



Château  
*branlant*

A shield-shaped logo with a decorative border. Inside the shield, there is a smaller decorative flourish at the top and another at the bottom. The text "Château" is in a large, bold, serif font, and "branlant" is in a smaller, italicized serif font below it.

## Hors d'œuvres

Le Matzon mocetta, boudin, lard d'Arnad, petits saucissons, pomme de terre cuite à l'eau, avec du croûton de miel, beurre et séras	€ 16,50
Messata typique à la "Gressonara", viande crue typique avec du romarin, et du huile de noix et Mont D'Or	€ 16,00
Lard de Arnad avec des pommes et des châtaignes chaudes au miel	€ 14,50
Crottins grillés avec salade de mâche-noix et mocetta	€ 16,50
Flan d'épinards* avec fromage blanc Maison Panizzi	€ 16,00
Quiche du "Château" pâte feuilletée* garnie de mocetta d'âne, pommes de terre, fontina	€ 15,50

## Premiers plats (entrées chaudes)

Soupe de Courmayeur avec orge perlé soupe de légumes frais, orge, croûtons, fontina gratinée au four	€ 13,50
Soupe à la mode de la Valpelline pain, chou et fontina	€ 13,50
Soupe aux oignons avec fontina gratinés	€ 13,50
Pâtes du jour	€ 16,00
Gnocchi frais de pomme de terre aux herbes aromatiques, beurre et fondue de fromage seras	€ 15,50
Orge perlé aux cèpes*	€ 15,50
Risotto à la mode de Cogne ( <i>min. 2 personnes</i> ) avec croûtons, cannelle et fontina, gratiné au four	à pers. € 16,50
Crêpe d'épeautre avec toma valdôtaine, jambon grillé et cuit au four avec crème de marrons et fondue de Fontina	€ 15,00

Quelques produits  
du menu peuvent  
contenir des  
allergènes.

Pour une meilleure  
conservation des  
matières premières,  
celles-ci peuvent être  
abbattues par nous  
à une température  
négative



## Nos polente

Polenta à la valdôtaine avec fontina gratinée	€ 13,50
Polenta avec gorgonzola	€ 13,50
Polenta avec l'œuf au plat	€ 12,00
Polenta avec champignons*	€ 16,50
Polenta au saucisses tomates	€ 16,00
Polenta avec carbonade	€ 16,00
Polenta avec gibier	€ 16,50

## Deuxièmes plats

Tous les deuxièmes plats sont accompagnés d'une garniture

“Château Branlant”, panaché de viandes (min. 2 pers.) à pers. au grill, longe de porc, veau, poulet, dinde, gibier, saucisse avec du sauce aux herbes aromatiques et des légumes au grill	€ 29,50
Châteaubriand de bœuf à la roquette au genièvre	€ 27,00
Filet de bœuf au cèpes*	€ 33,00
Côtelette à la Valdôtaine, jambon et fromage Fontina	€ 22,00
Côtelette à la Milanaise	€ 20,00
Poulet grillé avec olives taggiasche et romarine	€ 17,50
Carré de cerf au genièvre, avec ses typiques confitures	€ 28,50
Hamburger de bœuf avec crouton de polenta grillée et Fontina	€ 16,00

## Légumes, fromages et oeufs

Légumes de saison sur la plaque courgettes, aubergines, radis, poivrons et tomates	€ 13,00
Frites*	€ 7,00
Épinards* au beurre	€ 7,00
Plateau de fromages Vallée d'Aoste Maison Panizzi avec pommes de terre et des confitures typiques valdôtains	€ 16,00
Fromage Lo Chevrotin avec des légumes grillés	€ 16,00
Fondue de Fontina, mocetta, pommes de terre et croûtons de polenta grillée	€ 16,50
Omelette jambon et fromage	€ 13,00

\* produits surgelés

Couvert € 3,00



## Nos salades

Plan Chécrouit salade verte, rouge, carottes, maïs, tomates avec sauce au yaourt	€ 11,50
Youla mocetta, croûtes, céleri, pommes, noix avec vinaigrette au fromage	€ 13,00
Arp salade verte, salade rouge, thon, maïs, mozzarella, œuf dur, tomate, carottes, anchois	€ 13,00
Dzeleuna mâche, œufs durs et thon	€ 12,50

## Nos desserts

Mont Blanc	€ 8,50
Chataignes chaudes au miel avec crème fraîche	€ 8,00
Tarte poire et chocolat	€ 7,50
Cheese cake	€ 7,50
Tarte aux pommes	€ 7,50
Bunet	€ 7,00
Crème caramel	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00

