

**E****D****E****N**  
LE BISTROT



MENÙ  
À LA CARTE

ANTIPASTI

STARTERS

HORS-D'ŒUVRE

## Porro delle Alpi 🍷

- Porro locale stufato al forno su crema di reblec fresco valdostano e arachidi tostate

16,00€

---

Baked local leek on fresh Aosta Valley reblec cheese cream and toasted peanuts

Poireau local braisé au four sur crème de fromage de reblec valdôtain et cacahuètes grillées

## Capasanta Royale 🍷

- Capasanta scottata e aromatizzata al celebre Vesper Martini di 007

25,00€

---

Seared scallop flavoured with 007's famous Vesper Martini

Noix de Saint-Jacques poêlée aromatisée au célèbre Martini Vesper de 007

## Cotechino celato 🍷

- Cotechino tradizionale con lenticchie in due consistenze: a spuma e croccante

18,00€

---

Traditional cotechino with lentils in two consistencies: mousse and crispy

Cotechino traditionnel aux lentilles en deux versions: mousse et croustillant

## Tagliere Nazionale

- Tagliere di salumi e formaggi: un'esperienza sensoriale fra le eccellenze italiane

25,00€

---

Cured meats and cheeses: a sensory experience of Italian excellence

Charcuteries et fromages: une expérience sensorielle de l'excellence italienne

PRIMI

FIRST COURSES

ENTRÉES

## Ris du berdjé 🍷

- Risotto mantecato al vino rosso Torrette, crema di castagne e veli di salame boudin

20,00€

---

Risotto creamed with Torrette red wine, chestnut cream and boudin salami veils

Risotto crémeux au vin rouge Torrette, crème de marrons et boudin

## Spaghetti laghi e monti 🍷

- Spaghetti alla crema di funghi, sashimi di salmerino e uova di salmerino

22,00€

---

Spaghetti with mushroom cream, char sashimi and char roe

Spaghetti à la crème de champignons, sashimi d'omble et œufs d'omble

## Raviolo alla valpellenentze 🍷

- Raviolo farcito verza stufata e fontina, servito con brodo di carne e veli di pane nero

18,00€

---

Raviolo stuffed with stewed cabbage and fontina cheese, served with meat broth and thin slices of black bread

Raviolo farci de chou étuvé et de fromage fontina, servi avec un bouillon de viande et des fines tranches de pain noir

SECONDI

SECOND COURSES

PLATS PRINCIPAUX



## Cacciatora in spuma

- Terrina di pollo campese accompagnata da una spuma alla cacciatora e lampascioni

24,00€

---

Campese chicken terrine accompanied by a cacciatora mousse and lampascioni

Terrine de poulet de Campese accompagnée d'une mousse de cacciatora et de lampascioni

## Trota all'acqua pazza 🍷

- Trota di Lillaz servita con salsa all'acqua pazza e salsa olandese

28,00€

---

Lillaz trout served with 'acqua pazza' sauce and hollandaise sauce

Truite de Lillaz servie avec une sauce 'acqua pazza' et une sauce hollandaise

## Rouge valdôtaine 🍷

- Controfiletto di pezzata rossa valdostana, cioccolato fondente e salsa ai frutti rossi

26,00€

---

Red Aosta Valley beef with dark chocolate and red berry sauce

Boeuf de la Vallée d'Aoste avec chocolat noir et sauce aux fruits rouges

---

### CONTORNO AGGIUNTIVO A SCELTA

6,00€

Additional side dish of your choice

Plat d'accompagnement supplémentaire au choix

- Ratatouille di verdure 🍷

Vegetable Ratatouille  
Ratatouille de légumes

- Patate arrosto 🍷

Roast potatoes  
Pommes de terre rôties

- Insalata di cavolo viola

Purple cabbage coleslaw  
Salade de chou violet

BURGERS

## Eden Burger

- Burger di pezzata rossa valdostana, bun home made, cipolla brasata alla birra, fontina e bacon croccante con patate arrosto

18,00€

---

Red Aosta Valley beef burger, homemade bun, beer-braised onions, Fontina cheese, and crispy bacon, served with roasted potatoes

Burger de bœuf de la Vallée d'Aoste, pain maison, oignons braisés à la bière, fromage Fontina et bacon croustillant, accompagné de pommes de terre rôties

## Pulled Burger

- Pulled pork, bun home made e coleslaw di cavolo viola con patate arrosto

18,00€

---

Pulled pork, homemade bun and purple cabbage coleslaw, served with roasted potatoes

Pulled pork, pain maison, et coleslaw de chou rouge, accompagné de pommes de terre rôties

### SALSA D'ACCOMPAGNAMENTO A SCELTA

---

Accompanying sauces included at choice

Sauces d'accompagnement incluses au choix

- Ketchup
- Salsa barbeque  
Barbeque sauce  
Sauce barbecue
- Maionese  
Mayonnaise  
Mayonnaise
- Maionese tartufata  
Truffle mayonnaise  
Mayonnaise truffée
- Maionese prugna  
Plum mayonnaise  
Mayonnaise aux prunes
- Teriyaki

