

Benvenuti al ristorante



Le Petit Coq

Questo ristorante vuole inserirsi nella tradizione gastronomica valdostana con la ricerca delle materie prime d'eccellenza della produzione locale: dalle patate di Lignod alle mele renette di Saint Vincent; dalla fontina d'alpeggio alla mocetta; il tutto accompagnato dalle migliori etichette di vini valdostani riconosciuti in ambito nazionale.

Lo chef, con la mia collaborazione, ricerca ed elabora le ricette attenendosi alla tradizione.

La vicinanza alla Savoia ha favorito l'introduzione di specialità tipiche nella nostra cucina.

Per darvi il massimo della qualità tutti i nostri piatti vengono preparati espressi, un minimo di attesa è necessaria.

Comunicare al responsabile di sala ogni vostra eventuale necessità o allergia.

Benvenuti al ristorante



Le Petit Coq

Questo ristorante vuole inserirsi nella tradizione gastronomica valdostana con la ricerca delle materie prime d'eccellenza della produzione locale: dalle patate di Lignod alle mele renette di Saint Vincent; dalla fontina d'alpeggio alla mocetta; il tutto accompagnato dalle migliori etichette di vini valdostani riconosciuti in ambito nazionale.

Lo chef, con la mia collaborazione, ricerca ed elabora le ricette attenendosi alla tradizione.

La vicinanza alla Savoia ha favorito l'introduzione di specialità tipiche nella nostra cucina.

Per darvi il massimo della qualità tutti i nostri piatti vengono preparati espressi, un minimo di attesa è necessaria.

Comunicare al responsabile di sala ogni vostra eventuale necessità o allergia.

Le nostre specialità su prenotazione

Prezzo per aggiunta:
€ 4,00 CARNE
€ 2,00 VERDURE
€ 3,00 FORMAGGI e SALUMI

Pierrade

Piatto a base di carnedi manzo, salsiccia e pollo, verdure miste, fontina e mele renette che voi farete cuocere direttamente in tavola su una pietra riscaldata in precedenza.

€ 25,00



Bourguignonne

Piatto tipicamente francese, a base di tenera carne di manzo, salsiccia e pollo che viene cotta in olio bollente e accompagnata da gustose salse e patate al forno.

€ 23,00

Raclette

Una pietanza a base di formaggio, salumi e patate, tipicamente montanara, con il carattere conviviale della fondue.

€ 22,00



I prezzi si intendono a persona (minimo 2 persone)

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa - Pane fatto in casa

Le nostre specialità su prenotazione

Prezzo per aggiunta:
€ 4,00 CARNE
€ 2,00 VERDURE
€ 3,00 FORMAGGI e SALUMI

Pierrade

Piatto a base di carnedi manzo, salsiccia e pollo, verdure miste, fontina e mele renette che voi farete cuocere direttamente in tavola su una pietra riscaldata in precedenza.

€ 25,00



Bourguignonne

Piatto tipicamente francese, a base di tenera carne di manzo, salsiccia e pollo che viene cotta in olio bollente e accompagnata da gustose salse e patate al forno.

€ 23,00

Raclette

Una pietanza a base di formaggio, salumi e patate, tipicamente montanara, con il carattere conviviale della fondue.

€ 22,00



I prezzi si intendono a persona (minimo 2 persone)

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa - Pane fatto in casa

Le nostre specialità su prenotazione

Prezzo per aggiunta:

€ 4,00 CARNE
€ 2,00 VERDURE
€ 3,00 FORMAGGI e SALUMI

Bagna Caôda

Celeberrima salsa piemontese composta da abbondante aglio e acciughe sotto sale, sciolte a caldo nell'olio, nella quale si intingono verdure di stagione e formaggi.

€ 23,00



Chinoise

Piatto a base di carne di manzo cotta in brodo e accompagnata da salse, patate al forno e per finire riso lessato.

€ 23,00

Fondue Valdotaïne

Si ottiene facendo fondere in un coquelon la Fontina, allungando la crema con latte e uova. Vi si intingono crostini di pane.