\* produits surgelés

Couvert € 3,00

# Les vins de la Vallée d'Aoste



## Azienda Agricola Anselmet

### VINI BIANCHI

Mains et cœur Chardonnay	€ 129,00
Chardonnay barrique	€ 62,00
Petite Arvine barrique	€ 58,00
Stephanie - Gewurztraminer	€ 34,00
Pinot Gris	€ 30,00
Chardonnay	€ 28,00

### VINI ROSSI

Le Prisonnier	€ 126,00
Semel Pater - Pinot Noir	€ 84,00
Henry - Syrah	€ 52,00
Fumin	€ 49,00
Pinot Noir Tradition	€ 45,00
Torrette Superior	€ 39,00
Broblan-Cornalin	€ 35,00
Rune Brune - Mayolet	€ 32,00

## Azienda Agricola Feudo di San Maurizio

### VINI BIANCHI

Petite Arvine	€ 26,00
	0,375 € 15,00
Grappillon - Gewurztraminer	€ 25,00
Chardonnay	€ 24,00
	0,375 € 14,00

### VINI ROSSI

Vuillermin - Vigna autoctona	€ 38,00
Calou	€ 35,00
Fumin	€ 32,00
	0,375 € 18,00
Pinot Noir	€ 30,00
	0,375 € 16,00
Torrette Superior	€ 29,00
	0,375 € 16,00
Mayolet	€ 27,00
	0,375 € 15,00
Torrette	€ 25,00
	0,375 € 13,50

# Les vins de la Vallée d'Aoste



## Azienda Agricola La Plantze di Henri Anselmet

### VINI BIANCHI

Ferox Sauvignon Blanc	€ 35,00
Pas toi Viogner	€ 35,00
Trii Rudin Pinot Gris	€ 31,00

### VINI ROSSI

1935 C.C. Syrah Merlot Grenache	€ 59,00
Nagòtt	€ 53,00
L'Avenir Syrah	€ 46,00
El Teemp Syrah Merlot	€ 39,00
Torrette superieur	€ 35,00

## Cave Gargantua

### VINI BIANCHI

Daphne - Chardonnay - Petite Arvine	€ 52,00
Mon Dadà - Savignon Blanc	€ 34,00
Pinot Gris	€ 31,00
	0,500 € 25,00

Spillo d'oro - Uve passite	0,375 € 57,00
----------------------------	---------------

### VINI ROSSI

Pierre - Pinot Noir	€ 61,00
Impasse - Merlot, Fumin, Petit Rouge	€ 59,00
Gamaret	€ 43,00
Labié - Torrette Supérieur	€ 34,00
	0,500 € 26,00





# Les vins de la Toscana

## Tenuta dell'Ornellaia

### VINI BIANCHI

Ornellaia 2021 - Sauvignon Blanc	€	298,00
Poggio alle Gazze - Sauvignon Blanc	€	69,00
Ornus Vendemmia tardiva DOC	€	98,00

### VINI ROSSI

Masseto Grand Cru 2011 Magnum	1,500	€ 2.950,00
Masseto Grand Cru 2005		€ 1.350,00
Masseto Grand Cru 2007		€ 1.350,00
Masseto Grand Cru 2015		€ 1.200,00
Masseto Grand Cru 2019		€ 1.150,00
Massetino Grand Cru		€ 439,00
Ornellaia 2019 Magnum	1,500	€ 750,00
Ornellaia 2008		€ 350,00
Ornellaia 2020		€ 300,00
Ornellaia 2021		€ 298,00
Ornellaia 2014	0,375	€ 183,00
Le Serre Nuove		€ 85,00
Le Volte		€ 35,00

## Tenuta Marchesi De Frescobaldi

### VINI BIANCHI

Gorgona	€	141,00
---------	---	--------

### VINI ROSSI

Lux vitis	€	249,00
Luce di Brunello - Brunello di Montalcino	€	174,00
Luce - Sangiovese - Merlot	€	174,00
Lucente	€	49,00
Giramonte Cru - Merlot, Sangiovese	€	176,00
Mormoreto Cru	€	94,00
Lamaione Cru - Merlot	€	88,00
Ripe al Convento - Brunello Riserva (2013-2014-2015)	€	164,00
Castel Giocondo - Brunello di Montalcino	€	76,00
	0,375	€ 39,00
Rialzi Chianti Gran Selezione	€	67,00
Perano Chianti Riserva	€	41,00
Perano Chianti Classico	€	28,00
Tenuta Calimaia - Nobile di Montepulciano	€	37,00
Nipozzano Vecchie viti - Chianti riserva	€	38,00
Nipozzano - Chianti Riserva	€	26,00
	0,375	€ 16,00
Tenuta di Castiglioni	€	28,00
Campo ai Sassi - Rosso di Montalcino	€	27,00
Aliè Rosè	€	25,00



