

Grand Hotel

COURMAYEUR MONT BLANC

★ ★ ★ ★ ★

Cocktails

SIGNATURE

South Side *(lac)*
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, menta
Gin, lime juice, sugar syrup, mint

Naked & Famous
Mezcal, Aperol, Chartreuse, succo di lime
Mezcal, Aperol, Chartreuse, lime juice.

Peat & Peaks
Caol Ila 12 y.o., angostura, zucchero, essenza di arancia
Caol Ila 12 y.o., angostura, sugar, orange essence

Sweet Passion
Rum, liquore al passion fruit, succo di lime, velluto di cocco
Rum, passion fruit liquor, lime juice, coconut velvet

Violet Eclipse
Gin, liquore alla violetta, succo di limone, sciroppo di zucchero
Gin, violet liquor, lemon juice, sugar syrup

Magisterium
Campari Cask, mezcal, vermouth rosso, vaniglia
Campari Cask, mezcal, sweet vermouth, vanilla

20

CLASSICS

Cocktails & Long Drinks

20

OUR SPRITZ

Jardin du Mont Blanc *locally sourced*
Genepì, succo di limone, prosecco, soda
Genepì, lemon juice, prosecco, soda water

Rouge des Alpes
Bitter, liquore al lampone, succo di limone, prosecco, soda
Bitter, raspberry liquor, lemon juice, prosecco, soda water

Pink Glacier
Rosolio di bergamotto, vodka aromatizzata al limone, sciroppo di zucchero, prosecco, soda al pompelmo rosa
Bergamot rosolio, lemon-flavored vodka, sugar syrup, prosecco, pink grapefruit soda

20

MOCKTAILS

Botanical Crimson
Bitter 0%, vermouth 0%, gin 0%, succo di limone, sciroppo di fragola
Bitter 0%, vermouth 0%, gin 0%, lemon juice, strawberry syrup

Velvet Underground
Bitter 0%, tonica dry, mandarino verde vaporizzato
Bitter 0%, dry tonic water, vaporized green tangerine

Ginger Apple
Succo di mela, succo di limone, ginger ale
Apple juice, lemon juice, ginger ale

20

Wines

DALLA NOSTRA CANTINA - FROM OUR CELLAR

Selezione R Collection Prosecco *(Glera)*	s.a.	€ 12	€ 50
Les Cretes Neblù Brut Nature Rosè *(Premetta)*	s.a.	€ 16	€ 75
Bellavista Assemblage 2 *(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)*	s.a.	€ 18	€ 90
Champagne R Collection J. Dumangin Carte d'Or Héritagé Chigny Les Roses *(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)*	s.a.	€ 20	€ 90
Cave des Onze Communes Chardonnay *(Chardonnay)*	2025	€ 12	€ 45
St. Michael - Eppan Goldmuskateller *(Moscato Giallo)*	2022	€ 12	€ 50
Marco Mosconi Soave Paradiso Bio *(Garganega)*	2025	€ 12	€ 55
Schwaab-Kiebel Riesling Wurzgarten *(Riesling)*	2014	€ 18	€ 80
Cave des Onze Communes Bouquetin Rouge *(Petite Rouge, Gamay, Cornalin, Fumin)*	2025	€ 12	€ 45
Marco Mosconi Valpolicella Montecurto *(Corvina, Corvinone, Rondinella)*	2024	€ 12	€ 55
Les Cretes Pinot Noir *(Pinot Noir)*	2025	€ 15	€ 65
Rudi Vindimian Teroldego *(Teroldego)*	2018	€ 16	€ 50

Spirits

GIN

Bombay Sapphire	15
Gin Mare	18
Mare Capri	20
Peter in Florence	20
Tanqueray Ten	15
Tanqueray	18
Tanqueray 00	18
Silent Pool	15
Nikka Coffey Gin	18
J. Rose London	15
Broken Bones Old Tom	18
Gin Portofino	20
Opificio 42	15
Gin Nunquam	18
Monkey Gin	20
Martin Miller's	18
Selvatiq Desert	20
Nordès	18
Hendrik's	15

