



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.

Starters

Lo matzon cured meat, salami, boiled potatoes, honey croutons, butter and Seras cheese	€ 16,50
Messata "Gressonara" raw beef flavored with rosemary, walnut oil and Mont d'Or Cheese	€ 16,00
Lard of Arnad with apple, hot chestnuts and honey	€ 14,50
Grilled crottin grilled local cheese, with a green salad, walnuts and dried beef (mocetta)	€ 16,50
Spinach* flan with ricotta cheese from Maison Panizzi	€ 16,00
"Château" quiche pastry* filled with dried donkey meat, potatoes and fontina cheese	€ 15,50

First courses

Courmayeur's seuppa with pearl barley, fresh seasonal vegetables, croutons and fontina cheese gratin	€ 13,50
Vapelenentze soup bread, cabbage, fontina cheese and broth	€ 13,50
Onion soup with fontina cheese gratin	€ 13,50
Fresh pasta of the day	€ 16,00
Fresh potato gnocchi with aromatic herbs, mountain butter and Seras cheese fondue	€ 15,50
Pearl barley with porcini mushrooms*	€ 15,50
Cogneintze risotto (<i>min. 2 people</i>) with croutons, cinnamon and a fontina cheese gratin	p.p. € 16,50
Crepes with toma cheese, rawham and ricotta cheese	€ 15,00

Some products on the menu may contain allergens. For a better conservation of products these can be cut down to us at a negative temperature.



Our polente

Polenta with grilled Aosta Valley Fontina cheese	€ 13,50
Polenta with gorgonzola cheese	€ 13,50
Polenta with fried egg	€ 12,00
Polenta with mushroom*	€ 16,50
Polenta with tomatoes sausages	€ 16,00
Polenta with veal stew	€ 16,00
Polenta with game	€ 16,50

Main courses

all the main courses are served with side dishes

Château Branlant mixed grill (<i>min.2 people</i>)	<i>a pers.</i> € 29,50
Loin, veal, chicken, turkey, venison sausage, with grilled vegetables and an aromatic herb sauce	
Cut beef with rocket salad and juniper	€ 27,00
Grilled beef fillet with porcini mushrooms*	€ 33,00
Valdostana	€ 22,00
Breaded veal steak with ham and fontina cheese	
Milanese	€ 20,00
Breaded veal steak	
Chicken breast with taggiasca olives and rosemary	€ 17,50
Venison chop with juniper with its typical jams	€ 28,50
Hamburger with grilled polenta and Fontina cheese	€ 16,00

Vegetables, cheese and egg

Seasonal vegetables cooked on the stone	€ 13,00
courgette, aubergine, radish , pepper and tomato	
French fries*	€ 7,00
Spinach* in butter	€ 7,00
Maison Panizzi Aosta valley cheese platter	€ 16,00
with potatoes and typical Valle d'Aosta jams	
Chevrotin cheese with grilled vegetables	€ 16,00
Melted fontina cheese, dried beef, potatoes, croutons	€ 16,50
and grilled polenta	
Ham and cheese omelete	€ 13,00

* If necessary frozen product

Coperto € 3,00



Our salads

Plan Chécrouit	€ 11,50
green and red salad, carrots, corn, tomatoes and yogurt sauce	
Youla	€ 13,00
dried beef, croutons, celery, apples, walnuts, cheese vinaigrette	
Arp	€ 13,00
green and red salad, tuna, corn, mozzarella cheese, boiled egg, tomatoes, carrots, anchovies	
Dzeleuna	€ 12,50
green salad, boiled eggs and tuna	

Our desserts

Mont Blanc	€ 8,50
Hot chestnuts with honey and fresh cream	€ 8,00
Pear and chocolate cake	€ 7,50
Cheese cake	€ 7,50
Apple pie	€ 7,50
Bunet	€ 7,00
Crème caramel	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00

* If necessary frozen product

Coperto € 3,00



Wines of Aosta Valley

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
Grapillon - 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



Wines of Aosta Valley

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



Wines of Tuscany



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

Wines of Tuscany



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



Wines of Tuscany

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

Wines of 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



Wines of 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

Sparkling wines

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

