

ESPACE Alpe Rebelle Chi siamo

Ilenia (maestra di sci e ristoratrice) e Daniele (alpinista, montanaro e ristoratore) hanno gestito per quasi 20 anni il Rifugio Crête Sèche (2410 m.s.l.m.) raggiungibile solo a piedi. In inverno, Ilenia ha gestito alcuni importanti ristoranti sulle piste da sci della Valtournenche ai piedi del Cervino dove Daniele era responsabile delle piste. Nel 2014 hanno ristrutturato la casa dei Nonni a Chez Chenoux per aprire un ristorante con le camere in armonia con l'ambiente circostante e con la salute fisica e spirituale degli ospiti, nasce così l'Alpe Rebelle.

"La montagna è un ambiente delicato e unico, con un ecosistema da rispettare e valorizzare; l'ambiente naturale che lo caratterizza è anche la nostra prima fonte di sostentamento, per questi motivi crediamo sia importante sensibilizzare ed essere sensibili ai temi della sostenibilità in montagna. I nostri ospiti vengono per ammirare e apprezzare la nostra terra e l'Alpe Rebelle vuole essere solo un piccolo rifugio dove potersi riposare e ristorare senza stravolgere ciò che ci circonda".

Sono stati curati alcuni aspetti della struttura (classe energetica "A", riscaldamento geotermico e pannelli solari, tubi luce). Il ristorante propone spesso dei piatti a base di prodotti locali e dell'azienda agricola di Famiglia (verdure, marmellate, sapori, patate da settembre a giugno, ecc). L'acqua proviene dalla storica sorgente privata di Chez Chenoux, viene comunque filtrata e periodicamente controllata. Il caffè è biologico e del mercato equosolidale. Il pane bianco viene fatto con una farina di grano duro non raffinata di tipo 2 e macinata a pietra. **Non si utilizzano le tovaglie** sui tavoli di larice che vengono lavati con uno speciale dispositivo che vaporizza e ionizza l'acqua per detergere e disinfettare la superficie dopo ogni passaggio. Vi chiediamo scusa per le nostre eventuali mancanze e speriamo che ci possiate perdonare se avvolte i nostri 4 bimbi hanno la precedenza sui nostri clienti e ospiti.

Adesso, insieme ai nostri 4 bimbi e a tutta la famiglia, abbiamo creato una nuova attività che vuole fare vivere il loro bosco in maniera originale. Il Parco avventura Rebel Park è costruito tra roccia e alberi per conoscere e divertirsi tra gli elementi naturali principali della montagna. Lo spirito è quello di fare divertire le persone ed avvicinarle così al mondo della montagna per poi scoprire piano piano anche quella più autentica!

Ilenia e Daniele

La montagna

"La montagna è per me vita, divertimento, passione e sofferenza che si intrecciano creando un vortice di emozioni uniche che non so descrivere. Ancora più misterioso è il sentimento di attrazione che mi lega indissolubilmente ad essa". *Daniele Pieiller*



Espace Alpe Rebelle

I Sette Passi - Manifesto Espace Alpe Rebelle

1 Crediamo che la montagna, i suoi animali e le sue genti debbano vivere dignitosamente aiutandosi reciprocamente a farlo. Gli uomini dovranno avere un doppio sguardo rivolto al passato e al futuro.

2 Privilegiamo tutte le buone abitudini legate all'utilizzo oculato delle risorse primarie fornite dal delicato ambiente in cui viviamo, normalmente utilizzate dai nostri avi ma recentemente riscoperte anche attraverso nuove tecnologie e definite buone prassi per una gestione ambientale ed economica sostenibile.

3 L'ottima qualità dell'aria, dell'acqua, della terra di Bionaz e di tutti i prodotti derivati da essi sono il perno della nostra economia e filosofia. Il cibo che proponiamo è semplice, genuino e buono.

4 Vogliamo fare capire ai nostri visitatori la responsabilità delle loro e delle nostre scelte o comportamenti, coinvolgendoli anche nella vita della comunità.

