



# LE VIEUX CHALET

*L'EQUIPE DU VIEUX CHALET*  
*THE VIEUX CHALET TEAM*

*Vous souhaite la Bienvenue*  
*Et vous accueille tous les jours*  
*WELCOMES YOU EVERY DAY*

*A partir de 18h30*  
*Le samedi sans interruption*  
*FROM 6.30 PM*  
*ON SATURDAYS ALL DAY LONG*

*Tous les Samedi midi, formule à 19 €*  
*SATURDAY LUNCH FORMULA AT 19 €*

*Réservation conseillée*  
*WE RECOMMEND YOU TO BOOK YOUR TABLE*



*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniment may occasionally be unavailable*

## Les Apéritifs

<i>Le Kir du Vieux Chalet</i>	10cl		4,50€
<i>Le Kir Royal</i>	10cl		9€
<i>Pêche, framboise, mûre, myrtilles, fraise des bois, mirabelle, châtaigne</i>			
<i>La Coupette de Champagne</i>	10cl		8€
<i>L'Americano</i>	5cl		6€
<i>Gini, martini blanc, campari</i>			
<i>Eau de noix</i>	4cl		6€
<i>Martini 5cl (blanc ou rouge)</i>			4€
<i>Verre de vin 12cl</i>			3€
<i>Ricard 2cl</i>			2.50€
<i>Whisky 4cl</i>	6€	<i>Baby 2cl</i>	3€
<i>Porto 4cl</i>	4€	<i>Suze 4cl</i>	4€
<i>Bière Demi</i>	3€	<i>Bière Sérieux</i>	6€

## Les Sodas

### Soft Drinks

<i>Coca cola</i>	3€	<i>Limonade</i>	2€
<i>Orangina</i>	3€	<i>Diabolo</i>	2,50€
<i>Sirop</i>	2€	<i>Schweppes</i>	3€
<i>Jus de fruit</i>	3€		
<i>Orange, Poire, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas</i>			
<i>Orange, pear, apple, apricot, tomato, pineapple</i>			

## Les Eaux Minérales

### Bottled water

<i>Perrier 33cl</i>	3,50€	<i>Le litre</i>	5€
<i>Evian 50cl</i>	3€	<i>St Pellegrino litre</i>	5€
<i>St Pellegrino 50cl</i>	3€		



*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniment may occasionally be unavailable*

## LES ENTREES DU CHALET

STARTERS FROM THE VIEUX CHALET

**La Soupe Paysanne du Grand Père Lucien** 9€  
*Vegetable soup with heels of ham*

**Ceviche de St Jacques Au Citron et Gingembre, Marinade de Petits Poivrons** 15€  
*« Ceviche » of scallops in lemon and ginger with marinade of small peppers*

**La Fraîcheur des Hauteurs** 11€  
*Fines tranches de tomates, Sérac, Mesclun, Vinaigrette au Basilic*  
*Fine slices of tomato, sérac, mesclun and basil vinaigrette*

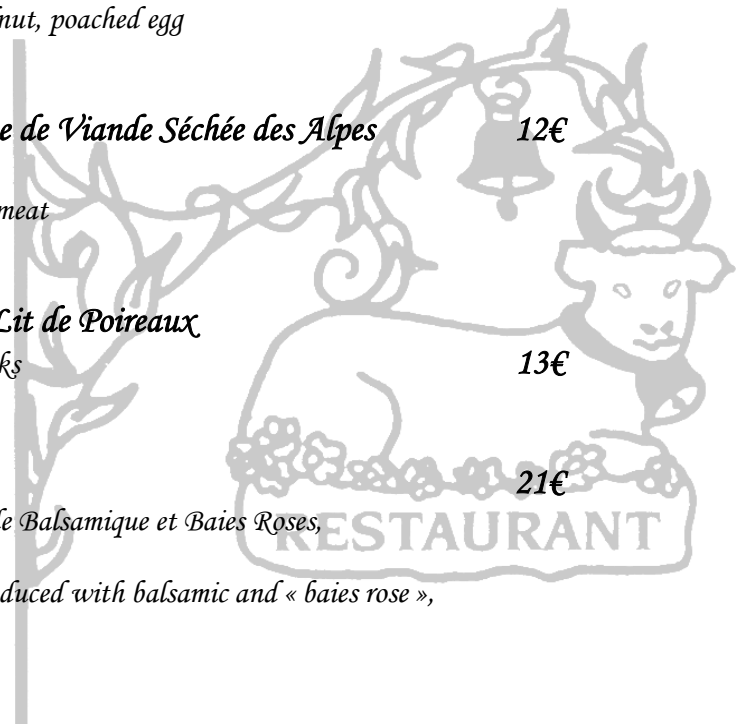
**La Croûte Gratinée aux Morilles et Champignons des Bois Façon Pain Perdu** 15€  
*Morel and wood mushroom with bread crust*

