



# LE VIEUX CHALET

L'EQUIPE DU VIEUX CHALET  
THE VIEUX CHALET TEAM

*Vous souhaitez la Bienvenue  
Et vous accueillez tous les jours*  
WELCOMES YOU EVERYDAY

*A partir de 18h30*  
FROM 6.30 PM

*Tous les Samedi midi, formule à 20 €*  
SATURDAY LUNCH FORMULA AT 20 €

*Réservation conseillée à 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. 04 79 00 07 93  
[www.levieuxchalet.com](http://www.levieuxchalet.com)  
[contact@levieuxchalet.com](mailto: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	7€
<i>Le Kir Royal</i>	10cl	9€
<i>Pêche, Framboise, Mûre, Myrtilles, Fraise des bois, Mirabelle, Châtaigne, Cassis</i>		
<i>La Coupette de Champagne</i>	10cl	8€
<i>L'Americano</i>	5cl	7€
<i>Gin, martini blanc, rouge, campari</i>		
<i>Martini 5cl (blanc ou rouge)</i>		6€
<i>Campari 4cl</i>		6€
<i>Suze 4cl</i>		6€
<i>Verre de vin 12cl</i>		5€
<i>Verre de Jurançon 12cl</i>		7€
<i>Ricard 2cl</i>		3€
<i>Whisky 4cl</i>	7, 50€	<i>Baby 2cl</i> 4€
<i>Chivas 18 ans d'age 4cl</i>		12€
<i>Glenlivet 15 ans d'age 4cl</i>		11€
<i>Jack Daniel's 4cl</i>		9€
<i>Porto 4cl</i>		6€
<i>Bière Demi</i>	3€	<i>Bière Sérieux</i> 7€

## Les Sodas

### Soft Drinks

<i>Coca cola</i>	3€	<i>Limonade</i>	2,50€
<i>Orangina</i>	3,50€	<i>Diabolo</i>	3€
<i>Sirop</i>	2,50€	<i>Schweppes</i>	3€
<i>Jus de fruit</i>	3,50€	<i>Ice tea</i>	3,50€

*Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas, Myrtille*  
*Orange, apple, apricot, tomato, pineapple, Blue Berry*

## Les Eaux Minérales

### Bottled water

<i>Perrier 33cl</i>	3,50€	<i>Le litre</i>	6,50€
<i>Evian 50cl</i>	4€	<i>Eau Gazeuse litre</i>	6,50€
<i>Eau Gazeuse 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 Quenelle de Sérac et Fines Herbes,* 14€  
*Pomme de Terre Tiède à L'Huile de Truffes*  
*Sérac Cheese and Herbs, Warm Potatoes with Truffle Oil*
- La Soupe Paysanne du Grand Père Lucien* 12€  
*Vegetable soup with heels of ham*
- Ceviche de Noix de St Jaques au Combava et Poivron Rouge,* 18€  
*Vinaigrette d'agrumes, Chips Vitelotte*  
*Ceviche of Scallops with Kaffir Lime and Red Pepper,*  
*Citrus Vinaigrette, Vitelotte Potato Crisps*
- Le Foie Gras Poêlé, Jus à l'Hypocras,* 24€  
*Crème à la Sarriette et Betterave Chioggia*  
*Pan-fried Foie Gras, Hippocras Juice, Savory Cream and Chioggia Beetroot*
- La Salade des Belleville* 14€  
*Mesclun, Lardons, Beaufort, Croûtons, Noix, Œuf Poché*  
*Mesclun, bacon bits, beaufort cheese, croutons, walnut, poached egg*
- Le Croquant Coulant au Reblochon, Julienne de Viande Séchée des Alpes* 15€  
*Et son Coulis de Tomates aux Piments Doux*  
*The crispy flow of reblochon with julienne of dried meat*  
*And its tomato and sweet pepper coulis*
- La Fricassée d'Escargots au Reblochon sur Lit de Poireaux* 14€  
*Snails fricassee with reblochon cheese on a bed of leeks*