5 Il nostro è un luogo sano, sereno e in genere calmo; esso è a stretto contatto con la natura che ci circonda, curata fino a certa quota e incontaminata oltre i 2.200 m. Vogliamo offrire ai nostri clienti delle emozioni e dei momenti diversi e lontani dallo stress, dal caos e dall'inquinamento delle metropoli. Cerchiamo di ridare quell'energia positiva e utile che solo la natura e un ambiente sano possono trasmettere all'animale uomo.

6 Il nostro vero e peculiare centro benessere si trova all'esterno della casa, dove si possono rigenerare i 5 sensi immergendosi nel bosco, inebriandosi di aria pura, godendo della vista dell'immenso spazio o del buio totale della notte, ascoltando i suoni della montagna alternati ai suoi lunghi silenzi.

7 La memoria, la cultura, i ricordi, lo sguardo rivolto all'avvenire, le tradizioni e i saperi montanari verranno proposti ai nostri ospiti in diversi modi tra cui: la cucina, l'arredamento, la conversazione, la biblioteca, le escursioni e altro ancora.

BENVENUTI

Per ottimizzare l'utilizzo dei prodotti alimentari ed in particolare di stagione, abbiamo deciso che sarà l'oste a proporvi i piatti del giorno. L'antipasto sarà misto con una proposta di assaggi a base di formaggio, verdure, carne ed uno caldo. Potrete scegliere tra i nostri primi e i nostri secondi del giorno. I dessert e i gelati li facciamo noi.

Menù del giorno Alpe Rebelle

3 portate (Antipasto misto, primo, secondo)

32,00 €



Tasting Menu Alpe Rebelle (selection of starters, first course, main course)

Menu dégustation Alpe Rebelle (Mise en bouche, entrée et plat principal)

Alpe Rebelle proefmenu

2 portate

25,00 €



Tasting Menu (choice of 2 courses among the daily menu)

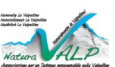
Antipasto assortito del giorno

17,00€



Primo del giorno

14,00€



Secondo del giorno e contorno

18,00€



Piccoli ribelli (fino a 8 anni)

(pasta pomodoro 7€, polenta e latte 7€, fettina di carne e patate 10€)

Baby-Rebelle:

Pasta with tomato 7€/ Commeal porridge with milk 7€, Escalope with potatoes 10€

Pâtes à la sauce tomate 7€- / Polenta au lait 7€-, Tranche de viande et pommes de terre 10€

Pasta met tomatensaus 7€, Polenta met melk 7€, Vleessneetje en aardappelen 10€

Chiedeteci per le varianti vegetariane o altre esigenze!!

N'hésitez pas à demander pour le variants végétariennes ou d'autres besoin!!

Ask us for vegetarian variants or any other needs!!

Dessert/ Nos desserts/ Onze nagerechten

Dolci della casa **6,00€**

Homemade desserts

Desserts maison

Huisgemaakte nagerechten

Gelati artigianali **5,00€**

Homemade Ice-cream

Coupes de glace

Ijsbekers

Gran Dolce Rebelle (assaggi assortiti) **10,00€**

Sweet Great Rebel (assorted desserts of the house)

Assortiment de desserts maison

Assortiment van huisgemaakte nagerechten

Pane e coperto 2,50 €

The service, bread and the cover charge 2,50 €

Le pain, les couverts et le service 2,50 €

Brood, bestek en bediening 2,50 €

*Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service personnel.

*Allergènes: le personnel peut vous renseigner sur les substances ou produits qui provoquent des allergies.

*Allergenen: Om informatie over allergenen te krijgen, kunt u zich wenden tot het personeel.

*Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti a bassa temperatura nella nostra cucina in base alle necessità oppure acquistati congelati all'origine. Potete chiedere le informazioni nel dettaglio al personale di sala.

WELCOME!

