

BISTROT

CAFE

SAINT-VOUT

ŒNOTHEQUE

PRODUITS DU TERROIR

Ciao !

Benvenuto al Saint-Vout !

Siamo nati il 21 ottobre del 2016, battezzandoci con il nome medievale
del nostro "convitato" di pietra...

l'Arco d'Augusto!

Proponiamo una selezione dei migliori prodotti della Valle d'Aosta!
E li affianchiamo ad altre specialità italiane e non..

Grazie per averci scelto
e...
...Buon Divertimento !

Per prenotazioni ed ordini da asporto collegati a:

saintvout.platfom.app

Visita il nostro shop-on-line:

saint-vout.myshopify.com



9Richiedi l'elenco degli ingredienti e degli allergeni



Prezzi in €

I Nostri Taglieri !

... e qui non può mancare almeno una **GHIOTTA DOZZINA DI GNOCCHI FRITTI 7**

RE JAMBON !

Jambon de Bosses DOP in purezza

Piccolo 14 Medio 22 Grande 38

NEVICA !

*Culatello aromatizzato alle bacche di ginepro...
da Saint-Marcel. Il suo nome è "Fiocco di Neve"*

Piccolo 20 Medio 30 Grande 54

NEVICA A SAINT-RHEMY !

Jambon de Bosses DOP e Fiocco di Neve

Piccolo 18 Medio 26 Grande 48

DOPAMI ANCORA !

*Le quattro DOP della Valle d'Aosta
Jambon de Bosses, Lardo d'Arnad, Fontina e Fromadzo*

Solo Ancora 16 Ancora Ancora 26

CHE ORA E' ?

Il nostro orologio di formaggi...

Piccolo 13 Medio 20 Grande 30

Degustali con un Calice di Vendemmia Tardiva

IL MAIALONE COTTO !

*Jambon Cuit a la Brace PAT,
tipico di Saint-Oyen, servito tiepido
con la radice di Cren 15*

IL MISTO !

*Gli assiettes misti dei nostri migliori formaggi e salumi e
locali e non...*

Piccolo 12 Medio 19 Grande 34

Solo Cica De...?

Consigliandoti una **GHIOTTA DOZZINA DI GNOCCHI FRITTI 7**
componi il tuo tagliere scegliendo tra almeno 5 eccellenze :

SALUMI DELLA VALLE D'AOSTA...

Jambon de Bosses DOP 7

Culatello de Bosses 7

Fiocco di Neve 7

Jambon Cuit a la Brace de Saint-Oyen PAT 5

Salame di Morgex 4

Lardo d'Arnad DOP 4

Boudins PAT 3

Carne Salada 4

... E NON...

Patanegra 10

Capocollo di Calabria DOP 6

Brisiola Chiavennasca Artigianale 4

Mortadella Artigianale di Bologna IGP 4

Speck Artigianale di Chiusa IGP 4

FORMAGGI DELLA VALLE D'AOSTA...

Fontina Estrema DOP 6

Fontina DOP 4

Fromadzo DOP 4

Toma Stagionata 4

Formaggi di Capra 4

Formaggi di Pecora 4

Gran Gessato di Pecora 5

Bleu de Vache 4

Bleu de Chèvre 4

Vieux Fromage du Duché d'Aoste

(Gruyere di Cogne) 4

Degustali con un Calice di Vendemmia Tardiva

Aggiungi i Porcini **Testa Rossa** Calabresi Sott'Olio 100gr 7

I Piaceri della Carne !



LA TARTARE° VALDOSTANA di saporitissima polpa tritata a freddo al momento.

La lasciamo condire a piacere con olio EVO della Valpolicella, sale, pepe, limone, tuorlo d'uovo, cipollotti, senape e capperi... 14

LA TARTARE° SAINT-VOUT condita solamente con olio EVO della Valpolicella, pepe e sale su un letto di pane nero, semi-coperta da una crema di Vieux Fromage du Duché d'Aoste, la ricetta originale della gruyere valdostana 16

LA CARNE SALADA° con scaglie di Vieux Fromage du Duché d'Aoste ed olio di noci 12

LA FONDUE CHINOISE la nostra Carne Salada° ... da cuocere nel brodo... da condividere..... Min 2 persone 19 a persona

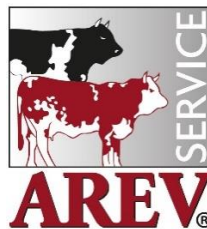
LA CARBONADE DI MANZO VALDOSTANO° CON LA POLENTA 15

IL ROAST-BEEF° di sottofiletto di Vitellone Valdostano 13

IL VITELLO° TONNATO cotto a bassa temperatura e "tonnato" bene bene... 13

Aggiungi **LE FRITTONI DI MONTAGNA** Patate a pasta gialla VdA fresche, cotte al vapore e fritte al momento 5

° Utilizziamo Carne Certificata



Vitelli, Manzi e Mucche
Made in VdA

Un Primo?

LA CRÊPE VALDOSTANA con fonduta e Jambon Cuit a la Braçe de Saint-Oyen PAT 11

LE PAPPARDELLE ALLA "SAUCE AUX MORILLES" ALLA MODA DI MARIA 15

Da condividere...