€ 20,00



I prezzi si intendono a persona (minimo 2 persone)

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa - Pane fatto in casa

Le nostre specialità su prenotazione

Prezzo per aggiunta:

€ 4,00 CARNE
€ 2,00 VERDURE
€ 3,00 FORMAGGI e SALUMI

Bagna Caôda

Celeberrima salsa piemontese composta da abbondante aglio e acciughe sotto sale, sciolte a caldo nell'olio, nella quale si intingono verdure di stagione e formaggi.

€ 23,00



Chinoise

Piatto a base di carne di manzo cotta in brodo e accompagnata da salse, patate al forno e per finire riso lessato.

€ 23,00

Fondue Valdotaïne

Si ottiene facendo fondere in un coquelon la Fontina, allungando la crema con latte e uova. Vi si intingono crostini di pane.

€ 20,00



I prezzi si intendono a persona (minimo 2 persone)

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa - Pane fatto in casa

Our special dishes

(Please note these dishes are on a booking request - minimum 2 people)

EXTRA price € 4,00 for extra meat
€ 2,00 for extra vegetables
€ 3,00 for extra cheeses or cold cuts

Pierrade

Dish based on three types of meat, mixed vegetables and fontina cheese that you can enjoy cooking by yourself on a hot stone, then to finish with sweet apples to cook also on the stone with ice-cream.

€ 25,00



Bourguignonne

A typical French dish, based on three types of meat that is cooked in boiling oil and accompanied by flavourful sauces and baked potatoes.

€ 23,00

Raclette

Typical mountainer dish based on raclette cheese, boiled potatoes, selection of sliced ham with a friendly character similar to Fondue.

€ 22,00



Price per person

Cover charge € 2,50 - Water included - Homemade bread

Our special dishes

(Please note these dishes are on a booking request - minimum 2 people)

EXTRA price € 4,00 for extra meat
€ 2,00 for extra vegetables
€ 3,00 for extra cheeses or cold cuts

Pierrade

Dish based on three types of meat, mixed vegetables and fontina cheese that you can enjoy cooking by yourself on a hot stone, then to finish with sweet apples to cook also on the stone with ice-cream.

€ 25,00



Bourguignonne

A typical French dish, based on three types of meat that is cooked in boiling oil and accompanied by flavourful sauces and baked potatoes.

€ 23,00

Raclette

Typical mountainer dish based on raclette cheese, boiled potatoes, selection of sliced ham with a friendly character similar to Fondue.

€ 22,00



Price per person

Cover charge € 2,50 - Water included - Homemade bread

Our special dishes

(Please note these dishes are on a booking request - minimum 2 people)

EXTRA price € 4,00 for extra meat
€ 2,00 for extra vegetables
€ 3,00 for extra cheeses or cold cuts

Bagna Caôda

A famous piemontese sauce, made of an abundance of garlic and salted anchovies melted in hot oil in which you dip seasonal fresh vegetables and cheese.

€ 23,00



Chinoise

Meat based dish, cooked in chicken broth and accompanied by sauces, baked potatoes and then boiled rice.

€ 23,00

Fondue Valdostaine

Cheese fondue enriched with cream in which you dip toasted bread with a selection of typical ham.

€ 20,00



Price per person

Cover charge € 2,50 - Water included - Homemade bread

Our special dishes

(Please note these dishes are on a booking request - minimum 2 people)

EXTRA price € 4,00 for extra meat
€ 2,00 for extra vegetables
€ 3,00 for extra cheeses or cold cuts

Bagna Caôda

A famous piemontese sauce, made of an abundance of garlic and salted anchovies melted in hot oil in which you dip seasonal fresh vegetables and cheese.

€ 23,00



Chinoise

Meat based dish, cooked in chicken broth and accompanied by sauces, baked potatoes and then boiled rice.

€ 23,00

Fondue Valdostaine

Cheese fondue enriched with cream in which you dip toasted bread with a selection of typical ham.