Ilenia and Daniele are, for over ten years the owners of Rifugio Crète seche (2410) which can be reached only by foot. After this experience they renovated their Grandparent's house at Chenoux to open a restaurant with rooms, trying to respect some rules in care for the environment but also of the physical and spiritual health of guests as well: this is the way in which "Alpe Rebelle" is born. Mountains are a special and place which has a delicate ecosystem that must be respected and its natural ambient is our first source of sustenance. For this reason, we think it's important to get interested in topics such sustainability. To reduce the environmental impact, we paid attention to some structural aspects of the building.

Alpe Rebelle restaurant offers you some simple and genuine courses using local products (meat, cheese, fruit juice) coming from our own farm. The water that we use comes from a private filtered and checked source. We don't sell bottles of water and if a visitor needs water, we propose for the price of three Euro our termo bottle that can be use over and over again.

Other product that we cannot find in Aosta Valley come from the equal solidale market (coffee, snacks, drinks).

For the daily maintenance of our place, we adopt some little but important techniques, like the use of cleaning products which doesn't cause damage for the environment.

We don't use tablecloth on the table because we don't want to waste energy and cleaning products to clean them, but we use an ionizer for disinfect the tables after our guest's usage.



Nei piatti con il simbolo  sono stati utilizzati prodotti delle Aziende Agricole della Valpelline soci di Naturavalp (Associazione per lo sviluppo e la promozione del turismo

responsabile in Valpelline). Chiedete all'oste più informazioni! L' achillea, il timo, le noci, la frutta, il sedano, il cartamo e le patate (non in tutti i periodi dell'anno...) provengono dalle coltivazioni proprie di Alpe Rebelle, che con l'aiuto della famiglia coltivano dei piccoli campi a Bionaz, Fénis e Valtournenche. L' acqua proviene dalla sorgente privata situata 150 m sopra l'abitazione, viene comunque periodicamente controllata, filtrata e debatterizzata passando in una lampada a raggi UV che abbatte ogni eventuale batterio. Le sue caratteristiche la rendono ideale per agevolare un buon funzionamento renale. Il pane è fatto in casa con farina di tipo 2 o mista segale e cereali. I succhi di frutta provengono da una piccola azienda agricola valdostana. Le bibite e il caffè provengono dal mercato equo solidale e biologico.



Dans les assiettes avec le symbole on a utilisé des produits des Entreprises Agricoles de la Valpelline associée à Naturavalp (Association pour le développement et la promotion du tourisme responsable en Valpelline).

Les herbes de montagne, les saveurs, les salades, les légumes, les confitures et les fruits proviennent des cultures appartenant aux propriétaires d'Alpe Rebelle qu'avec l'aide de la famille cultivent des petits champs à Bionaz, Fénis et Valtournenche.

L'eau arrive de la source privée situé à 150 mètres au-dessus de l'habitation; elle est contrôlée périodiquement, filtrée et stérilisée par une lampe à rayons UV qui fait mourir tous les bactéries. Ses caractéristiques la rendent idéale pour faciliter un bon fonctionnement rénal. Le pain est artisanal. Le café et le chocolat proviennent du marché biologique.

Les jus de fruits proviennent d'une petite entreprise agricole de Nus et sont de même façon biologique. Les boissons proviennent du marché aequo solidale et bologique.



The dish with the symbol use products from farms of Valpelline partners Naturavalp (Association for the development and promotion of responsible tourism in valpelline).

The yarrow, thyme, walnuts, apples, celery, safflower and potatoes come almost exclusively from their crops, which with the help of family cultivate small fields in Bionaz, Fénis and Valtournenche. The water comes from the private spring located 150 m above the house, it is still periodically controlled, filtered and purified passing a UV lamp that eliminates any bacteria. Its features make it ideal to facilitate the proper functioning of the kidneys. The bread is homemade. Coffee and chocolate come from the organic market fair trade. The juices are biological and come from a small farm in Nus.



