

Le Restaurant



du Beau Sejour

*E' lieto di presentarVi
la sua "Carte"*

*In tutte le cose ci vuole tempo, anche la buona cucina vuole il suo,
Grazie.*

*La cuisine est un art, et tout art "est patience",
Merci.*

*Cooking good food takes its time, like everything else,
Thank you.*

*Gute Kuche braucht ihre Zeit,
Danke.*

La Direzione, lo staff e il nostro Chef, Vi augurano un sincero buon appetito

*In caso di intolleranze alimentari Vi preghiamo di contattare il nostro personale.
En cas d'intolérances alimentaires, s'il vous plaît contactez notre personnel.
In case of any food intolerances, we kindly ask you to contact our staff.*

* I piatti indicati con l'asterisco contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
* Les plats signalés d'un astérisque contiennent produits surgelés d'origine. Ces aliments sont décongelés dans le respect des procédures les plus sévères conservant toutes les qualités organoleptiques du produit.
* All dishes marked with an asterisk contain products that are originally frozen and then defrosted observing the strictest procedures that do not change the properties of its taste in any way.



Coperto, Couvert , Cover charge € 2,50

Servizio, Service 10%



Antipasti



Hors d'oeuvre



Il piatto di Salumi Valdostani con castagne

12.00 €.

L'assiette de charcuterie valdotaine et châtaignes

Typical assiette of Charcuterie of Aosta Valley with chestnuts



La mocetta di Bosses con gelée di moscato e frutti di bosco

12.00

€.

La mocetta de Bosses avec gelée de Muscat et fruits rouges

Mocetta of Bosses with Muscat jelly and berries



La bruschetta rustica (Lardo, noci e toma del Grand Combin)

8,00 €.

La bruschetta rustique (Lard, noix et tome du Grand Combin)

The rustic Bruschetta (Lard, nuts and toma cheese of Grand Combin)

Il salmone affumicato ai profumi di montagna con burro salato e pan briosche

12,00

€.

Le saumon fumé aux parfums de montagne avec beurre salé et pain briosche

Smoked salmon with scents of mountain, salted butter and bread croissant



La tartiflette (patate gratinate con pancetta affumicata, cipolle, panna e "reblochon")

8,00 €.

La tartiflette (pommes de terre, lardons, oignons, reblochon fermier et crème fraîche)

The Tartiflette (peeled potatoes, streaky bacon, onion, cream and Reblochon cheese)



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

* In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,

* Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,

* In absence of fresh products could be used frozen products.

Primi Piatti



Entrée, First courses

I Ravioli di zucca e amaretti

Les Raviolis de potiron et amarettis
Punpkin Ravioli and macaroons

13.00 €.



I maltagliati al ragoût di selvaggina *

Les Maltagliati au ragoût de gibier
Maltagliati pasta with wild meat ragout

12.00 €.



Il risotto al ragoût di cinghiale e champignon sfumato al vino torrette

Le Risotto au ragoût de sanglier et champignon arrosé au vin Torrette
Risotto with boar ragoût and mushrooms, with Torrette Red wine

14,00 €.
(min. 2 pers.)

Spaghetti di kamut alla Bottarga con pomodorini e succo d'arancio

Les Spaghettis de kamut à la bottarga, avec tomates cerises et jus d'orange
Spaghetti with bottarga fish, cherry tomatoes and orange juice

14.00 €.



Gli gnocchi di patate fatti in casa alla Beau Séjour

Les Gnocchis de pommes de terre fait maison à la Beau Séjour
Homemade potato gnocchi Beau Séjour Style

10.00 €.



La terrina di Polenta concia

L'assiette de Polenta et fromage
Bowl of Polenta and cheese

10.00 €.



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

* In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,
* Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,
* In absence of fresh products could be used frozen products.

Secondi Piatti



Plat principal, Main courses



La gran grigliata di carne mista (min. 2 pers.) *

22.00 €.

La grillade gourmande de viande mixte (min. 2 pers.)
(per pers.)

The great mixed grilled meat (min. 2 pers.)



Il civet di capriolo con Polenta *

18.00 €.

