



Menu Restaurant

C'est en 1905 que « L'Excelsior » vît le jour. Il fût bati pour accueillir les ouvriers qui construisaient la ligne de Chemin de fer de Chamonix Mont-Blanc. Depuis ces jours, ce lieu spécial a donc été témoin d'énormément de souvenirs uniques, créés à travers tant d'émotions dont notamment la joie mais également suite à des efforts titanesques fournis par ces travailleurs.

Notre volonté est de rendre hommage à cette âme, cette énergie qui fût déployée dans cette bâtisse historique depuis plus d'un siècle. Nous le faisons alors grâce à notre restaurant : « LA CASA BIANCO ».

Ce dernier a pour but de réunir deux cuisines voisines et adopte donc le style Franco-Italien. Quoi de plus généreuse que la cuisine Italienne ? Et quoi de plus Gourmet que la Cuisine Française ? LA CASA BIANCO se résume en ces quelques mots : « un savant mélange d'Italie et de France. »

Enfin, pour sublimer cette histoire passionnante et cette cuisine audacieuse, nous nous devons d'accorder la plus grande importance au RESPECT.

Le respect du produit, de l'autre, du travail dans l'assiette et de ce cadre idyllique dans lequel nous nous trouvons.

Qui de mieux que Monsieur Dario Cecchini pour nous aider à atteindre nos ambitions ?

Autre qu'une rencontre hors du commun, Dario nous permet de placer en avant **LA CASA BIANCO** grâce à des produits et outils de haute qualités comme la Viande de Boeuf maturée sur carcasse 50 jours ou bien notre Brasero OFIR qui nous donne la possibilité de sublimer les produits. Ou encore la trancheuse arrivée tout droit d'Italie-même nous offrant l'opportunité de vous faire jouir pleinement des charcuteries fines du Piedmont sélectionnées par notre amis Mauro. Parmi tout cela, n'oublions pas la Meule entière de Parmesan Reggiano sortie directement de leurs caves.

Pour récapituler, nous avons collaboré durant de longs mois afin de trouver la meilleure cohésion existante pour ce restaurant, LA CASA BIANCO. Un point d'encrage dans le menu, les décorations et détails sélectionnés avec rigueur et surtout cette notion de respect qui est le point central de notre travail.

Dès lors que vous êtes entrés dans notre établissement, il est de notre responsabilité de vous mener tout au long de cette expérience unique dans les meilleures conditions possible. Laissez vous porter dans notre monde, cette modeste mais très généreux.

It was in 1905 that the «Excelsior» was born. It was built to accommodate the people who were working on the Chamonix Mont-Blanc railway line. Since those days, this special place has witnessed a lot of unique memories, created through so many emotions including joy but also after titanic efforts provided by these workers.

Our wish is to pay tribute to this soul, this energy that has been deployed in this historic building for more than a century. We do it thanks to our restaurant: «LA CASA BIANCO».

It's purpose is to bring together two neighbouring cookings and therefore adopts the Franco-Italian style. What could be more generous than the Italian cooking ? And what could be more gourmet than the French cuisine? LA CASA BIANCO can be summed up in these few words: «A clever blend of Italy and France».

Finally, to sublimate this exciting story and this audacious cuisine, we must give the utmost importance to RESPECT.

Respect of the product, of each other, of the work on the plate and last but not least this idyllic surroundings in which we enjoy ourselves.

Who better than Mr. Dario Cecchini to help us achieve our ambitions?

Dario is not only an extraordinary person, but because of him we can promote LA CASA BIANCO with high quality products and tools such as the Beef Matured on carcass for 50 days or our OFIR Brazier which gives us the possibility to sublimate the products. Or the slicer that comes straight from Italy itself, allowing us to make you enjoy the fine Piedmont charcuterie selected by our friend Mauro. And let's not forget the whole wheel of Parmesan Reggiano cheese from their cellars.

To recap we have worked together for many months to find the best cohesion for this restaurant, LA CASA BIANCO. An anchor point in the menu, the decorations and details selected with rigour and above all this notion of respect which is the central point of our work.

Once you entered our establishment, it is our responsibility to lead you through this unique experience in the best possible conditions. Let yourself be carried into our modest but very generous world.

