

Drink Responsibly

FOLLOW US



@bollicine_champagnebar



LA VALLÉE VILLAGE
MENU

EN COLLABORATION AVEC

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

SOFT DRINKS

EAU MINÉRALE 2,5
San Pellegrino / Panna 0,25 l

EAU MINÉRALE 5
San Pellegrino / Panna 0,75 l

COCA COLA 4,5
Classique / Zéro 0,20 l

COFFEE

ESPRESSO ILLY 3

DÉCAFÉINÉ ILLY 3

CAPPUCCINO ILLY 4,5

ALLERGÈNES / ALLERGENS



DESSERTS

FIOCCO DI NEVE 3



TIRAMISÙ 7



OPÉRA

CAFÉ ET CHOCOLAT 7

Opera Cake Coffee and Chocolate



SALAMI DE CHOCOLAT 7

Recette Traditionnelle Italienne Sans Alcool

Chocolate Salami - Traditional Recipe Alcohol Free



**BIENVENUE À
LA VALLÉE VILLAGE**

TRUFFLE

BLOC DE FOIE GRAS À LA
TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD **24**
Foie Gras with Perigord Black Truffle

TAGLIOLINI CIPRIANI
À LA TRUFFE NOIRE **22**
Cipriani Tagliolini with Black Truffle

Supplément de Truffe Blanche (saisonnier) **55**
White Truffle supplement (seasonal)



TARTARE DE BŒUF FASSONA,
TRUFFE NOIRE ET NOISETTES **22**
*Fassona Beef Tartare
with Black Truffle and Hazelnuts*



OYSTERS

UTAH BEACH HUÎTRES N.3
Normandie
3 Pièces / 3 Pieces **15** | 6 Pièces / 6 Pieces **30**
9 Pièces / 9 Pieces **45**



CAVIAR

STURIA CAVIAR OSCIETRA
10g **40** • 30g **110**

Servi avec Blinis et Crème Aigre
Served with Blinis and Sour Cream



CLASSICS

CULATELLO DI ZIBELLO
DOP ÂGE 20 MOIS,
BEURRE ET GIARDINIERA **18**

*Culatello di Zibello PDO aged 20 months
with Butter and Giardiniera*



JAMBON DE PARME
ET PARMIGIANO REGGIANO **17**

Parma Ham & Parmigiano Reggiano Cheese

BRESAOLA (VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE),
ROBIOLA FROMAGE, NOIX ET MIEL **17**

*Bresaola (Dried Salted Beef),
Robiola Cheese, Walnuts and Honey*



CARPACCIO DE BŒUF
SAUCE CIPRIANI **20**
Beef Carpaccio with Cipriani Sauce



TARTARE DE CREVETTE
ROUGE SICILIENNE, SEL MALDON
ET AGRUMES **22**

*Sicilian Red Prawn Tartare
with Maldon Salt and Citrus Fruits*



SAUMON FUMÉ,
SAUCE À L'AVOCAT ET
FIGUES CARAMÉLISÉES **19**

*Smoked Salmon with Avocado Sauce
and Caramelized Figs*



CHAMPAGNE EXPERIENCE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

Coupe/Glass - 110 ml **16**

Bouteille/Bottle - 0,75 l **96**

BOLLINGER ROSÉ

Coupe/Glass - 110 ml **20**

Bouteille/Bottle - 0,75 l **120**

BOLLINGER
LA GRANDE ANNÉE 2014

Coupe/Glass - 110 ml **38**

Bouteille/Bottle - 0,75 l **220**

BOLLINGER
LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2014

Bouteille/Bottle - 0,75 l **255**

BOLLINGER R.D. 2007

Bouteille/Bottle - 0,75 l **295**



COCKTAIL & BOLLICINE

SPRITZ VENEZIANO

Cipriani Prosecco, Aperol, Soda Water
12

CIPRIANI PROSECCO

Coupe/Glass - 110 ml
8

CIPRIANI BELLINI

Coupe/Glass - 110 ml
12

ALCOHOL FREE

CIPRIANI ZERO ZERO WHITE

Cipriani Sparkling Grape Juice
Coupe/Glass - 110 ml
12

CIPRIANI ALCOHOL FREE BELLINI

Bouteille/Bottle - 180 ml
12

WINE COLLECTION

CHIANTI CLASSICO BADIA A COLTIBUONO

Vin Rouge / Red Wine
Coupe/Glass - 110 ml
10

SAUVIGNON MARCHESI DI GRESY

Vin Blanc / White Wine
Coupe/Glass - 110 ml
10



FOOD BITES

PARMIGIANO REGGIANO ET VINAIGRE BALSMIQUE **12**

Parmigiano Reggiano Cheese and Balsamic Vinegar

BURRATA FROMAGE ET ANCHOIS CANTABRIQUES **15**

Burrata Cheese & Cantabrian Anchovies



PETITS SANDWICHES AVEC FOIE GRAS ET OIGNON CONFIT (3 PCS) **12**

Mini Burgers with Foie Gras and Onion Confit



PETITS BAGELS APÉRITIFS (3 PCS) **12**

Saumon Fumé, Jambon et Fromage,
Fromage de Chèvre
*Mini Bagels with Smoked Salmon,
Ham and Cheese, Goat Cheese*



SALADE VERTE, POMME, CITRON VERT ET VINAIGRETTE **10**

Mixed Green Salad with Apple, Lime and Vinaigrette