Le civet de chevreuil avec Polenta

The roe civet with polenta



La costata di cervo alle erbe alpine *

18.00

La côte de cerf aux herbes Alpines

The deer chop with Alpine Herbs

Il sottofiletto di manzo ai funghi

18.00

L'Entrecôte de bœuf aux champignons

The sirloin steak with mushrooms



La Carbonada con Polenta

15.00 €.

La carbonada avec Polenta (*emincé de veau et polenta*)

Carbonada with Polenta (*thin slices of veal and polenta*)

Lo scottadito d'agnello alle erbe aromatiche *

15.00 €.

Les côtelettes d'agneau aux herbes aromatiques

The lamb chops with aromatic herbs

La trota al cartoccio *

14.00 €.

La truite en papillote

Trout in foil



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

* In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,

* Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,

* In absence of fresh products could be used frozen products.

I Nostri Dolci



Nos Desserts, Ours Desserts

4,00 Euro

Il semifreddo al torroncino in salsa di cioccolato



Le parfait au nougat en sauce au chocolat
Nougat parfait in chocolate sauce

La panna cotta

Le blanc manger

La Crème brûlé

The catalan creme

Il bunet

Le flan au chocolat et amaretti
Pudding at chocolate and amaretti

La torta alle pere e cioccolato

Le gateau aux poires et chocolat
Pears and chocolate cake

La tarte Tatin

Tarte Tatin cake

Il gelato

La glace
Ice cream



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

* In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,
* Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,
* In absence of fresh products could be used frozen products.

Il Nostro Menu per Celiaci



Notre Menu Coeliaques, Our Menu for Celiacs

32.00 Euro

Il salmone affumicato ai profumi di montagna con burro salato

Le saumon fumé aux parfums de montagne avec beurre salé
Smoked salmon with scents of mountain, bread and salted butter

Spaghetti di kamut alla Bottarga con pomodorini e succo d'arancio

Les Spaghettis de kamut à la bottarga avec tomates cerises et jus d'orange
Kamut spaghetti with bottarga fish, cherry tomatoes and orange juice

Il filetto di trota al cartoccio ❄️

Le filet de truite en papillote
The filet of trout in foil

Il gelato

La glace
Ice cream



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

❄️ In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,
❄️ Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,
❄️ In absence of fresh products could be used frozen products.

I Nostri Menu di Degustazione



Nos Menu Dégustation, Our Tasting Menu

25.00 €uro



Il piatto di Salumi Valdostani con castagne

L'assiette de charcuterie valdotaine et châtaignes
Typical assiette of Charcuterie of Aosta Valley chestnuts



I maltagliati al ragoût di selvaggina*

Les maltagliati au ragoût de gibier
Maltagliati pasta with wild meat ragout



La Carbonada con Polenta

La carbonada avec Polenta (emincé de veau et polenta)
Carbonada with Polenta (thin slices of veal and polenta)

Il dessert del giorno

Le dessert du jour
Daily dessert



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

* In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,
* Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,
* In absence of fresh products could be used frozen products.

I Nostri Menu di Degustazione



Nos Menu Dégustation, Ours Tasting Menu

30.00 Euro



La tartiflette (patate lessate gratinate con pancetta affumicata, cipolle, panna e “reblochon”)

La tartiflette (pommes de terre , lardons, oignons, reblochon fermier et crème fraiche)

The Tartiflette (peeled potatoes, streaky bacon, onion, cream and Reblochon cheese)

Il risotto al ragoût di cinghiale e champignons sfumato al vino Torrette

Le risotto au ragoût t de sanglier et champignons arrosé au vin Torrette
Risotto with boar ragout and mushrooms cooked with Torrette red wine

Il sottofiletto di manzo ai funghi

L'Entrecôte de bœuf aux champignons

The sirloin steak with mushrooms

La torta alle pere e cioccolato

Le gateau aux poires et chocolat

Pears and chocolate cake



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

* In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,

* Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,

* In absence of fresh products could be used frozen products.