VODKA

Nikka Coffey Vodka	18
Ketel One	15
Elit	18
Beluga	15
Beluga Allure	25
Potocki	18
Ciroc	18
Grey Goose	25

RUM

Zacapa Royal	40
Savanna Must	20
Clairin Comunal	15
Havana Club 7Y	18
Eminente 7Y Reserva	18
Bally Piramid 7Y	25
Bally Millesimè 1997	40
Neisson Vieux	25
Neisson Black Agricole	25
Hampden	25
Eminente Ambar Claro	18
Eminente Gran Riserva	25
Myer's	15

SAKE

Heiwa Yuzu	18
Heiwa Suppai Umeshu	18

MEZCAL

Montelobos Espadin	15

TEQUILA

Don Julio 1942	35
Casamigos Blanco	15
Casamigos Reposado	18
Casamigos Anejo	20
Fortaleza Blanco	20
Espolòn Blanco	15
Volcan X.A.	35
Volcan B.T.	35
Volcan De Mi Tierra Cristallino	25
Volcan De Mi Tierra Reposado	26

WHISKY

Jameson Black Barrel	15
The Macallan Harmony Amber Meadow	35
The Macallan 12 Y.O.	35
The Macallan 18 Y.O.	40
The Balvenie 14 Y.O.	35
Highland Park Velier Edition N 2	35
Glenrothes 12 Y.O.	20
Caol Ila 12 Y.O.	20
Signatory Mortlach Vintage 2008	25
J.W. Black Label	18
J.W. Blue Label	35
Monkey Shoulder	18
Nikka Tailored	30
Ichiro's Malt & Grain World Limited Ed.	35
Michter's 10 Y.O. Rye	40
Michter's Bourbon	25
WhistlePig Small Batch Rye 12 Y.O.	30
Florentin Tuscan Malt	30

COGNAC - ARMAGNAC

Castarede Armagnac VSOP	20
Tesseron XO Passion	35
Dartigallongue XO Hors D'Age	25
Francois Voyer XO	30
Hennessey XO	35
Martel VS	22

GRAPPE

Capovilla Moscato Giallo	20
Capovilla Pere Williams	25
Capovilla Amarene	25
Capovilla Albicocche del Vesuvio	25
Bonollo OF Amarone Barrique	15
Casenuove Chianti Classico Riserva	15
Francesco Santa Massenza Riserva	15

AMARI

Amaro del Capo
Averna
Braulio Riserva Speciale
China Martini
Cynar 70 Proof
Dente di Leone
Fernet Branca
Jefferson
Lucano
Montenegro
Rabarbaro Zucca
San Simone
Amaretto Disaronno
Baileys
Chartreuse Verte
Chartreuse Jaune
Genepy Herbetet Riserva
Limoncino Borghi
Mr. Black coffee liqueur
Pastis 51
Sambuca Molinari
St. Germain
Zedda Piras Mirto Rosso

Drinks & Coffee

SOFT DRINKS

Selezione di Soft Drinks	8
Selezione di Succhi di Frutta	8
Crodino	13
Sanbitter	13

BIRRE - BEERS

Menabrea - Pale Lager 4,8%	8
Peroni Gluten free - Lager 4,7%	8
Forst analcolica - Lager - 0,0%	8
Les Dames Anglaises	8
Selezione Microbirrificio di Courmayeur	13

CAFFETTERIA - COFFEE

Espresso, Decaffeinato, Orzo, Ginseng	5
Corretto	8
Caffè Americano	6
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6
Bevanda di Soia, Riso, Mandorla e Latte	5
Caffè Shakerato	12
The, tisane, infusi Arthemia	10
Cioccolate calde gourmet Arthemia	13

ACQUE WATER

San Bernardo Gassata/Sparkling	**0,75**	7
San Bernardo Naturale/Still	**0,75**	7

Snacks

Disponibile dalle 12:00 alle 18:00
Available from 12:00 pm to 6:00 pm

SNACKS

Toast Classico *locally sourced* 20
Prosciutto cotto alla brace De Bosses, Fontina DOP.
Servito con patatine fritte.
Grilled, Fontina DOP. Served with French fries.
(1 - 3 - 7 - 10 - 12) - (**)