€ 20,00



Price per person

Cover charge € 2,50 - Water included - Homemade bread



Antipasti Starters

Tagliere valdostano con mocetta, lardo d'Arnad DOP, prosciutto crudo di St. Marcel, salamini e formaggi di montagna
Aosta Valley appetizer with mocetta, lard, St. Marcel ham, salami and local cheeses L

€ 14,00

Carpaccio di pezzata valdostana con sedano e grana
Thinly sliced rare beef meat with parmesan and celery L-D

€ 12,50

Cestino di polenta con fonduta alla valdostana e mocetta
Fontina cheese fondue with crunchy polenta and mocetta ham L-G-U

€ 12,00

Flan di verdura con crema di formaggio
Homemade vegetable timbale with cheese fondue G-U-L-D-V

€ 11,50

Cestino croccante con funghi misti* 
Crunchy basket with mixed mushrooms D-G

€ 11,00

Insalata alla valdostana con mele, Fontina Dop, noci e julienne di mocetta
Salad with Fontina cheese, nuts, apple and sliced mocetta ham L-F

€ 10,00

* in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati * in the absence of fresh products, frozen products will be used

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Antipasti Starters

Tagliere valdostano con mocetta, lardo d'Arnad DOP, prosciutto crudo di St. Marcel, salamini e formaggi di montagna
Aosta Valley appetizer with mocetta, lard, St. Marcel ham, salami and local cheeses L

€ 14,00

Carpaccio di pezzata valdostana con sedano e grana
Thinly sliced rare beef meat with parmesan and celery L-D

€ 12,50

Cestino di polenta con fonduta alla valdostana e mocetta
Fontina cheese fondue with crunchy polenta and mocetta ham L-G-U

€ 12,00

Flan di verdura con crema di formaggio
Homemade vegetable timbale with cheese fondue G-U-L-D-V

€ 11,50

Cestino croccante con funghi misti* 
Crunchy basket with mixed mushrooms D-G

€ 11,00

Insalata alla valdostana con mele, Fontina Dop, noci e julienne di mocetta
Salad with Fontina cheese, nuts, apple and sliced mocetta ham L-F

€ 10,00

* in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati * in the absence of fresh products, frozen products will be used

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Primi First courses

Pappardelle** con farina di castagne fatte in casa al ragù di lepre Homemade chestnuts flour pappardelle with hare ragout	€ 14,50 G-U-D
Risotto ai funghi* Mushroom Risotto	€ 14,00 G-D-V
Lasagne** alla Valdostana fatte in casa con Fontina Dop Homemade Lasagne with Fontina cheese	€ 13,00 G-L-U-D
Ravioli * di polenta e Montasio con ragù bianco e noci Cheese and polenta ravioli with ragout and nuts	€ 12,50 G-L-F-D-U
Crespelle alla Valdostana con prosciutto e Fontina Dop Homemade crepes with ham and Fontina cheese	€ 12,00 G-L-U
Polenta concia con Fontina Dop e burro Polenta with Fontina cheese and butter	€ 11,50 L-V
Seuppa alla paysanne con cavolo, pane, Fontina Dop e brodo Local soup with cabbage, bread, Fontina cheese and broth	€ 11,00 G-L-D-V
Crema di spinaci e legumi** con crostini di pane  Legumes soup with croutones and spinach	€ 9,50 V-D-G

FRESCA FATTA IN CASA

** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori
** product home made and then frozen

HOME MADE PASTA

* in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati
* in the absence of fresh products, frozen products will be used