Il Nostro Menu Vegetariano



Notre Menu Végétarien, Our Vegetarian Menu

28.00 Euro

La bruschetta rustica (*noci, miele e toma del Grand Combin*)



La bruschetta rustique (*noix, miel et tome du Grand Combin*)

The rustic Bruschetta (*nuts, honey and toma cheese of Grand Combin*)

La terrina di Polenta concia

L'assiette de Polenta et fromage

Bowl of Polenta and cheese

I trancetti di Fontina d'Alpeggio con verdure grigliate



Les morceaux de Fontina d'alpage avec légumes grillés

Slices of Fontina cheese of Alpine Pasture with grilled vegetables

La tarte Tatin

Tarte Tatin cake



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

* In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,

* Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,

* In absence of fresh products could be used frozen products.

I Nostri Menu di Degustazione



Nos Menu Dégustation, Our Tasting Menu

35.00 €

Il salmone affumicato ai profumi di montagna con burro salato e pan brioche

Le saumon fumé aux parfums de montagne avec beurre salé et pain brioche

Smoked salmon with scents of mountain, salted butter and bread croissant

I Ravioli di zucca e amaretti

Les Raviolis de potiron et amarettis

Pumpkin Ravioli and macaroons



La costata di cervo alle erbe alpine ❄

La côte de cerf aux herbes Alpines

The deer chop with Alpine Herbs

Il semifreddo al torroncino in salsa di cioccolato

Le parfait au nougat en sauce au chocolat

Nougat parfait in chocolat sauce



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

❄ In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,

❄ Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,

❄ In absence of fresh products could be used frozen products.

...E per i nostri piccoli ospiti...



.....pour les enfants, for ours little guests.....

15,00 Euro

Pasta al Burro o al Pomodoro

Pâtes au Beurre ou à la Sauce Tomate

Pasta with Butter or Tomato sauce

Hamburger con patate fritte ❄

Hamburger avec frites

Hamburger and chips

o

Scaloppina alla Milanese

Escalope à la Milanese (panée)

Milanese Esalope(breaded)

Gelato

Glace

Ice Cream



Piatti Regionali,
Regional Dishes, Plats Régionaux.

❄ In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati all'origine,

❄ Pour des raisons techniques, des produits pourraient être congelés,

❄ In absence of fresh products could be used frozen products.

Selezione di Aperitivi



Aperitifs selection, Sélection d'apéritifs

- **Analcolici, non alcoolisées, soft drinks** 3.00 €
- **Analcolici della casa, Les boissons de la maison, soft House drinks** 3.00 €

Alcolici, Boissons Alcoolisées, Drink with Alcohol

- **Bellini** 5.00 €
7/10 champagne (o prosecco)
3/10 succo di pesca



- **Mimosa** 5.00 €
6/10 champagne (o prosecco)
4/10 succo d'arancia



- **Kir** 4.00 €
9/10 vino bianco secco freddo
1/10 creme di cassis



- **Negroni** 5.00 €
1/3 gin
1/3 vermouth rosso
1/3 bitter Campari



- **Madame Monique** 4.00 €
3/10 gin
5/10 succo pompelmo
2/10 aperol



Buon Appetito...Bon Appétit...Enjoy Your Meal...

Le Restaurant



du Beau Sejour

La Nostra Carta dei Vini



Our Wine List



Notre Carte des Vins

Ecco un buon motivo per sceglierci...

This is a good reason to choose us....

Voici une bonne raison pour nous choisir...