Nous vous proposons pour patienter une Focaccia au romarin et Huile d'olive extra vierge, balsamique de Toscane et légumes Organique de la vallée.

We offer you a Focaccia with rose mate and extra Virgin olive oil, Tuscan balsamic and organic vegetables form the valley.

SUGGESTION DU JOUR (DEMANDER AU SERVEUR)
SUGGESTION OF THE DAY (Ask it to the waiter)

Toutes nos viandes Maturées sont issues de la Maturation de Dario Cecchini et Cuites au Brasero (Feu de Bois)

All our Maturated meats come from the Dario Cecchini's Maturation and are cooked in the Brazier.(Wood fire)

En Orangé les choix pour les menus DP + Spécialités Savoyarde
In orange the half-board menu choices + Savoyard Specialty

Les Entrées Starters

Saint-Jacques enroulées de lard d'Aoste, Fenouil braisée et jus de veau <i>Scallops wrapped in Aosta bacon, braised fennel and veal juice</i>	29 €
Œufs pochés, sauce béarnaise et asperges vertes Françaises <i>Poached Eggs, béarnaise sauce and green French asparagus</i>	19 €
Bruschetta de jambon truffé et stracciatella. Légumes croquant <i>Bruschetta with truffled ham and stratiaccella, crisp vegetables</i>	18,50 €
Extra Truffes Fraîches <i>Fresh truffles extra</i>	9 €
Os à moelle, Parmesan Reggiano et truffes d'été <i>Marrow bone, Parmesan Reggiano and summer truffles</i>	14 €
Tatin de Légumes Grillés, coulis de roquette et herbes fraîches <i>Grilled Vegetable Tatin with Arugula Coulis and Fresh Herbs</i>	14 €
Huîtres Fines de Claires n°2 et son émulsion vinaigrette échalote <i>Fines de Claires number 2 oysters with shallot vinaigrette emulsion</i>	5 € / Unité Unit
Pappa al'Pomodoro, glace moutarde à l'ancienne et sablé parmesan <i>(Soupe Froide de Tomates)</i> <i>Pappa al'Pomodoro, old fashioned mustard ice cream and parmesan shortbread</i> <i>(Cold Tomato Soup)</i>	14 €
Charcuteries coupées à la minute vendu par 100g <i>Minute-cut charcuterie sold per 100g</i> Coppa San Daniel 12 mois Mortadelle traditionnelle Spianata Jambon Blanc Cuit au feu de bois et truffe d'été	18 €

Nos prix sont en euros, TTC et service compris.

RISOTTOS

Risotto à la bisque de homard et écrevisse, Oxalys
Risotto with lobster bisque and crayfish, Oxalys

21€

Pâtes Fregola Sardo au pesto Rosso et flambées à la Grappa dans son parmesan
Fregola Sardo pasta with pesto Rosso and flambéed with Grappa in parmesan

22€

Les Plats Main Courses

Poulpe poché au court-bouillon et mariné, olives taggiasche,
sauce vierge et Spianata. Coulis de Poivrons et Cresson. Caponata de légumes
*Poached octopus in court-bouillon and marinated, taggiasche olives, sauce vierge
and Spianata. Pepper and watercress coulis. Caponata of vegetables*

29€

Pièce de Viande Faux Filet en Collaboration
avec Dario Cecchini Grillée au Brasero (Maturée 50 jours)
Piece of Sirloin in Collaboration with Dario Cecchini Grilled in Brazier. (Matured 50 days)

35€

Extra Foie Gras Poêlé
Extra Pan-fried Foie Gras

16€

Filet de Boeuf Charolais, Carottes fanes,
demie Glace au Serpolet et lingot de polenta
Fillet of Charolais beef, carrots, wild thyme ice cream and polenta lingot

38€

Poitrine de Porc cuite sous vide,
sauce porto et crème de Pomme de terre Ratte
Vacuum-packed pork belly, port sauce and cream of Ratte potato

24€

Côte de Boeuf Maturée **Prix selon arrivage / Price according to availability**
50 jours en Collaboration avec Dario Cecchini, ail confit et demie-glace au romarin
*Rib of beef matured for 50 days in collaboration with Dario Cecchini, garlic
confit and rosemary demi-glace*

Pavé d'Ombre chevalier fumé à la fleurs de fenouil à la minute
Salade de lentilles et Lard de Colonnata
Minute smoked Arctic char with fennel flowers, Lentil salad with Colonnata bacon

29€

Ballotin de filet de poulet cuit à basse température,
sauce vierge au citron confit et serpolet.
*Ballotins of chicken fillet cooked at low temperature, preserved lemon and wild
thyme sauce.*

25€

Nos prix sont en euros, TTC et service compris.