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Primi First courses

Pappardelle** con farina di castagne fatte in casa al ragù di lepre Homemade chestnuts flour pappardelle with hare ragout	€ 14,50 G-U-D
Risotto ai funghi* Mushroom Risotto	€ 14,00 G-D-V
Lasagne** alla Valdostana fatte in casa con Fontina Dop Homemade Lasagne with Fontina cheese	€ 13,00 G-L-U-D
Ravioli * di polenta e Montasio con ragù bianco e noci Cheese and polenta ravioli with ragout and nuts	€ 12,50 G-L-F-D-U
Crespelle alla Valdostana con prosciutto e Fontina Dop Homemade crepes with ham and Fontina cheese	€ 12,00 G-L-U
Polenta concia con Fontina Dop e burro Polenta with Fontina cheese and butter	€ 11,50 L-V
Seuppa alla paysanne con cavolo, pane, Fontina Dop e brodo Local soup with cabbage, bread, Fontina cheese and broth	€ 11,00 G-L-D-V
Crema di spinaci e legumi** con crostini di pane  Legumes soup with croutones and spinach	€ 9,50 V-D-G

FRESCA FATTA IN CASA

** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori
** product home made and then frozen

HOME MADE PASTA

* in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati
* in the absence of fresh products, frozen products will be used

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Secondi Second courses

Costata di manzo servita a vista su pietra con verdure saltate e patate al forno € 7,00 all'etto
(consigliata per 2 persone)
Ribeye steak on a hot stone with vegetables and baked potatoes (suggested for 2 people)

Entrecote di manzo al pepe verde con patate al forno € 25,00
Sirloin steak with green pepper with roasted potatoes G-D-L

Baccalà alla livornese con pomodorini e olive € 24,00
Cod fish with tomatoes and olives P-G-D

Guancialino* di manzo al Torrette con polenta rustica € 19,00
Beef cheek cooked with red wine Torrette and polenta G-D

La carne di manzo proposta è di origine valdostana



** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori * in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati
** product home made and then frozen * in the absence of fresh products, frozen products will be used

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Secondi Second courses

Costata di manzo servita a vista su pietra con verdure saltate e patate al forno € 7,00 all'etto
(consigliata per 2 persone)
Ribeye steak on a hot stone with vegetables and baked potatoes (suggested for 2 people)

Entrecote di manzo al pepe verde con patate al forno € 25,00
Sirloin steak with green pepper with roasted potatoes G-D-L

Baccalà alla livornese con pomodorini e olive € 24,00
Cod fish with tomatoes and olives P-G-D

Guancialino* di manzo al Torrette con polenta rustica € 19,00
Beef cheek cooked with red wine Torrette and polenta G-D

La carne di manzo proposta è di origine valdostana



** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori * in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati
** product home made and then frozen * in the absence of fresh products, frozen products will be used

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Secondi Second courses

Costolette d'agnello* alla griglia con patate al forno € 19,00
Grilled lamb chops with roasted potatoes

Stinco di maialino* cotto a bassa temperatura servito con patate al forno € 17,00
Pork shank cooked at a low temperature with roasted potatoes G-D

Carbonada di manzo con polenta rustica € 16,00
Beef meat cooked in red wine and onions with polenta G-D

La carne di manzo proposta è di origine valdostana



** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori * in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati
** product home made and then frozen * in the absence of fresh products, frozen products will be used

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Secondi Second courses

Costolette d'agnello* alla griglia con patate al forno € 19,00
Grilled lamb chops with roasted potatoes

Stinco di maialino* cotto a bassa temperatura servito con patate al forno € 17,00
Pork shank cooked at a low temperature with roasted potatoes G-D

Carbonada di manzo con polenta rustica € 16,00
Beef meat cooked in red wine and onions with polenta G-D

La carne di manzo proposta è di origine valdostana



** prodotto preparato fresco e abbattuto nei nostri laboratori * in mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati
** product home made and then frozen * in the absence of fresh products, frozen products will be used