# DESSERTS

## Torta Gran Paradiso 🍷

- Classica torta paradiso farcita con: crema di castagne, salsa al genepey e marron glacés
- 

8,00€

Classic angel cake filled with: chestnut cream, genepey sauce and candied chestnuts

Classique gâteau paradisi garni de: crème de marrons, sauce genepey et marrons glacés

## ZabaiOne

- Spuma di zabaione aromatizzato al cardamomo con crumble alla cannella
- 

8,00€

Cardamom-flavoured zabaione mousse with cinnamon crumble

Mousse de sabayon parfumée à la cardamome avec crumble à la cannelle

## Bacio di gianduia 🍷

- Cremoso di gianduia e nocciole con salsa al cioccolato bianco e peperoncino e ciliegina candita
- 

8,00€

Gianduia and hazelnut cream with white chocolate and chilli sauce and candied cherry

Crèmeux de gianduia et noisettes avec sauce au chocolat blanc et au piment et cerise confite

BEVANDE

BEVERAGE

BOISSONS

• <b>Acqua 0,75 cl</b>	3,00€
Water Eau	
• <b>Acqua 0,50 cl</b>	2,00€
• <b>Caffè espresso Vergnano BIO</b>	2,00€
Vergnano espresso coffee BIO Café espresso Vergnano BIO	
• <b>Caffè decaffeinato</b>	2,00€
Decaffeinated coffee Café décaféiné	
• <b>Caffè orzo</b>	2,00€
Barley coffee Café d'orge	
• <b>Caffè ginseng</b>	2,00€
Ginseng coffee Café de ginseng	
• <b>Caffè corretto</b>	2,50€
Spiked coffee Café arrosé	
• <b>Cappuccino</b>	2,30€
• <b>Marocchino</b>	2,00€
Marocchino coffee Café marocchino	
• <b>Aperitivi sodati</b>	5,00€
Soda aperitifs Apéritifs soda	
• <b>Bitter, vermouth</b>	6,00€
• <b>Bibite</b>	4,00€
Soft drinks Boissons gazeuses	
• <b>Distillati e liquori nazionali</b>	4,00€
National distilled spirits Liqueur nationaux	
• <b>Distillati e liquori esteri</b>	6,00€
Foreign distilled spirits Liqueur étrangers	
• <b>Distillati riserve</b>	S.Q.
Reserves distilled spirits Liqueur de réserve	

BIRRE

BEERS

BIÈRES



## Birrificio Poretti 4 Luppoli (5%)

0,20 cl

3,50€

0,40 cl

6,50€

---

**Birra bionda**

Blond beer

Bière blonde

## Grimbergen - (6%)

0,25 cl

4,50€

0,50 cl

9,00€

---

**Birra blanche**

White beer

Bière blanche

## Grimbergen - (6,5%)

0,25 cl

4,50€

0,50 cl

9,00€

---

**Birra ambrata**

Amber beer

Bière ambrée

# edileco

Eden è un progetto Edileco.  
A guidarci, in ogni campo, sono la sostenibilità  
e il desiderio di un futuro migliore.

Eden is an Edileco project.  
Guiding us, in every field, are sustainability  
and the desire for a better future.

Eden est un projet d'Edileco  
Guidé dans tous les domaines par la durabilité  
et le désir d'un avenir meilleur.

Servizio e coperto inclusi.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita legenda che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.



Il prodotto indicato contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento termico negativo.



Sono evidenziate le materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e all'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

Service and cover charge included.

For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate key which will be provided, upon request, by the staff on duty.



Products that have undergone positive or negative blast chilling.



The indicated product contains originally frozen ingredients as required by Article 19, paragraph 9 of Legislative Decree 231/17 and Appendix VI, point 2, of EU regulation 1169/2011.

Service et couverture inclus.

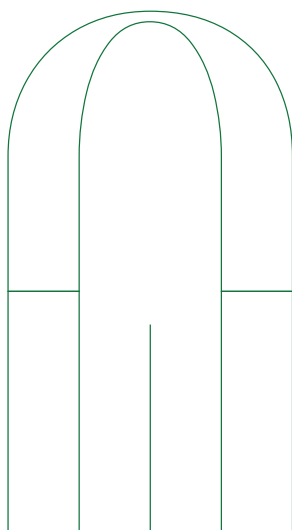
Pour toute information sur les substances et allergènes vous pouvez consulter la légende spécifique qui vous sera fournie, sur demande, par le personnel de garde.



Le produit indiqué contient des ingrédients qui ont subi un processus de réduction thermique négative.



Les matières premières achetées congelées à l'origine sont mises en évidence comme l'exige l'article 19, paragraphe 9, du décret législatif 231/17 et l'annexe VI, point 2, du règlement UE 1169/2011.



**E****D****E****N**  
LE BISTROT