



# LE VIEUX CHALET

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

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

*A partir de 18h30*  
*FROM 6.30 PM*

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

*Réservation conseillée a partir de 17 H*  
*WE RECOMMEND YOU TO BOOK YOUR TABLE AFTER 5 PM*

*Le Vieux  
Chalet*

*Le goût de la tradition  
pour une cuisine du terroir*

*Rue du Soleil - 73440 VAL THORENS - Tél./Fax 04 79 00 07 93*  
*www.levieuxchalet.com*  
*contact@levieuxchalet.com*



*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 accompaniments may occasionally be unavailable*

## Les Apéritifs

<i>Le Kir du Vieux Chalet</i>	10cl	6.50€
<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	7€
<i>Gin, martini blanc, campari</i>		
<i>Eau de noix</i>	4cl	6€
<i>Martini 5cl (blanc ou rouge)</i>		5€
<i>Campari 4cl</i>		6€
<i>Suze 4cl</i>		5€
<i>Verre de vin 12cl</i>		3€
<i>Verre de Jurançon 12cl</i>		6€
<i>Ricard 2cl</i>		2.50€
<i>Whisky 4cl</i>	7€	<i>Baby 2cl</i> 4€
<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>	3€
<i>Sirop</i>	2€	<i>Schweppes</i>	3€
<i>Jus de fruit</i>	3€	<i>Ice tea</i>	3€
<i>Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas</i>			
<i>Orange, apple, apricot, tomato, pineapple</i>			

## Les Eaux Minérales

### Bottled water

<i>Perrier 33cl</i>	3,50€	<i>Le litre</i>	6€
<i>Evian 50cl</i>	4€	<i>St Pellegrino litre</i>	6€
<i>St Pellegrino 50cl</i>	4€		



*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 accompaniments may occasionally be unavailable*

**LES ENTREES DU CHALET**  
*STARTERS FROM THE VIEUX CHALET*

- La Soupe Paysanne du Grand Père Lucien** 11€  
*Vegetable soup with heels of ham*
- Les St Jacques Pochées au Jus de Betteraves,  
Copeaux de Légumes Racines Juste Marinés** 16€  
*Poached in beetroot juice scallops, just marinated root vegetables chips*
- La Fraîcheur des Hauteurs** 12€  
*Fines Tranches de Tomates, Crème de 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** 16€  
*Crusty bread gratin with morel and wood mushroom*
- La Salade des Belleville** 13€  
*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** 14€  
**Et son Coulis de Tomates aux Piments Doux**  
*The crispy flow of reblochon with julienne of dried meat*  
*And it's tomato and sweet pepper coulis*
- 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 ; L'un cuit au torchon Farci aux Ecrevisses** 22€  
**Et Piment d'Espelette, l'Autre Poêlé Accompagné d'un Tartare de Fraises aux Cébettes**  
*Foie gras chaudfroid; one "au torchon" stuffed with crawfish and Espelette pepper,*  
*The other pan fried served with a strawberry tartare and spring onions*



*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 accompaniments may occasionally be unavailable*

**LES CHARCUTERIES**  
**CHARCUTERIE**

<b>La Terrine Maison des Combettes et sa Confiture d'Oignons</b> <i>Homemade terrine with Onion Preserve</i>	<b>10€</b>
<b>La Planchette de Viande Séchée</b> <i>Dried meat platter</i>	<b>11€</b>
<b>Le Véritable Jambon de Savoie</b> <i>Authentique Savoie Ham</i>	<b>10€</b>
<b>La Planche de Charcuterie</b> <i>Découverte des Différentes Charcuteries Savoyardes</i> <i>Platter of cold cooked meats from the Savoy</i>	<b>15€</b>