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Dessert

Tiramisù fatto in casa Homemade tiramisù	€7,00 L-G-U
Torta di mele fatta in casa Homemade apple cake	€6,50 L-G-U
Charlotte: coppa gelato con cioccolato calda e panna montata Ice-cream with hot chocolate and whipped cream	€6,00 L-U
Bavarese ai frutti di bosco Homemade wild berry pudding	€5,50 L
Affogato al caffè Ice-cream with coffee	€5,00 U-L
Dessert Maison House desserts	€7,00 L-G-U
Marronita: coppa gelato con marron glacè, rum e panna montata Ice cream: with chestnuts, rum and whipped cream	€6,00 L-U
Crème Brulée Vanilla pudding	€5,50 U-L
Taglio al whisky Ice-cream with whisky	€5,00 L-U
Formaggi misti con composte fatte in casa A selection of mixed local cheese with homemade marmelade	€10,00 L-V

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)



Dessert

Tiramisù fatto in casa Homemade tiramisù	€7,00 L-G-U
Torta di mele fatta in casa Homemade apple cake	€6,50 L-G-U
Charlotte: coppa gelato con cioccolato calda e panna montata Ice-cream with hot chocolate and whipped cream	€6,00 L-U
Bavarese ai frutti di bosco Homemade wild berry pudding	€5,50 L
Affogato al caffè Ice-cream with coffee	€5,00 U-L
Dessert Maison House desserts	€7,00 L-G-U
Marronita: coppa gelato con marron glacè, rum e panna montata Ice cream: with chestnuts, rum and whipped cream	€6,00 L-U
Crème Brulée Vanilla pudding	€5,50 U-L
Taglio al whisky Ice-cream with whisky	€5,00 L-U
Formaggi misti con composte fatte in casa A selection of mixed local cheese with homemade marmelade	€10,00 L-V

Coperto € 2,50 - Acqua naturalizzata compresa / Water included

Le lettere in rosso indicano gli allergeni presenti (vedi ultima pagina) / Allergens are written in red (check the last page)

Le Petit Coq

Per venire incontro alle esigenze e preferenze dei nostri clienti e per rendere più agevole la scelta tra le nostre proposte, forniamo di seguito la legenda che vi permetterà di individuare i piatti con i diversi prodotti che causano allergie e i piatti vegetariani. Rimaniamo sempre disponibili a modificare i nostri piatti, laddove possibile, in base alle vostre esigenze.

Vi invitiamo comunque a comunicarci ogni vostra allergia o intolleranza soprattutto in caso di celiachia per assicurarvi un pasto sereno e rilassato.

For the allergens, check the list below.

- V** Vegetariano / *Vegetarian*
- G** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / *Gluten*
- C** Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Shellfish*
- U** Uova e prodotti a base di uova / *Eggs*
- P** Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish*
- A** Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts*
- O** Soia e prodotti a base di soia / *Soy*
- L** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *Milk*
- F** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi / *Nuts*
- D** Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery*
- S** Senape e prodotti a base di senape / *Mustard*
- E** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame*
- N** Anidride solforosa e solfiti / *Sulfites*
- I** Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupins*
- M** Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Clams*
- V** Vegano / *Vegan*

Le Petit Coq

Per venire incontro alle esigenze e preferenze dei nostri clienti e per rendere più agevole la scelta tra le nostre proposte, forniamo di seguito la legenda che vi permetterà di individuare i piatti con i diversi prodotti che causano allergie e i piatti vegetariani. Rimaniamo sempre disponibili a modificare i nostri piatti, laddove possibile, in base alle vostre esigenze.

Vi invitiamo comunque a comunicarci ogni vostra allergia o intolleranza soprattutto in caso di celiachia per assicurarvi un pasto sereno e rilassato.

For the allergens, check the list below.

- V** Vegetariano / *Vegetarian*
- G** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / *Gluten*
- C** Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Shellfish*
- U** Uova e prodotti a base di uova / *Eggs*
- P** Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish*
- A** Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts*
- O** Soia e prodotti a base di soia / *Soy*
- L** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *Milk*
- F** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi / *Nuts*
- D** Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery*
- S** Senape e prodotti a base di senape / *Mustard*
- E** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame*
- N** Anidride solforosa e solfiti / *Sulfites*
- I** Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupins*
- M** Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Clams*
- V** Vegano / *Vegan*