**La Salade des Belleville** 12€  
*Mesclun, Lardons, Beaufort, Croûtons, Noix, Oeuf Poché*  
*Mesclun, bacon bits, beaufort cheese, croutons, walnut, poached egg*

**Le Croquant Coulant au Reblochon, Julienne de Viande Séchée des Alpes** 12€  
**Et son Coulis de Tomates au Piments Doux**  
*The crispy flow of reblochon with julienne of dried meat*

**La Fricassée d'Escargots au Reblochon sur Lit de Poireaux** 13€  
*Snail fricassée with reblochon cheese on a bed of leeks*

**Le Chaud Froid de Foie Gras** 21€  
*L'un aux Morilles Mi cuit au Torchon, Réduction de Balsamique et Baies Roses,*  
*L'Autre Poêlé aux Fruits Rouges*  
*One foie gras semi cooked in a towel with morels, reduced with balsamic and « baies rose »,*  
*The other fried with red fruits*



*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniment may occasionally be unavailable*

**LES CHARCUTERIES**  
**CHARCUTERIES**

**La Terrine Maison des Combettes et sa Confiture d'Oignons** 9€  
*Homemade terrine with Onion Preserve*

**La Planchette de Viande Séchée** 10€  
*Dried meat Platter*

**Le Véritable Jambon de Savoie** 9€  
*Authentic Savoie Ham*

**La Planche de Charcuterie** 14€  
*Découverte des Différentes Charcuteries Savoyardes*  
*Platter of cold cooked meats from the Savoie*

**LES SPECIALITES SAVOYARDES**  
**SAVOYARD SPECIALS**

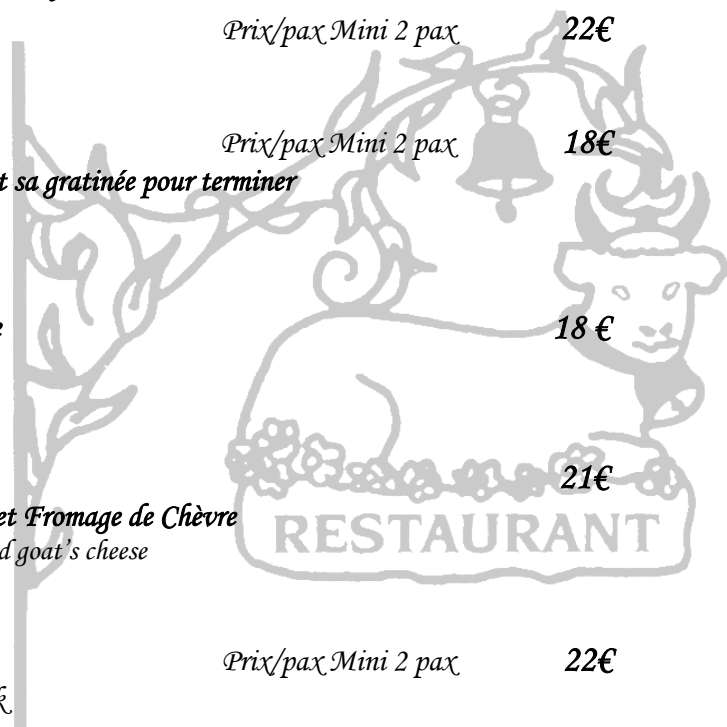
**La Fondue Savoyarde au Vacherin Comme l'Aime le Patron**  
*Vacherin cheese fondue* Prix/pax Mini 2 pax 22€

**La Fondue de Prazranger**  
*Trois fromages, Ail, Noix de Muscade, Kirsch et sa gratinée pour terminer*  
*Three cheeses, garlic, Nutmeg, Kirsch* Prix/pax Mini 2 pax 18€

**La Tartiflette de Mag et sa Salade Verte**  
*Tartiflette with green Salad* 18€

**La Paillasse de la Vallée aux Morilles**  
*Pâtes râpées, Tomate, Poitrine Fumée, Morilles et Fromage de Chèvre*  
*Grated potatoes, Tomatoes, smoked bacon, morel and goat's cheese* 21€