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

<b>La Fondue Savoyarde au Vacherin Comme l'Aime le Patron</b> <i>Vacherin cheese fondue</i>	<i>Prix/pax Mini 2 pax</i> <i>Min 2 people</i>	<b>22€</b>
<b>La Fondue de Prazranger</b> <i>Trois fromages, Ail, Noix de Muscade, Kirsch et sa gratinée pour terminer</i> <i>Three cheeses, garlic, kirsch and it's gratin to finish</i>	<i>Prix/pax Mini 2 pax</i> <i>Min 2 people</i>	<b>18€</b>
<b>La Tartiflette de Mag et sa Salade Vert</b> 19 € <i>Tartiflette with green Salad</i>		
<b>La Paillasse de la Vallée aux Morilles</b> <i>Pdts râpées, Tomate, Poitrine Fumée, Morilles et Fromage de Chèvre</i> <i>Grated potatoes, Tomato, smoked bacon, morels and goat's cheese</i>		<b>22€</b>
<b>La Raclette d'Autrefois au Lait Cru</b> <i>Servie avec Pdt Salade Verte et Sélection de Bonne Charcuterie</i> <i>Old Style raclette of unpasturised cheese,</i> <i>Melted at the table and served with potatoes, green salad</i> <i>And selection of cold meats</i>	<i>Prix/pax Mini 2 pax</i> <i>Min 2 people</i>	<b>23€</b>

*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 accompaniments may occasionally be unavailable*

## LES VIANDES

### MEATS

- La Selle d'Agneau Roulée aux Herbes Fraîches,** 27€  
**Blinis de Charlottes et Jus Corsé au Vermouth**  
*Saddle of lamb rolled in fresh herbs, Charlotte blinis and juice spiked with vermouth*
- Le Filet de Bœuf Grillé en Millefeuille de Pomme de Terre,** 29€  
**Velouté de Foie Gras et sa Poêlée de Champignons des Bois**  
*Grilled sirloin steak, napoleon potatoes with creamed foie gras  
And pan fried wood mushrooms*
- La Noix de Joue de Porc Confite, Jus d'Écrevisses au Poivre de Pondichéry** 23€  
**Et Poêlé de Topinambour**  
*Confied pork cheek, crawfish and Pondichery pepper sauce, pan fried Jerusalem artichokes*
- La Fondue du Chasseur et son Bouillon** 32€  
**Chevreuil, Biche et Faisan** *Prix/pax Mini 2 pax*  
*Venison, doe and pheasant fondue* *Min 2 people*
- La Tête de Veau Tiédie à la Mode Gribiche,** 21€  
**Petits Légumes et Pomme de Terre Persillées**  
*Head of calf, baby vegetables and potatoes sprinkled with parsley*
- La Rosace de Magret de Canard et sa Crème de Cèpes** 26€  
**Aux Noix de Cajou Grillées. Gâteau de Pommes de Terre Comme une Tartiflette**  
*Rosette of duck breast with creamed cep mushrooms and roasted cashew nut,  
Potatoes cake served as a Tartiflette*
- Le Pavé de Bison, Jus aux Peperoni, et Duchesse aux Poivrons Rouges** 29€  
*Bison filet, peperoni gravy, red bell pepper duchesse*
- La Suggestion du Chef « Le Deluxe du Vieux Chalet » :** 34€  
**Filet de Bœuf et Escalope de Foie Gras Poêlée, Pancetta Grillée,**  
**Jus de Viande à l'Hydromel, le Tous Comme un Hamburger**  
*The chef's suggestion: "The Deluxe of the Vieux Chalet"  
Sirloin steak and escalope of pan fried foie gras, with grilled pancetta,  
Meat juice in honeyed alcohol, all this served in the form of a hamburger*

*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 accompaniments may occasionally be unavailable*

*LE POISSON*  
*FISH*

*La Ballottine de Truite Farcie au Chèvre et Estragon, 21€*  
*Barigoule d'Artichauts Fondants et Purée de Butter nut*  
*Goat cheese and tarragon stuffed trout ballottine, melting artichokes "à la barigoule",*  
*And butter nut purée*

*Le Tournedos de Féra Asian Style, Tempura de Shimeji et 23€*  
*Boulettes de Riz Gluant*  
*Asian style tournedos of féra, tempura of Chinese mushrooms and rice balls*