Les Accompagnements *Side Dishes*

6 €

Purée de pomme de terre, Huile d'olive et romarin
Potato puree, olive oil and rosemary

Gratin de polenta parmesan et sauce tomate
Parmesan polenta gratin with tomato sauce

Potatoes paprika et romarin ou truffes et parmesan
Paprika and rosemary potatoes or truffles and parmesan

Carottes fanes, beurre noisette
Carrot tops, hazelnut butter

Légumes d'été façon salade ou chaude comme une Caponata
Summer vegetables as a salad or hot as a Caponata

Demi Aubergine Grillée, tomates confites et pignons de pin
Grilled half aubergine, tomato confit and pine nuts

Spécialités Savoyarde *Savoyard Specialities*

Boîte Chaude (Charcuterie et salade)
Hot box (Charcuterie and salad)

24 €

Diot de Savoie, purée de pomme de terre
à la moutarde à l'ancienne oignons caramélisés au vin blanc
*Diot de Savoie, mashed potatoes with old-fashioned mustard
caramelized onions in white wine*

22 €

Fondue Savoyarde de la Coopérative du Val d'Arly
(Minimum 2 pers. A commander avant le service le week-end)
*Savoyard Fondue from the Val d'Arly Cooperative
(Minimum 2 pers. To be ordered before the service on week-end)*

26 € / pers.

Les Desserts *Desserts*

Assiette de fromages de Nos Vallées (Vallée d'Aoste et Savoie)
Plate of cheese from Our Valleys (Aosta Valley and Savoy)

14 €

Pavlova de Savoie, crème de marron, myrtilles et meringues
Savoy Pavlova, chestnut cream, blueberries and meringue

11 €

Dessert au buffet *Buffet dessert*

1 dessert 10,50 €

3 desserts 30 €

Nos prix sont en euros, TTC et service compris.

BBQ Menus

Burger Black Angus (Sucrines et Fromage Tallegio)	25 €
Sandwich d'effiloché de Poitrine de Porc, pickles de légumes et aioli <i>Pork belly sandwich with vegetable pickles and aioli</i>	16 €
Hot Dog Diot, Oignons Caramélisés et moutarde à l'ancienne <i>Hot Dog Diot, Caramelised Onions and Old Fashioned Mustard</i>	10,50 €
Pièce de Viande Faux Filet en Collaboration avec Dario Cecchini Grillée au Brasero (Maturée 50 jours) <i>Piece of Sirloin in Collaboration with Dario Cecchini Grilled in Brazier (Maturated 50 days)</i>	35 €
Extra Foie Gras Poêlé <i>Extra Pan-fried Foie Gras</i>	16 €
Poitrine de Porc cuite sous-vide, sauce Porto et crème de Pomme de terre Ratte <i>Vacuum-packed pork belly, port sauce and cream of Ratte potato</i>	24 €
Côte de Boeuf Maturée 50 jours en Collaboration avec Dario Cecchini, ail confit et demie-glace au romarin <i>Rib of beef matured for 50 days in collaboration with Dario Cecchini, garlic confit and rosemary demi-glace</i>	Prix selon arrivage / Price according to availability