**La Raclette d'Autrefois au Lait Cru**  
*Old Style Raclette made with unpasturised milk* Prix/pax Mini 2 pax 22€



*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniment may occasionally be unavailable*

## LES VIANDES

### MEATS

**Le Petit Rôti d'Agneau En Croûte d'Herbes, Pomme Darphin,  
Tian de Légumes et Son Jus à la Sauge** 22€  
*Roast lamb in a herb crust, duchesse potatoes and « tian » of vegetables*

**Le Filet de Bœuf Grillé en Millefeuille de Pomme de Terre,  
Velouté de Foie Gras et sa Poêlée de Champignons des Bois** 28€  
*Grilled sirloin steak, napoleon potatoes with creamed foie gras and fried mushrooms*

**Le Confit de Noix de Joue de Porc, Crème de Moutarde à l'Ancienne** 19€  
*Cheek of pork confit with homemade cream of mustard*

**La Fondue du Chasseur et son Bouillon** 31€  
*Chevreuil, Biche et Faisan* Prix/pax Mini 2 pax  
*Venison, doe and pheasant fondue*

**La Tête de Veau Tiédie à la Mode Gribiche,  
Petits Légumes et Pomme de Terre Persillées** 19€  
*Head of calf, baby vegetables and potatoes sprinkled with parsley*

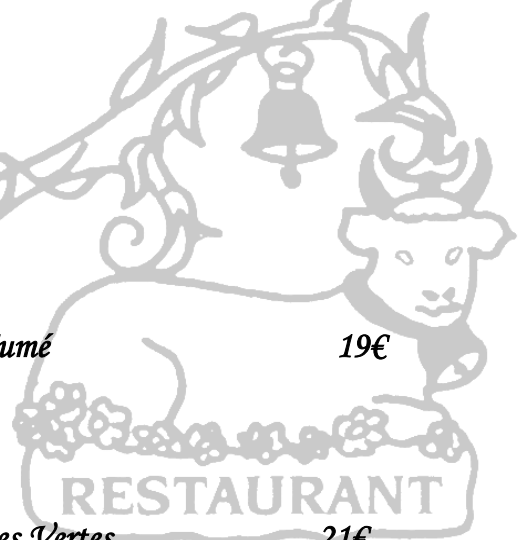
**Le Magret de Canard Laqué au Sirop d'Erable,  
Sa Poire Pochée à la Mondeuse Aromatisée à la Badiane** 22€  
*Filet of duck breast in maple syrup with poached pear in Mondeuse  
And favoured with star anis*

**Le Pavé de Bison, Lie de Vin Epicée et Espoumasse aux Cèpes** 26€  
*Thick slab of bison, spiced wine sauce and "espoumasse" of cèpes*

### LE POISSON FISH

**Le Filet de Truite à l'Embeurrée de Choux Frisé au Lard Fumé** 19€  
*Filet of trout « à l'embeurrée » with kale and smoked bacon*

**Le Fera du Léman au Beurre d'Orange Safrané,  
Cœur de Blé Sauté aux Petits Légumes et Pointes d'Asperges Vertes** 21€  
*Fera from lake Geneva in orange saffron butter,  
Buckwheat sautéed with baby vegetables and green asparagus tips*



*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniment may occasionally be unavailable*

*LE COIN VEGETARIEN ET NOS PATES*  
*THE VEGETARIAN CORNER*  
*AND OUR PASTA*

*La Pastilla de Légumes Croquants et Infusion de Romarin* 15€  
*Crunchy vegetables infused with rosemary*

*Les Taillerins aux Myrtilles et son Wok de Légumes,* 17€  
*Velouté de Courgettes et Sérac au Herbes*  
*Blueberry « taillerins » with it's wok vegetables, creamed courgettes, sérac and herbs*

*Les Ravioles de Romans,*  
*Et sa Poêlée d'Ecrevisses au Vermouth* 19€  
*Ravioli de Roman, with fried crayfish and vermouth*

*NOS FROMAGES*  
*CHEESES*

*L'Assiette de Fromages, et sa Confiture de Tomate Verte Maison* 8€  
*Cheese platter with homemade green tomato pickle*

*Le Fromage Blanc Crémeux aux Myrtilles* 7€  
*Soft cream cheese with blueberries*



*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniment may occasionally be unavailable*