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

*L'Aumônière aux Légumes Sautés Croquants et Crème d'Asperges Vertes 19€*  
*A purse of crispy sautéed vegetables with cream of green asparagus*

*Les Ravioles du Dauphiné, Crémeuse au Foie Gras, 22€*  
*Poêlée de Gambas et Girolles en Persillade*  
*Ravioli, creamy foie gras, a pan full of giant prawn*  
*And chanterelles in chopped paisley and garlic*

*NOS FROMAGES*  
*CHEESES*

*L'Assiette de Fromages, et sa Confiture de Tomate Verte Maison 9€*  
*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 accompaniments may occasionally be unavailable*

## NOS DELICES

### SWEETS

**Délice glacé au Caramel et Beurre Salé, Biscuit Praliné** 12€  
**Et Crème Infusée aux Graines de Café Torréfiées**  
*Caramel and salted butter frozen delight with almond biscuit and coffee cream*

**Les Rissoles et Bougnettes d'Irma, Quenelle Vanille et une belle Chantilly** 13€  
*Assortment of small filled doughnuts, with a curl of vanilla ice cream and fresh cream*

**La Trilogie de Crèmes Brûlées** 12€  
*Trilogy of crème Brulée*

**Le Biscuit Coulant Chocolat, Cœur Mentholé et Espumas After Eight** 13€  
**A commander au début du repas (20 min de Préparation)**  
*Runny chocolate biscuit with a minty heart, after eight espumas*  
*Order at the beginning of your meal (20 mins preparation)*

**La Coupe Chavière** 10€  
**Sorbet Citron et Calvados**  
*Lemon sorbet and calvados*

**La Tarte Tatin du Grand Père Yvon au Temps du Gloulou** 11€  
*Upside down apple tart*

**Le Blanc Manger Myrtilles sur Biscuit Succès, Panacotta Pistache** 13€  
**Et son Caviar Sucré**  
*Blue berry blancmange and success biscuit, Pistachio panacotta and its sweet caviar*

<b>Coupe de Glace</b>	<b>ice cream</b>	
<b>Deux boules</b>	<b>2 scoops</b>	7€
<b>Trois boules</b>	<b>3 scoops</b>	9€



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

**Le Café de Chez Nous** 9,50€  
**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 accompaniments may occasionally be unavailable*

## Nos Boissons Chaudes

<i>Café</i>	2€
<i>Double Café</i>	4€
<i>Grand Crème</i>	4.50€
<i>Chocolat</i>	4€
<i>Thé</i>	4€
<i>Irish coffee</i>	8€

## Nos Digestifs 4cl

<i>Amaretto</i>	6€
<i>Armagnac</i>	6€
<i>Bailey's</i>	6€
<i>Bas Armagnacs</i>	1988 19€
<i>Calvados Hors d'Age</i>	10€
<i>Chartreuse VEP Verte ou Jaune</i>	10€
<i>Cognac</i>	8€
<i>Coupe de Champagne</i>	8€
<i>Eau de vie de Vieille Prune</i>	8€
<i>Framboise Grande Réserve</i>	7€
<i>Génépi</i>	6€
<i>Get 27</i>	6€
<i>Gin</i>	7€
<i>Glenkinchie</i>	9€
<i>Cointreau</i>	6€
<i>Jack Daniel's</i>	9€
<i>Liqueur d'Armagnac à l'Orange</i>	10€
<i>Limoncello</i>	6€
<i>Marc de Pays</i>	6€
<i>Marc de Gewustraminer</i>	7€
<i>Mirabelle Vieille Réserve</i>	7€
<i>Poire</i>	8€
<i>Sambucca Bianca</i>	6€
<i>Vieux Kirsh</i>	6€
<i>Vodka</i>	7€
<i>Whisky</i>	7€
<i>Xante</i>	7€
<i>Zubrówka</i>	8€



## Nos Champagnes

<i>Nicolas Feuillatte Brut</i>	50 €
<i>Nicolas Feuillatte Rosé</i>	70 €
<i>« R » de Ruinart Brut « Réserve Particulière »</i>	90 €

*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 accompaniments may occasionally be unavailable*