DONNAS DOC**I Vini Rossi della Valle D'Aosta**

CAVES COOPERATIVES DE DONNAS 75 cl. €18.00 - 37,5 cl. €12,00

DONNAS NAPOLEON

CAVES COOPERATIVES DE DONNAS 75 cl. €22.00

ENFER D'ARVIER DOC

COOP. DE L'ENFER ARVIER 75 cl. €25.00 37,5 cl. € 14,00

SYRAH

CAVE CHATEAU FEUILLET 75 cl. € 22,00

TORRETTE DOC

CAVES DES ONZE COMMUNES 75 cl. €16.00

TORRETTE V.D.A. DOC

CAVE "FEUDO DI SAN MAURIZIO" DI VALLET MICHEL 75 cl. €18.00

TORRETTE SUPERIEUR* DI CHARRÈRE

CANTINA " LE CLOCHER " * 75 cl. € 20,00 37,5 cl. €8.00

TORRETTE DOP

CAVE" CHATEAU FEUILLET" 75 cl. € 18,00

MAYOLET

CAVE "FEUDO DI SAN MAURIZIO" 75 cl.€22.00

FUMIN

CAVE "FEUDO DI SAN MAURIZIO" 75 cl. €25.00

SARO DJABLO

CAVE "FEUDO DI SAN MAURIZIO" 75 cl. €22.00

PINOT NOIR

CAVES DES ONZE COMMUNES 75 cl. €16.00 - 37,5 cl. €8,00

PINOT NOIR BARRIQUE

CAVES DES ONZE COMMUNES 75 cl. €18.00

GAMAY

CANTINA « LE CLOCHER « DI CHARRÈRE 75 €16.00

PETIT ROUGES

CAVES DES ONZE COMMUNES 75 cl. €16.00

.....

 cl. €.

I Vini Bianchi della Valle d'Aosta**CHARDONNAY**

CAVE » CHATEAU FEUILLET » 75 cl. €18.00

GRAPILLON

CAVE « FEUDO DI SAN MAURIZIO « DI VALLET MICHEL 75 cl. € 18,00

PETIT ARVINE

CAVES DES ONZE COMMUNES 75 cl. €16.00

MULLER TURGAU

CAVES DES ONZE COMMUNES 75 cl. €16.00

BLANC DE MORGEX

CAVE DE MORGEX 75 cl. € 18.00 - 37,5 cl. €9.00

BLANC FRIPON FRIZZANTE

CAVE DE MORGEX 75 cl. €21.00

PINOT GRIS

CAVES DES ONZE COMMUNES 75 cl. € 16.00

BOTON D'OR

LA CROTTA DE VIGNERON CHAMBAVE 50 cl. € 20,00

I Vini Rosé della Valle d'Aosta**ROSÉ DOC**

CAVES DES ONZE COMMUNES 75 cl. € 16.00

ROSÉ MARIAGE

CAVE « LA KIUVA » 75 cl. € 16.00

REFREIN ROSE' FRIZZANTE

FEUDO DI SAN MAURIZIO (QUATREMILLES METRE) 75 cl. € 20.00

Selezione vini del giorno Valle d'Aosta,
 al bicchiere da 10 cl. da € 4.00

Wine selections of the day from
 Valle d'Aosta, by the glass 10 cl. € 4.00

Sélection de vins du jour de la
 Valle d'Aoste, par verre, 10 cl. € 4.00

Vino Beau Sejour riserva del ristorante
 AZ. AGR. GHIONE DIEGO 75 cl. € 13.00

Wine Beau Sejour restaurant's reserve
 AZ. AGR. GHIONE DIEGO 75 cl. € 13.00

Vin Beau Sejour cave du restaurant
 AZ. AGR. GHIONE DIEGO 75 cl. € 13.00

Vini Nazionali

Rossi Del Piemonte

DOLCETTO D'ALBA CANTINE TERRE DI BAROLO	37,5 cl. €8.00
DOLCETTO D'ALBA "BRICCO BASTIA" AZ. AGRICOLA COTERNO FANTINO	75 cl. 18.00
DOLCETTO MONFERRATO VIGNA NEUVA AZ. AGRICOLA BO MASSIMO	75 cl. € 14.00
BARBERA DEL MONFERRATO A.V.B. & C. MONBARUZZO	37,5 cl. € 8.00
BARBERA D'ASTI SUPERIORE BARRICATO VIGNA NEUVA, AZ. AGRICOLA BO MASSIMO	75 cl. € 22.00
BARBERA D'ASTI ARBUC AZ. AGRICOLA BO MASSIMO	75 cl. € 13.00
BARBERA MONFERRATO "LA PICCA" (Vivace) CANTINE COSSETTI	75 cl. € 14.00
GRIGNOLINO D'ASTI AZ. AGRICOLA SAN PONZIO	75 cl. € 14.00
BONARDA "VILLA GALA" MONTEBELLO BATTAGLIA	75 cl. € 12.00
FREISA D'ASTI CANTINA DI CASTELNUOVO DON BOSCO TERRE DEI SANTI	75 cl. € 13.00
NEBBIOLO LANGHE DOC CANTINA DEI PRODUTTORI DI BARBARESCO	75 cl. € 18.00
CAREMA RISERVA DOC CANTINE PRODUTTORI "NEBBIOLO DI CAREMA"	75 cl. € 25.00
BAROLO 2005 DOCG TRADIZIONE ANTICHE CANTINE DEI MARCHESI DI BAROLO	75 cl. € 65.00
BAROLO 2006 CANTINE TERRE DI BAROLO	37,5 cl. € 20,00 75 cl. € 35,00



