



LOU REASSIGNON

dal 1966

COGNE

Ristorante • Taverna • Camere

1966 - 2016

Da cinquantanni la famiglia Allera

Vi da il benvenuto!!!



Saveurs du
VAL D'AOSTE



QUALITÀ
PARCO
GRAN PARADISO

www.louressignon.it

info@louressignon.it

seguiteci su



Antipasti ◊ Les Hors d'Oeuvres

Assiette di salumi valdostani con Toma e Fontina Dop	
<i>Assiette de charcuteries valdôtaines avec Tome et Fontine Dop</i>	12,00
Carne* cruda alla Gressonara e finissima di verdure	
<i>Carpaccio* de bœuf à la façon de Gressoney avec petite salade</i>	11,00
Carpaccio* di Fassona Dop con scaglie di Toma pere e nocciole	
<i>Carpaccio* de Fassona Dop avec Tome poires et noisettes</i>	11,00
Insalata Mont-Blanc al balsamico di lampone con motzetta pane di segale e caprino	
<i>Salade Mont-Blanc vinaigre de franboise motzette pain de seigle et chevrotin</i>	11,00
"La salada dou Médecin" con vinaigrette francese e frutta	
<i>La Salade du Docteur avec vinaigrette française et fruits</i>	11,00
Variazione di pesci di acqua dolce di Lillaz	
<i>Variation de poissons d'eau douce de Lillaz</i>	14,00
Foie Gras Maison au Muscat Flétri de Chambave avec pain brioche	
<i>Foie Gras Maison au Muscat Flétri de Chambave avec pain brioche</i>	14,00



I Primi Piatti ◊ Les Premiers Plats

Seupetta a la Cogneintse (risotto tipico di Cogne)	min. 2 pers. a porzione	
<i>Seupetta à la Cogneintse (riz typique de Cogne avec Fontine et croûtons de pain)</i>	min. 2 pers.	12,00
Seuppa à la Valpellineintze con Fontina Dop		
<i>Seuppa à la Valpellineintze avec Fontine Dop</i>		10,00
Polenta alla valdostana con Fontina Dop		
<i>Polenta à la valdôtaine avec Fontine Dop</i>		10,00
Crespelline di grano saraceno Fontina Dop e prosciutto cotto St. Oyen		
<i>Crêpes de sarrasin avec Fontine Dop et Jambon St. Oyen</i>		10,00
Gnocchetti di castagne al burro e timo su fonduta di Toma e tartufo nero		
<i>Gnocchi de châtaignes au beurre et thyme sur fondue de Tome et truffe noir</i>		12,00
Tagliolini verdi con storione pinoli bottarga di muggine crema di porri zafferano		
<i>Taglionini avec esturgeon légumes pignons et "bottarga" sur cême de poireaux</i>		12,00
Tagliatelle della casa alla Ressonon con Jambon de Bosses Dop		
<i>Tagliatelle maison avec sauce tomate, légumes et Jambon de Bosses Dop</i>		11,00

* Prodotto fresco abbattuto all'origine (-18° C.) - *Produit frais abattu à -18°C

I Secondi Piatti *◆* Les Seconds Plats

Carbonada di guanciotto* di manzo e polenta rustica	
<i>Carbonada de joue* de bœuf et polenta rustique</i>	14,00
Filetto di maiale in crosta di pistacchi con salsa alla mostarda di frutta	
<i>Filet de porc en croûte de pistaches avec sauce à la moutarde de fruits</i>	17,00
Sella d'Agnello al forno in crosta di pane con salsa al vino rosso	
<i>Carré d'agneau au four en croûte de pain avec sauce au vin rouge</i>	20,00
Battuta di filetto di manzo con scalogni caramellati	
<i>Tartare de filet de boeuf avec échelotes caramélisées</i>	21,00

Le Grigliate *◆* Les Grillades

Filetto Châteaubriand	<i>min. 2 persone a porzione</i>	
<i>Filet Châteaubriand</i>	<i>min. 2 personnes</i>	23,00
Filetto mignon di manzo lardellato		
<i>Filet mignon de bœuf avec Lard d'Arnad</i>		20,00
Cuore di costata di manzo "selezione Lou Ressonon"		
<i>Cœur de côte de veau "selection Lou Ressonon"</i>		22,00
Costine d'agnello della Nuova Zelanda		
<i>Côtelettes d'agneau de la Nouvelle Zélande</i>		18,00
Filetto di trota salmonata di Lillaz		
<i>Filet de truite saumonée de Lillaz</i>		17,00
Paillard di tacchino		
<i>Escalope de dinde</i>		10,00

(a richiesta salsa al pepe verde e salsa bernese su carni)
(sauce au poivre vert et sauce bernaïse pour les viandes sur demande)

Contorni *◆* Les Garnitures

Patatine fritte piccole/grandi	
<i>Frites petites/grandes</i>	4,00/6,00
Patate novelle "Grenailles"	
<i>Pommes de terre nouvelles Grenailles sautées</i>	5,00
Misto di verdura al vapore	
<i>Légumes mixtes à la vapeur</i>	5,00
Insalata mista assortita	
<i>Salade mêlée</i>	5,00

- Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni
- Les plats du menu peuvent contenir allergènes

Le Fondute ♦ Les Fondues

Fonduta alla valdostana con crostoni o polenta	
<i>Fondue à la valdôtaine avec croûtons de pain ou polenta</i>	10,00
Fondue bourguignonne con patate fritte	min. 2 pers. a porzione 22,00
Fondue* cinese con patate fritte	min. 2 pers. a porzione 22,00

I Formaggi ♦ Les Fromages

Plateau di formaggi "nostra selezione" con composte di frutta	
<i>Assiette de fromages "notre sélection" avec leurs confitures de fruits</i>	12,00

I Dolci della Casa ♦ Les desserts de la Maison

Crema di Cogne con Tegole	
<i>Crème de Cogne avec biscuits typiques de Cogne</i>	6,00
Île flottante	
<i>Île flottante</i>	6,00
Semifreddo* al torrone e gianduja con caramello al moscato e zafferano	
<i>Parfait* au nougat et chocolat avec caramel au muscat et safran</i>	6,00
Mousse al cioccolato e zabajone con crumble di Tegole e frutta di stagione	
<i>Mousse au chocolat et zabajon avec crumble de biscuit et fruits de saison</i>	7,00
Variazione di castagne	
<i>Variation à la Châtaigne</i>	7,00
Tarte tatin di mele amaretti e uvetta con gelato alla cannella	
<i>Tarte tatin aux pommes et macarons avec glace à la cannelle</i>	7,00
Gelato - <i>Glaces</i>	3,00
Caffè - <i>Café</i>	1,50
Caffè alla valdostana nella coppa dell'amicizia	min. 2 persone a porzione
<i>Café valdôtain servi dans la Coupe de l'amitié</i>	min. 2 personnes 4,00
Caffè irlandese - <i>Café Irlandais</i>	5,00
Le nostre Tisane - <i>Nos tisanes</i>	2,00
Coperto e acqua minerale - <i>Couvert et eau naturelle ou gazeuse</i>	2,50

Attenzione: si prega di fornire dati per la Fattura ad inizio pasto diversamente sarà emesso in automatico Scontrino fiscale non annullabile.