Burger Valdostano *locally sourced* 30
Bun, 200g hamburger di manzo, Fontina DOP, lardo di Arnad, crauti marinati. Servito con patatine fritte.
Bun, 200g beef burger, Fontina DOP, Arnad lard, marinated sauerkraut. Served with French fries.
(1 - 3 - 7 - 10 - 12) - (**)

Club Sandwich 27
Pane bianco tostato, insalata iceberg, pollo cotto a bassa temperatura, pomodoro, bacon, maionese.
Servito con patatine fritte.
Toasted white bread, iceberg salad, low temperature-cooked chicken, tomato, bacon, mayonnaise. Served with French fries.
(1 - 3) - (**)

Tagliere di Salumi *locally sourced* 33
Lardo di Arnad, mocetta, prosciutto crudo, prosciutto cotto affumicato alle erbe De Bosses, boudin valdostano. Servito con focaccia artigianale.
Arnad lard, mocetta, raw ham, De Bosses herb-smoked cooked ham, Aosta Valley boudin. Served with artisanal focaccia.
(1 - 12)

Tagliere di Formaggi *locally sourced* 35
Fontina DOP, toma di Greesoney, gran gessato d'Ayas, blue d'Aosta, salignon. Servito con selezione di mostarde.
Selection of mixed cheese: Greesoney toma, Ayas gran gessato, Aosta blue cheese, and salignon. Served with a selection of mustards.
(7 - 10 - 12)

Lunch

Disponibile dalle 12:00 alle 15:30
Available from 12:00 pm to 3:30 pm

INSALATE - SALADS

Caesar Salad Alpina 23
Misticanza, pollo alla griglia, salsa Caesar alle erbe, toma stagionata, crostini di pane multicereali.
Mixed salad, grilled chicken, herbs Caesar dressing, aged toma cheese, multigrain croutons.
(1 - 3 - 6 - 7 - 10) - (**)

Nizzarda della Valle *locally sourced* 25
Misticanza, pomodoro datterino, uova sode, acciughe, trota marinata di Morgex, caviale di trota, fagiolini arrostiti.
Mixed salad, datterino tomato, hard-boiled eggs, anchovies, marinated Morgex trout, trout roe, roasted green beans
(3 - 4) - (*)

ANTIPASTI - STARTERS

Tartare di manzo piemontese 25
Tartare di scamone di manzo piemontese, cipolla rossa caramellata, cetrioli sott'aceto. Servita con crostoni di pane bianco.
Piedmontese beef tartare, caramelized red onion, pickled cucumbers. Served with white bread crostoni.
(1 - 10 - 12) - (**)

Lunch

Disponibile dalle 12:00 alle 15:30
Available from 12:00 pm to 3:30 pm

PRIMI - FIRST COURSES

Paccheri 30
Pacchero di Gragnano IGP, ragù di porcini, pomodoro.
Paccheri pasta, porcini mushrooms ragù, tomato
(1 - 7 - 12) - (*)

Gnocchi *locally sourced* 28
Gnocchi di patate, ragù bianco di capriolo, fonduta di Fontina DOP.
Potato gnocchi, white roe deer ragù, Fontina DOP fondue.
(7 - 9 - 12) - (**) - (*)

Zuppa dello Chef 33
Vellutata di zucca, zucca sotto aceto, crostini di pane
Creamed pumpkin soup, pickled pumpkin, bread croutons
(1 - 7 - 12) - (*)

Lunch

Disponibile dalle 12:00 alle 15:30
Available from 12:00 pm to 3:30 pm

SECONDI - MAIN COURSES

Carbonada e polenta concia *locally sourced* 35
Guancia di manzo brasata al vino rosso, polenta taragna, Fontina DOP
Red wine braised beef cheek, polenta taragna, Fontina DOP
(6 - 7 - 10 - 12) - (**)

Trota di Morgex alla mugnaia *locally sourced* 33
Trancio di trota di Morgex, burro aromatizzato, aneto, salsa alla mugnaia, crème fraîche, patate.
Morgex trout, flavored butter, dill, miller's sauce, crème fraîche, potatoes.
(1 - 4 - 7 - 12) - (**)

