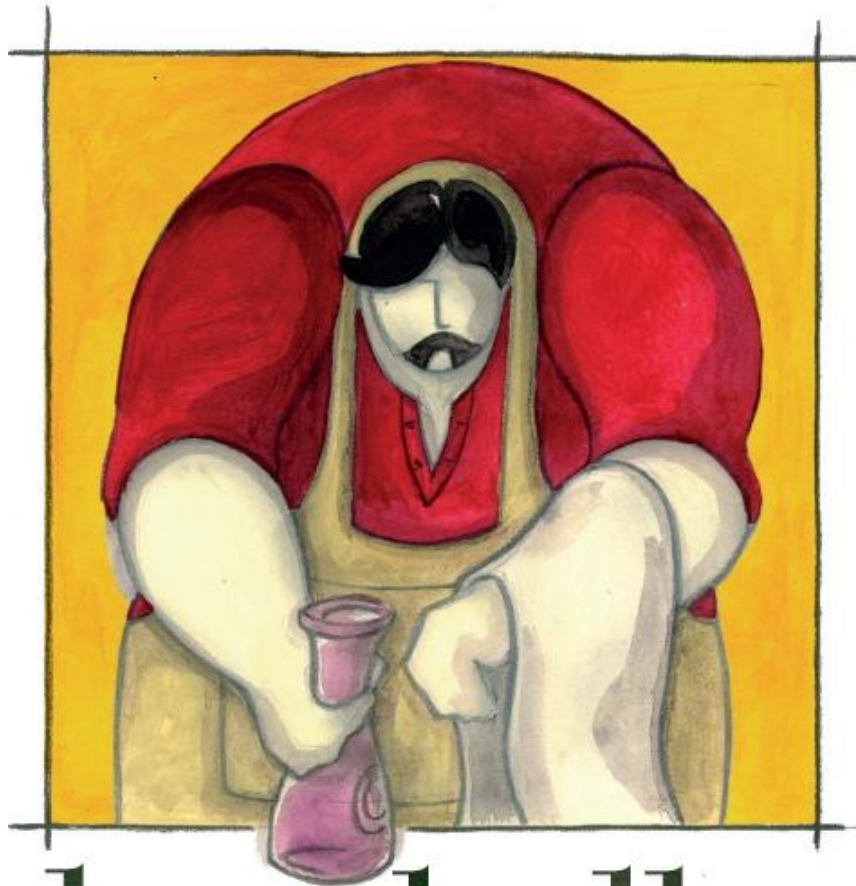


MENÙ



la **g**abella

BRASSERIE · RESTAURANT

JOVENÇAN · VALLE D'AOSTA



La Gabella: une tradition de famille

Le terme de Gabelle (de l'arabe dialectal *gabāla*, variante de *qabāla*, 'impôt', devenu en latin médiéval *gabulum*) indiquait, à l'origine, dans le droit tributaire français et italien, les impôts indirects sur les échanges et sur la consommation de marchandises. Les Gabelles sur les denrées alimentaires de première nécessité (blé, etc...) étaient souvent appliquées de façon onéreuse. Il suffit de penser à la fameuse Gabelle sur le sel, instituée en France au XIV^e siècle et qui existait aussi en Vallée d'Aoste, qui faisait partie, à l'époque, du Royaume de Savoie. Une taxe abolie en 1790, sur décision de l'Assemblée Nationale constituante. Après une réapparition fugitive sous Napoléon Bonaparte, elle tomba en désuétude et fut définitivement supprimée en 1945.