LasciateVi consigliare per l'abbinamento
più giusto con le Nostre specialità
Regionali & Italiane

Vini Nazionali

Rossi Del Piemonte

BARBARESCO 2007 DOCG TRADIZIONE ANTICHE CANTINE DEI MARCHESI DI BAROLO	75 cl. € 48.00
GATTINARA 1999 GHEMME ITALIA CANTINE TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA	75 cl. € 35.00

Rossi Della Toscana

MORELLINO DI SCANSANO CANTINE SUBERLI MONTALCINO	75 cl. € 18.00
BRUNELLO DI MONTALCINO AZ. AGR. MOCALI VITICOLTURE CIACCI	75 cl. € 50.00
CHIANTI CLASSICO CASTELLO D'ALBOLA CASTELLO D'ALBOLA RADDA IN CHIANTI	75 cl. € 24.00
ROSSO DI MONTALCINO CANTINE MOCALI MONTALCINO	75 cl. € 22.00

Rossi Del Veneto

AMARONE DELLA VALPOLLICELLA SANTI CANTINE DI ILLASI	75 cl. € 65.00
---	----------------



...L'angolo del Degustatore

...

Selezione Vini Rossi del giorno al
bicchiere, da 10 cl. da € 3.50

Red wine selections of the day by the
glass, 10 cl. € 3.50

Sélection de vins rouges du jour par
verre, 10 cl. € 3,50

Vini Nazionali

Bianchi del Piemonte



MARSETTA PIEMONTE CORTESE
AZ. AGRICOLA BO MASSIMO 75 cl. €. 13.00

ROERO ARNEIS "VIGNE SPARSE"
AZ. AGRICOLA GIOVANNI ALMONDO 75 cl. €. 18.00

.....
.....
..... cl. €.
.....

.....
.....
..... cl. €.
.....

Bianchi Della Campania

GRECO DI TUFO VILLA GIULIA
AZ. VINICOLA STRUZZIERO VENTICANO 75 cl. €. 20.00

FIANO DI AVELLINO VILLA GIULIA
AZ. VINICOLA STRUZZIERO VENTICANO 75 cl. €. 25.00

Bianchi Della Liguria

PIGATO LIGURIA
VITICOLTORI INGAUNI SOC. AGRICOLA
COOP. ORTOVERO 75 cl. €. 16.00

Bianchi Della Sicilia

INSOLIA SICILIA
FEUDO PRINCIPI BUTERA 75 cl. €. 18.00



...L'angolo del Degustatore

Sélection Vini bianchi del giorno al
bicchiere, da 10 cl. da €. 3.50

White wine selections of the day by
the glass, 10 cl. €. 3.50

Sélection de vins blanche du jour
par verre, 10 cl. €. 3,50

Vini Dolci

Prosecco &

Saraceni



MOSCATO PASSITO V.D.A
LA CROTTA DE VIGNERON CHAMBAVE 50 cl. €40.00

NUS MALVAISIE FLÈTRY DOC
LA CROTTA DE VIGNERON CHAMBAVE 75 cl €35.00

MOSCATO D'ASTI "COSSETTI"
CANTINA CASSETTI 75 cl. €. 16.00

MOSCATO D'ASTI "SARACCO"
AZ. AGRICOLA PAOLO SARACCO 75 CL € 20.00

PROSECCO VALDOBBIADENE
AZ. AGRICOLA PRAPIAN 75 cl. €. 18,00

Selezione vini da dessert del giorno
al bicchiere, da 10 cl. da €. 5,00

Dessert wine selections of the day by
the glass, 10 cl. €. 5,00

Sélection de vins de dessert du jour par
verre, 10 cl. €. 5,00