LA TENERISSIMA *Fondue Bourguignonne di Filetto di Manzo Francese accompagnato da patate di montagna al vapore e deliziose salsine. Solo su prenotazione* Min 2 persone 29 a persona

FONDUE BOURGUIGNONNE DI FILETTO DI MANZO E SALSICCIA DI QUART

Il miglior taglio e la salsiccia di Maurizio con patate al vapore e deliziose salsine. Solo su prenotazione Min 2 persone 24 a persona

LA FONDUE AUX FROMAGES DE COGNE

Una originale selezione di formaggi locali fusi lentamente al momento. A tua discrezione la presenza di aglio... la serviamo con crostini di pane, sottaceti e patate al vapore Min 2 persone 19 a persona

LA CUGINA FRANCESE... *La raclette dolce ...* Min 2 persone 19 a persona

...E LA CAPRA DI COGNE... *La raclette di capra...* Min 2 persone 22 a persona

da spatolare su crostini di pane, sottaceti e patate di montagna al vapore

CON LA FONDUE AUX FROMAGE E LE RACLETTE CONSIGLIAMO

...un Tagliere di Salumi Misto 12 ed i Porcini Testa Rossa Calabresi Sott'Olio 100gr 7

PER TOGLIERE OGNI VOGLIA !!!

Non Valdostano ?

LAS ANCHOAS DEL MAR CANTABRICO *...direttamente da Santander... OLE' 15*

LO SPECK ARTIGIANALE DI CHIUSA IGP *P.S.: Johann vince un sacco di premi con il suo Speck... 10*

LA MORTADELLA ARTIGIANALE DI BOLOGNA IGP

La mortazza di Davide, da un piccolo forno vicino Piazza Maggiore a Bologna... solo da spalla, trippino e guanciaie... 10

I CROSTONI CON LA SALSICCIA DI BRA PAT *...arriva fresca tutte le settimane... 13*

Aggiungi i Porcini Testa Rossa Calabresi Sott'Olio 100gr 7

I MINI HAMBURGERS DI SALSICCIA DI BRA PAT CON GNOCCHO FRITTO 15

LA BRISAOLA CHIAVENNASCA ARTIGIANALE *Si... in Val Chiavenna si chiama Brisaola, per distinguersi dalla Bresaola della Valtellina. Dalla piccola macelleria di Dino a Prata Camportaccio...fatta con cura... 13*

I CROSTONI CON BURRO, ACCIUGHE E PATÈ DI OLIVE *Tutto dalla Calabria per stuzzicare... 9*

I PORCINI IMPANATI 13 **

LE PALLOTTE CACIO E OVA 6 *

LA FRITTURA DI VERDURE DEL GIORNO 6

LE OLIVE ASCOLANE 6 **

LE MOZZARELLINE IMPANATE 6 **

**prodotto abbattuto*

*** prodotto congelato*

Peccati di Gola !

LA CREMA NON DI COGNE

*con le Tegole Artigianali di La Thuile
E' un ginepraio... ognuno ha la propria ricetta...
Questa è la nostra versione... 8*

LA FONDUE AU CHOCOLAT

CON FRUTTA, TEGOLE E TORCETTI ARTIGIANALI 16

LA CRÊPE FARCITA 6

LO STRUDEL DI MELE *con la Panna*

Scegli tu se lo preferisci a temperatura ambiente o tiepido 7

LA TORTA DEL GIORNO 6

LE CASTAGNE PANNOSE 6

LE CRÊPES SUZETTE ALLA LAMPADA



Queste le trovi solo qui... 😊

*Su prenotazione
solamente il lunedì, martedì, mercoledì e giovedì*

Min 2 persone 15 a persona

Valutiamo candidati simpatici venerdì, sabato e domenica

L'Insalata da Comporre...

L'Insalata Gentile 6

I Porcini Testa Rossa Calabresi Sott'Olio 100 gr 7

I Porcini Testa Rossa Calabresi Sott'Olio 50 gr 4

Il Caprino Fresco 4

Il Primo Sale 5

La Mozzarella 3

Il Tonno Auriga 2

Le Noci 1

L'Uovo del Contadino 2

Le Carotine al Vapore 0,5

Il Mais 0,5

Il Farro 0,5

I Ceci 0,5

I Carciofini 0,5

I Cetriolini 0,5

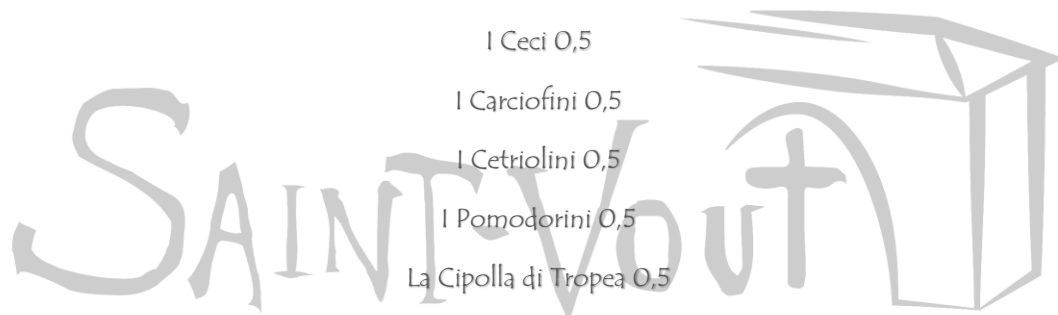
I Pomodorini 0,5

La Cipolla di Tropea 0,5

I Capperi 0,5

I Fagioli 0,5

Le Olive 0,5



IL BOUQUET DI CRUDITÈ IN PINZIMONIO

Su prenotazione per i nostri amici vegetariani

Min 2 persone 13 a persona

I Primi Piatti del Giorno da 10

I Contorni del Giorno da 5

I Panini, I Toast e Le Piadine da 5

Per i Bambini:

I Mini Primi Piatti al Sugo del Giorno da 6