En Vallée d'Aoste, le terme Gabelle indiquait tout particulièrement, par antonomase, le lieu où l'on achetait sels et tabacs, et donc, les nombreux bistrot de campagne. La Gabella de Jovençon, le bistrot du village, qui se trouvait sur la place de la commune, en face à l'église, a été gérée, depuis son ouverture, au début de 1900, par les ancêtres des actuels propriétaires, pendant 4 générations. Et ce, jusqu'en 1991. Pendant presque un siècle, ce lieu a été le point de repère du village: c'est là que le téléphone public était présent, comme la première télé, le terrain pour jouer aux boules, le billiard... et le lieu, surtout, où se sont rencontrées de nombreuses générations, dans la convivialité et au fil du temps, des années, et des changements. Après une parenthèse de fermeture, la Gabella, avec cette tradition de famille, renait, en 2013, dans l'actuel emplacement, à l'intérieur du Relais "Les Plaisirs d'Antan", géré par la famille Viérin, et continue à être un point de repère de la communauté rurale de Jovençon, des alentours, mais aussi pour les nombreux touristes qui séjournent dans le Pays des Anciens Remèdes, des pommes, des vignobles et des "Reines", les vaches pie noires valdôtaines de la race d'hérens.

Dans la photo Giuseppe Pietro Viérin, dit "Pierino de la Gabella" et son épouse Ines Désaymonet, le jour de leur mariage, en 1946



HORS D'OEUVRES ET ENTRÉES

ASSIETTE DU BERGER 3/5/9/14

Parcours à la découverte des charcuteries et fromages traditionnels de la Vallée d'Aoste (Jambon de Bosses DOP, Fontina DOP, Mocetta, Lardo d' Arnad DOP avec châtaignes, Saucisses et Boudeun,

Bleu d'Aoste Centrale Laitière Vallée d'Aoste, Toma)..... € 20,00

ASSIETTE DE FROMAGES 2/3/5/9/14

Parcours à la découverte des fromages locaux et de la tradition valdôtaine

(Fontina DOP, Bleu d'Aoste Centrale Laitière Vallée d'Aoste, Toma assaisonnée, Tomino avec sauce au persil, noix, confiture de pommes Reinettes, châtaignes et miel)..... € 20,00

GRENOUILLES FRITES 9

Cuisses de grenouilles*, farine "00", huile de tournesol..... € 18,00

VITEL TONNÉ MAISON AVEC SALADE DE FENOUIL ET CITRONNETTE D'ORANGE 11/13/14

Bœuf, thon, œufs, anchois, câpres, huile d'olive extra vierge, moutarde de Dijon, orange € 14,00

ESCARGOTS À LA PARISIENNE OU AU BLEU D'AOSTE (ou moitié-moitié) 3

Escargots*, ail, persil, beurre, Bleu d'Aoste Centrale Laitière Vallée d'Aoste

6 € 10,00

12 € 20,00

FLAN AU BASILIC ET GAZPACHO DE TOMATES CERISES 3/14

Flan au basilic**, tomate, œuf, crème de cuisson, parmesan € 15,00

MÉDAILLONS DE FOIE GRAS À LA COMPOTÉE D'OIGNONS ET DE RHUBARBE 3/9/13/14

SERVIS AVEC DES CROÛTONS PAIN BRIOCHE

Foie gras, croûtons briochés, compotée d'oignons et rhubarbe, vinaigre balsamique de prune..... € 22,00

TARTARE DE BOEUF AUX FLOCONS DE TRUFFE ET PERLES DE CITRON

Tartare de viande, truffe noire, huile d'olive, salade, pousses mixtes, perles de citron..... € 24,00

JAMBON A' LA BRAISE DE ST-OYEN AVEC BURRATA FRAÎCHE ET SALADE MIXTE 3

Jambon grillé, burrata fraîche, salade, huile d'olive extra vierge..... € 15,00





PREMIERS PLATS

“CRESPELLE” À LA VALDÔTAINE 3/9/14

Crespelle au jambon grillé du Val d'Aoste, Fontina DOP, huile d'olive, muscade, sel, poivre..... € 15,00

RISOTTO AU CHAMPAGNE AVEC POIRES MARTIN SEC ET SPIRALE DE FONDUE 3/12/13

Riz Carnaroli, poires Martin Sec, Fontina, parmesan, beurre, épices, vin € 15,00

“TAGLIATELLE” AU RAGOÛT DE GIBIER 9/12/13/14

Pâtes fraîches*, viande de sanglier, huile, carottes, céleri, oignons, vin, tomate, sel, poivre..... € 18,00

