filtrée et stérilisée par une lampe à rayons UV qui fait mourir tous les bactéries. Ses caractéristiques la rendent idéale pour faciliter un bon fonctionnement rénale.

La pain est artisanale. Le café et le chocolat proviennent du marché biologique.

Les jus de fruits proviennent d'une petite entreprise agricole de Nus et sont de même façon biologique.

Les boissons proviennent du marché aequo solidale et biologique.

The dish with the symbol use products from farms of Valpelline partners Naturavalp (Association for the development and promotion of responsible tourism in valpelline).

The yarrow, thyme, walnuts, apples, celery, safflower and potatoes come almost exclusively from their crops, which with the help of family cultivate small fields in Bionaz, Fénis and Valtournenche. The water comes from the private spring located 150 m above the house, it is still periodically controlled, filtered and purified passing a UV lamp that eliminates any bacteria. Its features make it ideal to facilitate the proper functioning of the kidneys. The bread is homemade. Coffee and chocolate come from the organic market fair trade. The juices are biological and come from a small farm in Nus.