*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

<i>La Terrine Maison des Combettes et sa Confiture d'Oignons</i> <i>Homemade terrine with Onion Preserve</i>	11€
<i>La Planchette de Viande Séchée</i> <i>Dried meat platter</i>	12€
<i>Le Véritable Jambon de Savoie</i> <i>Authentique Savoie Ham</i>	11€
<i>La Planche de Charcuterie</i> <i>Découverte de Différentes Charcuteries</i> <i>Platter of cold cooked meats</i>	16€

## LES SPECIALITES SAVOYARDES SAVOYARD SPECIALS

<i>La Fondue au Vacherin Comme l'Aime le Patron</i> <i>Vacherin cheese fondue</i>	Prix/pax Mini 2 pax Min 2 people	24€
<i>La Fondue Savoyarde</i> <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>	Prix/pax Mini 2 pax Min 2 people	20€
<i>La Tartiflette de Mag et sa Salade Verte</i> <i>Tartiflette with green Salad</i>		19€
<i>La Croûte Gratinée aux Morilles et Champignons des Bois Façon Pain Perdu,</i> <i>Chiffonnade de Jambon de Savoie</i> <i>Crusty bread gratin with morels, wood mushrooms and Savoie ham</i>		24€
<i>La Raclette d'Autrefois au Lait Cru</i> <i>Servie avec Pdt Salade Verte et Sélection de Bonne Charcuterie</i> <i>Old Style raclette of unpasteurised cheese,</i> <i>Melted at the table and served with potatoes, green salad</i> <i>And selection of cold meats</i>	Prix/pax Mini 2 pax Min 2 peoples	25€

*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

*Le Filet de Bœuf Grillé en Millefeuille de Pomme de Terre,  
Velouté de Foie Gras et sa Poêlée de Champignons des Bois* 32€  
*Grilled sirloin steak, napoleon potatoes with creamed foie gras  
And pan fried wood mushrooms*

*La Noix de Joue de Porc Confite,  
Caramel Poivre de Sichuan et Croustillant de Risotto aux Shiitake* 27€  
*Confit Pork Cheek,  
Szechuan Pepper Caramel and Crunchy Shiitake Risotto*

*Civet de cerf, pommes rôties, légumes croquants* 28€  
*Braised Deer, Roast Potatoes and Crispy Vegetables*

*La Fondue du Chasseur et son Bouillon* 35€  
*Chevreuil, Biche et Canard*  
*Venison, Doe and Duck fondue*

Prix/pax Mini 2 pax

Min 2 peoples

*La Tête de Veau Tiédie à la Mode Gribiche,  
Petits Légumes et Pomme de Terre Persillées* 25€  
*Head of calf, baby vegetables and potatoes sprinkled with parsley*

*Côte de Cochon Epaisse en Basse Température aux Herbes Fraîches,  
Jus Corsé, Mousseline de Panais* 27€  
*Full Pork Chop with Fresh Herbs Cooked in a Low Temperature in Full Flavored Gravy,  
Creamed Mash Parsnip*

*La Rosace de Magret de Canard Laqué aux Epices,  
Polenta Crémeuse au Piment d'Espelette* 28€  
*Sliced of Glazed Duck Breast with Spices, Creamy Polenta with Espelette Chilli*

*La Suggestion du Chef « Le Deluxe du Vieux Chalet » :* 35€  
*Filet de Bœuf et Escalope de Foie Gras Poêlée, Coppa Grillée,  
Jus de Viande à l'Hypocras, le Tout Comme un Hamburger*  
*The chef's suggestion: "The Deluxe of the Vieux Chalet"*  
*Sirloin steak and escalope of pan fried foie gras, with grilled coppa,  
Meat juice in hypocras 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