RAVIOLIS FARCIS À LA POMME DE TERRE VIOLETTE DE MONTAGNE AVEC CONCASSÉ DE TOMATES CERISES ET MENTHE FRAÎCHE 3/9/14

Pâtes fraîches*, pomme de terre violette, tomates cerises, huile de graines, fleurs de courgettes € 15,00

“GNOCCHETTI” FAIT MAISON À LA SAGE AVEC RAGOÛT DE VIANDE BLANCHES 3/9/12/14

“Gnocchetti” faits maison**, sauge, poulet, dinde, huile d'olive vierge extra, céleri, herbes aromatiques..... € 15,00

PLATS PRINCIPAUX

CUISSE DE LAPIN FARCIE AUX OLIVES “TAGGIASCHE” ET POMMES DE GRESSAN 3/12/13

SERVI AVEC CAROTTES CARAMÉLISÉS

Lapin*, vin rouge, ail, sauge, pommes, huile d'olive, olives, céleri, sel, poivre, beurre, épices € 28,00

FILET À LA DEMI-GLACE AUX PÊCHES ET BASILIC FRAIS 3/12/13

SERVI AVEC COURGETTES SAUTEÉS À LA MENTHE FRAÎCHE

Filet de bœuf Valdôtain, vin rouge, carottes, pêches, basilic, beurre, herbes aromatiques, miel € 34,00

MÉDAILLONS DE PORC LARDÉ AVEC SAUCE AUX FRUITS ROUGES 3/12/13

SERVIS AVEC JULIENNE DE LÉGUMES DE SAISON

Filet mignon de porc, fruits rouges*, lardo, beurre, huile d'olive, sel, poivre, légumes..... € 25,00

CERF BRAISÉ AVEC DE LA “POLENTA” 12/13

Viande de cerf *, oignons, carottes, céleri, vin rouge, sel, poivre, épices, polenta..... € 25,00

CÔTES DE PORC À LA BIÈRE ARTISANALE AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR 3/9/11/13

Côtes de porc, bière, miel, moutarde, pommes de terre, sel, huile, herbes aromatiques..... € 22,00

BOULETTES DE POIS CHICHES AVEC SAUCE À LA BETTERAVE ROUGE ET THYM 3/9/14

Pois chiches**, betterave, thym, mayonnaise, huile d'olive, sel, poivre € 18,00





SPÉCIALITÉS DES ALPES

POLENTA À LA VALDÔTAINE SERVIE EN COCOTTE ET GRATINÉE AU FOUR 3

Polenta, Fontina Dop, beurre..... € 12,00

TARTIFLETTE 3/13

Pommes de terre, compotée d'oignons, bacon, Reblochon, poivre (le tout cuit au four dans des cocottes)..... € 15,00

FONDUE DU TRIANGLE DE L'AMITIÉ (minimum 2 personnes) 3/9/13

SERVIE AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR ET CROÛTONS

Pommes de terre, fondue au fromage du pays du Mont Blanc (Raclette AOP du Valais, fromage mi gras et vieux, Fontina DOP Val d'Aoste Beaufort AOP Savoie), vin blanc sec,

Kirsch, fécule de maïs, poivre, muscade, croûtons..... € 20,00

FONDUE VALDÔTAINE (minimum 2 personnes) 3/14/9

SERVIE AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR ET CROÛTONS

Fontina DOP, lait, jaune d'oeuf, poivre, muscade, croûtons..... € 20,00

BOURGUIGNONNE (minimum 2 personnes) 5/9/13

SERVIE AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR ET LÉGUMES

Mélange de viandes blanches et rouges avec sauces variées..... € 25,00

PIERRADE (minimum 2 personnes) 5/9/13

SERVIE AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR ET LÉGUMES

Tranches de viande blanche et rouge avec sauces mixtes..... € 25,00

RACLETTE (minimum 2 personnes) 3/13

SERVIE AVEC POMMES DE TERRE, CORNICHONS, PETITS OIGNONS, CHARCUTERIE

Raclette, pommes de terre bouillies, cornichons, petits oignons, charcuterie..... € 30,00





