



LA VALLÉE VILLAGE MENU

EN COLLABORATION AVEC

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Drink Responsibly

ALLERGÈNES / ALLERGENS





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**



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*



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**



FOOD BITES

PARMIGIANO REGGIANO ET VINAIGRE BALSAMIQUE 12

Parmigiano Reggiano Cheese and Balsamic Vinegar

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

Mini Burgers with Foie Gras and Onion Confit (3 pcs)



PETITS BAGELS APÉRITIFS (3 PCS) 12

*(Saumon Fumé, Jambon et Fromage,
Poulet au Curry)*

*(Smoked Salmon, Ham and Cheese,
Chicken and Curry)*



COCKTAIL & BOLLICINE

SPRITZ ZEN

*(Cipriani Prosecco, Aperol,
Bière de Gingembre / Ginger Beer,
Gingembre / Ginger)*

12

GARDEN SPRITZ CHANDON

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

ETNA ROSATO COTTANERA

Rosé

Coupe/Glass - 110 ml

8

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

BURRATA FROMAGE
ET ANCHOIS CANTABRIQUES **15**
Burrata Cheese & Cantabrian Anchovies



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*



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