Ilenia, Daniele,
Luis e Rafael

Nonni e nipoti all'opera nei campi di Valtournenche, Fénis e Bionaz, dove coltivano:
Patate, legumi, verdure, insalata, frutta, aromi

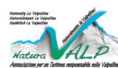


Carni, latte, formaggi, yogurt, succhi di frutta, aceti balsamici...naturalmente valdostani !





Noi abitanti, allevatori, agricoltori, artigiani e operatori turistici della Valpelline abbiamo deciso di aggregarci e collaborare per dare vita ad un progetto di largo respiro che ci renda protagonisti attivi nelle scelte di sviluppo della nostra comunità e soprattutto orgogliosi dei luoghi in cui viviamo. Vogliamo recuperare la memoria storica spesso dimenticata. Intendiamo tutelare e valorizzare la nostra prima fonte di sostentamento: l'Ambiente Montano. È nostra intenzione dare valore alle usanze tradizionali che nell'ambito dell'agricoltura e del turismo spesso coincidono con le più moderne "buone pratiche sostenibili". I punti di vendita diretta dei nostri imprenditori agricoli, oltre a creare un'interessante interazione tra i visitatori e gli agricoltori, permettono di conoscere meglio i prodotti e il lavoro che serve per ottenerli; per questi e altri motivi ne incentiviamo lo sviluppo e collaboriamo alla loro promozione. Grazie alle strutture ricettive piccole e a gestione familiare, cerchiamo di privilegiare un rapporto diretto con il viaggiatore che permetta un corretto scambio di informazioni utile ad entrambe le parti.



Nei piatti con il simbolo sono stati utilizzati prodotti delle Aziende Agricole della Valpelline soci di Naturavalp (Associazione per lo sviluppo e la promozione del turismo responsabile in Valpelline). Le verdure, i sapori e le patate a seconda della stagione provengono dalle coltivazioni proprie di Alpe Rebelle, che con l'aiuto della famiglia coltivano dei piccoli campi a Bionaz, Fénis e Valtournenche. L'acqua proviene dalla sorgente privata situata 150 m sopra l'abitazione, viene comunque periodicamente controllata, filtrata e debatterizzata passando in una lampada a raggi UV che abbatte ogni eventuale batterio. Le sue caratteristiche la rendono ideale per agevolare un buon funzionamento renale. Il pane è fatto in casa con farina di tipo2 macinata a pietra. Il caffè proviene dal mercato biologico ed equosolidale. I succhi di frutta provengono da un'azienda valdostana.

LE NOSTRE AZIENDE AGRICOLE NATURAVALP

- Azienda Agricola "Berrier"
- Azienda Agricola "Chez Duclos"
- Azienda Agricola "Leo Betemps"
- Azienda Agricola "Egidio Jordaney"
- Azienda Agricola "Leo Betemps"
- Produttori toma e fontina "Conca di By"
- Salumi tipici, macellazione e vendita carne di "Barailler"

Il bar di Alpe Rebelle

Aperitivo Rebelle (calice di vino valdostano rosso o bianco o succo di mela con piccolo assaggio di formaggi e salumi e delizie rebelli)	
9,00 €	
Thé caldo	3,50 €
Tisana	4,00 €
Bibite biologiche Italiane (cola, aranciata, gazzosa, the, limonata, ecc.)	
4,00 €	
Succhi di frutta Valdostani (mirtillo, mela, mela e zenzero)	
4,00 €	
Caffè biologico equosolidale	1,50 €
Caffè corretto – orzo – dec	2,00 €
Cappuccini	
2,00 €	
Cioccolata Calda	4,00 €
Cioccolata calda con panna	4,50 €
Superalcolici e Amari	4,00 o 5,00 €
Acqua gasata della nostra sorgente (bottiglia)	2,50 €
Acqua Naturale della nostra sorgente (bottiglia)	
1,00 €	
¼ l vino rosso	5,00 €
½ l vino rosso	7,00 €
1 l vino rosso	11,00 €
Calice Prosecco	
4,50 €	
Birra Media Gran San Bernardo	6,00 €
Birra piccola Gran San Bernardo	4,00 €
Birra Gran San Bernardo in Bottiglia	
6,00 €	
Dessert della casa (torte, panna cotta...)	6,00 €
Gelato artigianale	
5,00 €	
Borraccia Alpe Rebelle	
10,00 €	