POOL MENUS / SNACK MENUS / BBQ MENU+

Assiette de Truite, blinis et mascarpone <i>Plate of trout, blinis and mascarpone</i>	16 €
Crème d'Aubergine Grillée, tomates confites et pignons de pin <i>Grilled aubergine cream with tomato confit and pine nuts</i>	12 €
Assiette de fromages de nos vallées <i>Cheese plate from our valleys</i>	16 €
Straciatela aux olives taggiasche et Foccacia au romarin <i>Stratchiatella with taggiasche olives and Foccacia with rosemary</i>	14 €
Pin'zza à la chiffonnade de jambon et truffes d'été <i>Pin'zza with ham chiffonade and summer truffles</i>	26 €
Pin'zza 4 fromages (Tomme de Savoie, Abondance, Beaufort et fromage de Chèvre) <i>Pin'zza 4 cheeses (Tomme de Savoie, Abondance, Beaufort and goat cheese)</i>	18 €
Mesclun de salade et légumes croquants, fleurs séchées <i>Mixed salad and crisp vegetables, dried flowers</i>	8 €
Supp. Poulet Grillé <i>Supplement Grilled chicken</i>	6 €
Supp. Fromages d'Alpages <i>Supp. Alpine Cheese</i>	7 €
Supp. Truite Gravlax <i>Supp Gravlax Trout</i>	8,50 €
Potatoes paprika et romarin ou truffes et parmesan <i>Paprika and rosemary potatoes or truffles and parmesan</i>	6 €
Desserts du jours <i>Desserts of the day</i>	10,50 €

Les Vins Rouges – 75 cL

Merlot Veneto IGP 2019	42€
Caleselle Valpolicella classico DOC 2020	42€
Bodega Numanthia Termes 2018	75€
Chianti Santa Cristina D.O.C.G Espagne 2019	50€
Gutturnio DOC «Bollo Rosso» Valtidone 2015	55€
Corvè, CA' de' Rocchi IGP Verone 2019	60€
Teuazas Torrontes Malbec 2019 argentin	47€
Toscana Montesodi IGT 2016	140€
Cote du Rhone village <Domaine de la Renjarde> 2018	42€
Gamay de Jongieux Vieilles vignes Eric Carrel 2020	40€
Puisseguin Saint-Emilion La Millerie 2014	45€
Mondeuse de Savoie Jean Charles Girard-Madoux 2020	50€
Saint-Joseph Vins de Vienne Cuilleron-Gaillard-Villard 2019	60€
Crozes Hermitage AOP David Reynaud (bio) 2020	70€
Sancerre AOC Les Châtaigniers 2018	60€
Bourgogne Haute Cote de Nuits AOP David Duband 2019	60€
Rully Domaine Ninot Chaponnieres 2020	90€

Les Vins Blancs – 75 cL

Chardonnay Toscana IGT Albizzia 2020	33€
Pinot Lugana Ca' De' ROCCHI - Tinazzi 2021	54€
Les Cimes Alt.347 André et Michel Quenard 2020	35€
Chignin Bergeron Fabien Trosset 2020	46€
Pakhus (moelleux) A&M Quenard 2020	42€
Saint-Veran AOP Domaine Innocenti 2018	55€
Pouilly Fumé AOP Les Clairieres 2018	62€
Bourgogne Haute Cote de Nuits AOP David Duband 2020	80€
Chablis AOP Olivier Savary 2019	70€
Cloudy Bay Chardonnay 2020 Nouvelle Zelande	95€

Les Vins Rosés - 75 cL

Cerasuolo d'abruzzo D.O.C tralcetto 2021	35 €
Côteaux D'Aix-en-Provence Pink Valley 2020	45 €
Whispering Angel Cote de Provence - Chateau Desclans 2021	66 €
Domaine Ott Chateau Romassan - Bandol 2020	90 €

Les Champagnes - 75 cL

Volmen Prosecco Extra dry	27,50 €
Conti D'arco Prosecco D.O.C brut	33 €
Lambrusco Emilia IGT Otello Nerodi (rouge pétillant)	43 €
Nicolas Maillart Brut	90 €
Deutz Brut	130 €
Moët et Chandon	165 €
Ruinart Brut	170 €
Moët et Chandon rose	165 €
Ruinart Blanc de Blanc	205 €
Ruinart Brut Rosé	400 €

Les Vins au Verre - 12 cL

Les Cimes - ALT 347M - Savoie 2020	6 €
Pakhus - Savoie moelleux 2020	7 €
Pink Valley - Côteaux d'Aix-en-Provence 2020	8 €
Gamay de Jongieux Vieilles vignes Eric Carrel 2020	8 €
Crozes Hermitage AOP David Reynaud (bio) 2020	12 €