## NOS DELICES

### SWEETS

*Les Rissoles et Bougnettes d'Irma, Quenelle Vanille et une belle Chantilly* 12€  
*Assortment of small filled doughnuts, (apple, creamed chestnuts, Confectioner's cream), with curl of vanilla ice cream and fresh cream*

*Les Petits Nems aux Poires et Noisettes et son Pot de Chocolat au Rhum* 9€  
*Pear and hazelnut spring roll with it's pot chocolate rum*

*La Trilogie de Crème Brûlée* 9€  
*Trilogy of crème Brule*

*L'Entremet Meringué aux Myrtilles, Crème Anglaise à la Chartreuse* 10€  
*Entremets of blueberry meringue, custard of Chartreuse*

*La Coupe Chavière* 8€  
*Sorbet Citron et Calvados*  
*Lemon sorbet and calvados*

*Coupe de Glace* ice cream  
*Deux boules* 2 scoops 5€  
*Trois boules* 3 scoops 7€

*La Tarte Tatin du Grand Père Yvon au Temps du Gloulou* 9€  
*Upside down apple tart*

*La Tarte Tiède au Chocolat Coulant et Amandes, Coulis de Passion Acidulé* 10€  
*Warm runny chocolate and almond tart, with acidulous passion topping*

ET POUR FINIR EN BEAUTE  
AND FOR A NICE ENDING...

RESTAURANT

*Le Café de Chez Nous* 9€  
*Café, Mignardises et Pot d'Eau de Vie*  
*Coffee, dainties and pot of eau de vie*

*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniment may occasionally be unavailable*

## Nos Boissons Chaudes

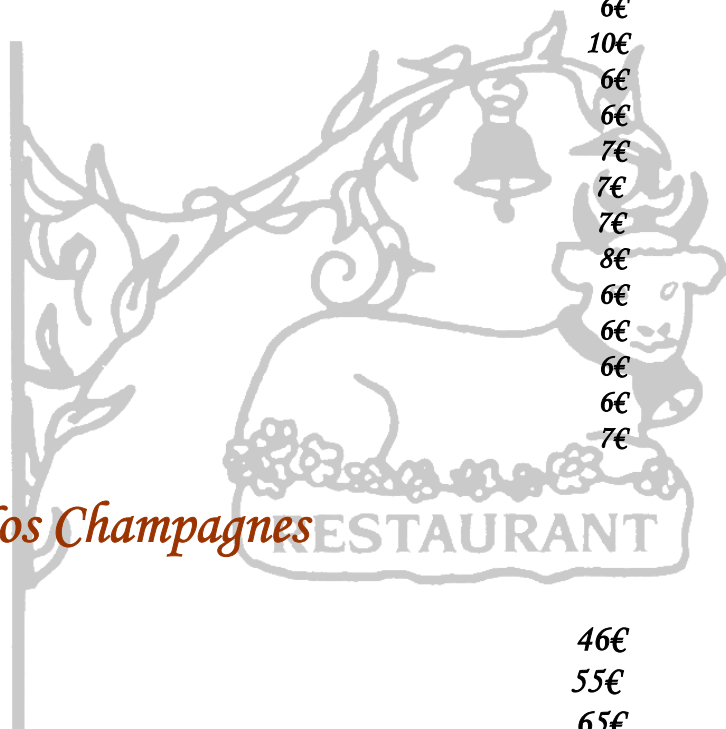
Café	2€
Double Café	4€
Grand Crème	4.50€
Chocolat	4€
Thé	4€

## Nos Digestifs 4cl

Amaretto	5€
Armagnac	6€
Bailey's	6€
Bas Armagnacs	1988 19€
	1973 35€
Calvados Hors d'Age	10€
Chartreuse VEP Verte ou Jaune	10€
Cognac	8€
Coupe de Champagne	8€
Eau de vie de Vieille Prune	10€
Framboise Grande Réserve	7€
Génépi	6€
Get 27	6€
Gin	6€
Glenkinchie	9€
Grand Marnier Rouge ou Jaune	6€
Liqueur de Myrtille	6€
Liqueur d'Armagnac à l'Orange	10€
Limoncello	6€
Marc de Pays	6€
Marc de Bourgogne	7€
Marc de Gewustraminer	7€
Mirabelle Vieille Réserve	7€
Poire	8€
Sambucca Bianca	6€
Vieux Kirsh	6€
Vodka	6€
Whisky	6€
Zubrówka	7€

## Nos Champagnes

Haton & Fils	46€
Ayala	55€
Ayala Rosé	65€



Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.

In order to maintain product quality some of our accompaniment may occasionally be unavailable