***Non abbiamo bottiglie in plastica, chi vuole acqua in bottiglia da asporto può comprare la nostra borraccia di Alpe Rebelle oppure noleggiarla al costo di 2 € con cauzione di 10€ che verrà restituita al momento del reso.**

Merenda dell'Alpe Rebelle

Tagliere di affettati Valdostani 15,00€ a persona

Tagliere di formaggi Valdostani con le nostre confetture 15,00€ a persona (minimo 2)

Tagliere misto formaggi e affettati 18,00€ a persona (minimo 2)

Gnocchetto di patate al Bleu d'Aoste 14,00€

Tagliatella del giorno 14,00€



La Cantina Valdostana di Alpe Rebelle

ROSSI Valle d'Aosta

Donnas "Vieilles Vignes" Caves de Donnas (85% nebbiolo picotendro 15%fumin)					45.00
Follia "Il ritmo della terra" (petit rouge, fumin)					27.00
Enfer d'Arvier Cooperativa de l'Enfer (100% petit rouge)					34.00
Fumin	D&D	(100% fumin)	29.00	0.375	16.00
Syrah	D&D	(100% syrah)			27.00
Pinot Noir	D&D	(100% pinot noir)			27.00
Nus	Lo Triolet	(50% vien de nus 20% petit rouge 30% cornelin)			29.00
Coteaux Barrages Lo Triolet (80% syrah 20% fumin)					48.00
Torrette	Lo Triolet	(75% petitrouge 25%nus cornelin)			28.00
Gamay	Bianquin	(100% gamay)			29.00
Cornalin	La Crotta di Vigneron	(100% cornalin)			33.00
Gamaret	Bianquin	(75% petit rouge 5%mayolet 10% nus 10%premetta)			29.00

BIANCHI Valle d'Aosta

Petite Arvine	D&D	(100% petite arvine)			27.00
Pinot Gris	Lo Triolet	(100% pinot gris)			29.00
Chambave Muscat La Vrille					29.00
Chambave Muscat "Attente" La Crotta di Vegneron (100% muscat)					36.00

4478 Metodo Classico Nobleffervescence Brut La Crotta (100% pinotNoir)
34.00

Mistigrì Lo Triolet vino da uve stramature (100% pinot gris)
36.00

La Cantina Italiana di Alpe Rebelle

Piemonte

Barolo F.Ili Alessandria (100% nebbiolo)
52.00

Barbera d'Asti "La Vigna Vecchia" Cossetti (100% Barbera)
25.00

Dolcetto d'Alba "Bricco Bastia" Conterno Fantino (100% Dolcetto)
27.00

Nebbiolo Filippo Gallino (100% Nebbiolo)
25.00

Veneto

Amarone Classico Tedeschi (30%corvina30%corvinone30%rondinella10%altre)
57.00

Ripasso Tedeschi
// // // **34.00**

Telos Rosso Tenuta Sant'Antonio
-vino senza solfiti aggiunti, vicino all'ambiente e più naturale- **34.00**

Toscana

Brunello di Montalcino Camigliano (100% sangiovese)
52.00

Rosso di Montalcino Camigliano (100% sangiovese)
32.00

Chianti Classico Felsina (100% sangiovese)
29.00

Sicilia

Syrah Cusumano (100% syrah)
25.00

BIANCHI

Valdobbiadene Extra Dry Canevel (100% glera)
27.00 Telos Bianco Tenuta Sant'Antonio

-vino senza solfiti, vicino all'ambiente e più naturale-
34.00

Moscato Cossetti
29.00