Filetto di manzo ai 3 pepi 35
Filetto di manzo, pepe Kubeben, pepe lungo, pepe di Sichuan, salsa bordolese, patate.
Beef fillet, Kubeben pepper, long pepper, Sichuan pepper, Bordeaux sauce, potatoes.
(7 - 9 - 12) - (**)

Patata al cartoccio 22
Patata cotta al cartoccio, erba cipollina, porro, crème fraîche.
Baked potato, chives, leek, crème fraîche.
(7) - (v) - (gf)

Desserts

Disponibile dalle 12:00 alle 18:00
Available from 12:00 pm to 6:00 pm

DESSERT

Tiramisù 15
Biscuit, caffè, cremoso al caffè, mousse al mascarpone e cacao amaro
Biscuit, coffee, coffee cream, mascarpone mousse and bitter cocoa
(1 - 3 - 7) - (v)

Strudel di mele 15
Croccante brisee ripiena di mele, uvetta, pinoli e canella. Servito caldo e accompagnata da gelato alla vaniglia.
Crispy brisee filled with apples, raisins, pine nuts and cinnamon. Served hot and accompanied by vanilla ice cream
(1 - 3 - 7 - 8) - (v)

Crêpe suzette 15
Crepes, marmellata all'arancia amara, flambate al Grand Marnier
Crepes, bitter orange jam, flambéed with Grand Marnier
(1 - 3 - 7 - 12) - (v)

Tagliata di Frutta 15
Fruit salad
(veg) - (gf)

Gelati & Sorbetti 15
Ice cream and sorbets
(1 - 7) - (v) - (**)

Il caffe e il tè che proponiamo sono ecosostenibili.

Azioni per proteggere l'aria e la montagna, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. Lo Chef Giuseppe Buondonno e il suo team utilizzano prodotti, come pesce, carni e latticini, selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, frutta e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali della Valle d'Aosta.
Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne, qualità freschezza e disponibilità. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect air and the mountain, wild life and fauna, are actually plans to protect humans. Chef Giuseppe Buondonno and his team use products, fish, meat and dairy products, selected with extreme care from small local producers. Excellent, natural and genuine raw materials, rigorously fruits and vegetables scrupulously selected from the central markets of Aosta Valley.
Some fresh products are stored at low temperatures to guarantee quality, freshness and availability. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided upon request.

(veg): Vegano - Vegan
(v): Vegetariano - Vegetarian
(gf): Senza Glutine - Gluten Free
(lf): Senza Lattosio - Lactose Free
(lac): Basso Contenuto di Alcool - Low alcohool content

: Senza Alcool - Alcohol free

Afternoon Tea

Disponibile dalle 15:30 alle 18:00
Available from 3:30 pm to 6:00 pm

Un'esperienza che celebra il rituale dell'Afternoon Tea attraverso due percorsi di degustazione: uno dedicato alle raffinate creazioni di pasticceria, l'altro all'incontro armonioso tra specialità dolci e salate. Entrambi accompagnati da un'esclusiva selezione Arthemia di tè pregiati, tisane, infusi botanici e cioccolate calde, per concedersi un momento di autentico piacere ed eleganza.

An experience celebrating the art of Afternoon Tea through two distinctive tasting journeys: one dedicated to exquisite pastry creations, the other to a harmonious selection of sweet and savoury specialities. Both are accompanied by an exclusive Arthemia collection of fine teas, herbal blends, botanical infusions and hot chocolates, inviting you to indulge in a moment of pure pleasure and elegance.