# Les vins de la Toscana

## Tenuta Marchesi Antinori

### VINI BIANCHI

Cervaro - Castello della Sala	€	86,00
	0,375	€ 52,00
Conte della Vipera - Cab. Sauv. - Castello della Sala	€	39,00
Bramito - Chardonnay - Castello della Sala	€	33,00
Muffato uve stramature - Castello della Sala	€	57,00

### VINI ROSSI

Solaia - 2009	€	390,00
Guado al Tasso - Bolgheri DOC Superiore	€	183,00
Tignanello - Tenuta Tignanello	€	160,00
Poggio alle Nane - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	€	96,00
Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino	€	78,00
Santa Pia Nobile di Montepulciano Riserva	€	59,00
Bruciato - Bolgheri Doc	€	42,00
	0,375	€ 26,00

## Tenuta di Biserno Marchese Lodovico Antinori

### VINI ROSSI

Biserno - Cabernet Franc, Merlot	€	244,00
Pino	€	83,00
Insoglio del Cinghiale	€	39,00
	0,375	€ 21,00

## Tenuta Barone Ricasoli

### VINI ROSSI

Colledilà - Chianti classico Granselezione	€	94,00
Ceniprimo - Chianti classico Granselezione	€	94,00
Casalferro - Merlot	€	86,00
Castello di Brolio - Chianti classico Granselezione	€	73,00
	0,375	€ 39,00
L'Astuto - Bolgheri superiore	€	78,00
La Volpe e l'Uva - Bolgheri	€	45,00



## Les vins de la Toscana

### Azienda Cà Marcanda Gaja

Sugarille - Brunello di Montalcino - 2018	€ 263,00
Renina - Brunello di Montalcino - 2018	€ 239,00
Ca' Marcanda - Cab. Sauv., merlot, cab. franc. €	268,00
Pieve Santa Restituited - Brunello di Montalcino	€ 118,00
	0,375 € 51,00
Magari	€ 102,00
Promis - Merlot, Syrah, Sangiovese	€ 61,00

### Tenuta Castellare di Castellina in Chianti

Baffo Nero - Merlot - 2015	€ 330,00
Sodi di San Nicolò - Sangiovese - 2019	€ 128,00
Poggio di Merli - Merlot	€ 115,00
Chianti Poggiale riserva	€ 59,00
Le Sughere di Frassinello Maremma - 2019 - Merlot	€ 34,00

## Les vins du Piemonte

### Tenuta Prunotto Antinori

Bussia - Barolo Cru	€ 113,00
Barolo	€ 66,00
Bric Turot - Barbaresco DOCG	€ 69,00
Barbaresco	€ 49,00
Pian Romualdo - Barbera d'Alba DOC	€ 31,00
Ochetti - Nebbiolo d'Alba DOC	€ 30,00

### Cantina Gaja

Da Gronis - Barolo	€ 129,00
Sito Moresco	€ 78,00
	0,375 € 40,00

### Azienda Marziano Abbona

#### VINI ROSSI

Pressenda - Barolo	€ 85,00
Faset - Barbaresco	€ 61,00
Bricco Barone - Nebbiolo	€ 32,00
Papà Celso - Dolcetto	€ 31,00
Rinaldi - Barbera	€ 30,00



## Les vins du Veneto

### Azienda Allegrini

La Poja - 2011	€ 159,00
Amarone Classico	€ 109,00
Amarone Cortegiara	€ 55,00
La Grola	€ 39,00
Palazzo della Torre	€ 31,00

## Vins mousseux

### Marchesi Antinori - Franciacorta

Blanc de Blancs	€ 53,00
Curvée Royal brut	€ 45,00
	0,375 € 25,00

### Azienda Masottina Valdobbiadene

Rive di Ogliano Millesimato DOCG	€ 28,00
	1,500 € 60,00
Prosecco superiore DOCG	€ 33,00

### Tenuta di Pomino - Marchesi De Frescobaldi

Leonia Brut Millesimato DOCG	€ 47,00
------------------------------	---------

## Champagne

### Louis Roderer Champagne

Cristal Vintage	€ 340,00
Brut Millesimé Vintage	€ 164,00
Brut Premier	€ 113,00





## Château Branlant

RISTORANTE

LOC. PLAN CHECROUIT

T. 0165.846584

COURMAYEUR • MONT BLANC