*Le Filet de Truite Juste Saisie,* 25€  
*Crémeuse de Saint Jacques Parfumée à la Badiane,*  
*Pommes Dauphines Maison*  
*The Trout Filet Seared, Creamy of Scallops with Fragrant Badiane*  
*Homemade Dauphine Potatoes*

*Le Dos de Cabillaud Rôti, Croûte d'Amande,* 29€  
*Velouté de Jeunes Légumes, Pointe de Cardamome,*  
*Pomme de Terre Confite*  
*Roasted Cod Back in Almond Crust,*  
*Vegetable Cream Flavored Cardamom,*  
*Baked Potatoes*

## LE COIN VEGETARIEN ET NOS PÂTES

### THE VEGETARIAN CORNER AND OUR PASTA

*L'Aumônière aux Légumes Croquants et Sauce Vierge* 23€  
*A purse of crispy vegetables with Sauce Vierge*

*Les Ravioles du Dauphiné, Bisque d'Ecrevisses au Sumac,* 25€  
*Saint Jacques et Gambas en Persillade*  
*Ravioli, Crayfish Bisque with Sumac,*  
*Scallops and Prawns with Garlic*

### NOS FROMAGES CHEESES

*L'Assiette de Fromages, et sa Confiture de Tomate Maison* 10€  
*Cheese platter with homemade tomato pickle*

*Le Fromage Blanc Crémeux aux Myrtilles* 9€  
*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

*La Sphère Croustillante Meringuée, Glace Combava, Tartare de Fruits Exotiques* 14€

*The Crispy Meringue Sphere, Kaffir Lime Ice Cream, Minced Exotic Fruits*

*Soufflé Glacé Génépi, Marmelade Myrtilles* 13€

*Genepi Iced Soufflé, Blueberry Marmalade*

*Les Rissoles et Bougnettes d'Irma, Quenelle Vanille et une belle Chantilly* 15€

*Assortment of small filled doughnuts, with a curl of vanilla ice cream and fresh cream*

*La Trilogie de Crèmes Brûlées* 13€

*Trilogy of crème Brulée*

*La Coupe Chavière* 12€

*Sorbet Citron et Calvados*

*Lemon sorbet and calvados*

*La Tarte Tatin du Grand Père Yvon au Temps du Gloulou* 13€

*Upside down apple tart*

*Royal Chocolat, Coulis de Cerises, Marmelade de Griotte à l'Eau de Vie en Verrine* 14€

*Chocolat Royal Cake, Cherry Coulis,*

*Marmalade with Brandied Morello Cherry Served in a Glass Jar*

*Coupe de Glace* ice cream

*Deux boules* 2 scoops 9€

*Trois boules* 3 scoops 11€

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

*Le Café de Chez Nous* 10€

*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

Café	2,50€
Double Café	4€
Grand Crème	4.50€
Cappuccino	5€
Chocolat	4€
Thé	4€
Irish coffee	9€

## Nos Digestifs 4cl

Amaretto	6€
Armagnac	7€
Bailey's	6€
Bas Armagnac	1988 19€
Calvados Hors d'Age	10€
Chartreuse VEP Verte ou Jaune	10€
Cognac	8€
Cognac Delamain XO	14€
Coupe de Champagne	8€
Eau de vie de Vieille Prune	8€
Framboise Grande Réserve	7€
Génépi	6€
Get 27	6€
Gin	7,50€
Cointreau	6€
Chivas 18 Ans d'Age	12€
Glenlivet 15 Ans d'Age	11€
Jack Daniel's	9€
Liqueur d'Armagnac à l'Orange	10€
Limoncello	6€
Marc de Pays	6€
Marc de Gewurztraminer	7€
Mirabelle Vieille Réserve	7€
Poire	8€
Sambucca Bianca	6€
Kirsch	7€
Vodka	7,50€
Whisky	7,50€
Xante	7€
Zubrówka	8€



## Nos Champagnes

Nicolas Feuillatte Brut	65 €
Nicolas Feuillatte Rosé	75 €
Ruinart Brut	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