THE SWEET COLLECTION

Tartelletta all'ananas
Pineapple tartlet
(1 - 3 - 7) - (v)

Madelaine al cioccolato
Chocolate Madeleine
(1 - 3 - 7) - (v)

Chouquette, crema pasticcera, granella di zucchero
Chouquette, pastry cream, sugar pearls
(1 - 3 - 7) - (v)

Gavotte, caramello salato, pop corn
Gavotte, salted caramel, pop corn
(1 - 3- 7) - (v)

Fiocco di neve, caffè, nocciola
Coffee and hazelnut snowflake
(3 - 7 - 8) - (gf)

Selezione Tè Arthemia
Un'esclusiva selezione di tè pregiati, tisane e infusi, scelti per offrire un raffinato viaggio tra aromi, profumi e tradizioni.
An exclusive selection of fine teas, herbal blends and infusions, carefully curated to offer a refined journey through aromas, fragrances and traditions.

Selezione Cioccolate Calde Arthemia
Una raffinata selezione di cioccolate calde, caratterizzate da avvolgenti note aromatiche e vellutate consistenze, per concedersi un momento di autentico piacere e intensa golosità.
A fine selection of hot chocolates, featuring rich aromatic notes and velvety textures, crafted to offer a moment of pure indulgence and exquisite pleasure.

Afternoon Tea

Disponibile dalle 15:30 alle 18:00
Available from 3:30 pm to 6:00 pm

THE SIGNATURE COLLECTION

Brioche tostata, burro, alici
Toasted brioche, butter, anchovies
(1 - 3 - 4 - 7 - 12)

Quiche con Fontina DOP e spinaci *locally sourced*
Fontina DOP and spinach quiche
(1 - 3 - 7)

Crocchè alle cozze con patate e Parmigiano Reggiano
Mussels, potatoes and Parmigiano Reggiano croquettee
(1 - 3 - 7 - 12 - 14)

Éclair al nero di seppia, tartare di trota di Morgex, crème fraîche, erba cipollina *locally sourced*
Squid ink éclair, Morgex trout tartare, crème fraîche, chives
(1 - 3 - 4 - 7 - 12)

Tartelletta all'ananas
Pineapple tartlet
(1 - 3 - 7) - (v)

Madelaine al cioccolato
Chocolate Madeleine
(1 - 3 - 7) - (v)

Chouquette, crema pasticcera, granella di zucchero
Chouquette, pastry cream, sugar pearls
(1 - 3 - 7) - (v)

Gavotte, caramello salato, pop corn
Gavotte, salted caramel, pop corn
(1 - 3- 7) - (v)

Fiocco di neve, caffè, nocciola
Coffee and hazelnut snowflake
(3 - 7 - 8) - (gf)

Selezione Tè Arthemia
Un'esclusiva selezione di tè pregiati, tisane e infusi, scelti per offrire un raffinato viaggio tra aromi, profumi e tradizioni.
An exclusive selection of fine teas, herbal blends and infusions, carefully curated to offer a refined journey through aromas, fragrances and traditions.

Selezione Cioccolate Calde Arthemia
Una raffinata selezione di cioccolate calde, caratterizzate da avvolgenti note aromatiche e vellutate consistenze, per concedersi un momento di autentico piacere e intensa golosità.
A fine selection of hot chocolates, featuring rich aromatic notes and velvety textures, crafted to offer a moment of pure indulgence and exquisite pleasure.

Calice di Champagne R Collection J. Dumangin
Glass of Champagne R Collection J. Dumangin
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

Note generali - General notes

Il caffe e il tè che proponiamo sono ecosostenibili.

Azioni per proteggere l'aria e la montagna, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. Lo Chef Giuseppe Buondonno e il suo team utilizzano prodotti, come pesce, carni e latticini, selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, frutta e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali della Valle d'Aosta.
Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne, qualità freschezza e disponibilità. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect air and the mountain, wild life and fauna, are actually plans to protect humans. Chef Giuseppe Buondonno and his team use products, fish, meat and dairy products, selected with extreme care from small local producers. Excellent, natural and genuine raw materials, rigorously fruits and vegetables scrupulously selected from the central markets of Aosta Valley.
Some fresh products are stored at low temperatures to guarantee quality, freshness and availability. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided upon request.

(veg): Vegano - Vegan
(v): Vegetariano - Vegetarian
(gf): Senza Glutine - Gluten Free
(lf): Senza Lattosio - Lactose Free

LVX Preferred HOTELS & RESORTS

R COLLECTION HOTELS

CH