SALADES DE SAISON

VALDÔTAINE 2/3/9

Salade, Bleu d'Aoste, pommes, noix, framboises, croûtons de pain noir..... € 14,00

GABELLA 3/9/10/13

Salade mixte, lanières de poulet, carottes, croûtons de pain, sauce Cesar..... € 14,00

SALADE DU BERGER 3/9/13

Salade, "mocetta" Valdotaïne, fromage de chèvre grillé, galettes de pain noir, vinaigrette au vinaigre balsamique..... € 15,00

LA MONDINA 2/3/9

Riz rouge, légumes de saison, melon, herbes aromatiques € 14,00

SALADE D'ÉTÉ 13

Salade mixte, truite saumonée*, tomates cerises confites, olives "Taggiasche", carottes..... € 16,00





DESSERTS

“TIRAMISÙ” ANCIENS REMÈDES 2/3/9/14

Tiramisu maison, tisane Anciens Remèdes, chocolat € 8,00

CHARLOTTE AU CHOCOLAT 70% AVEC COULIS DE MANGUE 2/3/9/14

Parfait au chocolat**, mangue*, sucre, farine, œufs, lait € 8,00

CRÊPE “CHEESECAKE” FAIT MAISON AVEC FRAMBOISES 2/3/9/14

Lait, œufs, farine, crème, sucre, fromage, framboises*, biscuits, beurre..... € 8,00

MILLE-FEUILLES AVEC GANACHE AU Caramel SALÉ ET GLACE AUX POMMES 2/3/9/14

Pâte feuilletée*, glace aux pommes*, caramel, œufs, lait, farine..... € 8,00

GLACES (2 BOULES) 3/14/2

Glaces* € 4,00

En cas d'allergies vous pouvez contacter le personnel pour des conseils ou pour des éventuelles modifications

* produit surgelé

** produit soumis à l'origine à refroidissement rapide



LE REGISTRE DES 14 ALLERGÈNES

CACAHUÈTES ET DÉRIVÉS

1

Snacks, crèmes et condiments emballés dans lesquels il y a aussi en petites doses



FRUITS À COQUE

2

Amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix de pécan, noix de cajou, pistaches



LAIT ET PRODUITS LAITIERS

3

Tout produit dans lequel du lait est utilisé : yaourts, biscuits et gâteaux, glaces et crèmes diverses.



MOLLUSQUES

4

Canestrello, couteau, pétoncle, moule, huître, patelle, coque et palourde, etc.



POISSON

5

Produits alimentaires dans lesquels le poisson est présent, même en faibles pourcentages



SÉSAME

6

En plus des graines entières utilisées pour le pain, on peut en trouver des traces dans certains types de farine



SOJA

7

Produits dérivés tels que : lait, tofu, nouilles de soja, etc.



CRUSTACÉS



Marines et d'eau douce : crevettes, langoustines, homards, crabes et assimilés

8

GLUTEN



Céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, y compris hybrides et dérivés

9

LUPIN



Présent dans les aliments végétaliens, sous forme de rôtis, salami, farines et similaires

10

MOUTARDE



On le retrouve dans les sauces et les condiments, notamment la moutarde

11

CÉLERI



Aussi bien en morceaux qu'en préparations pour soupes, sauces et concentrés de légumes

12

ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES



Aliments au vinaigre, à l'huile et en saumure, en confitures, au vinaigre, dans les champignons séchés, les conserves, etc.

13

OEUFS ET DÉRIVÉS



Oeufs et produits en contenant tels que : mayonnaise, émulsifiants, pâtes aux œufs

14