



# 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*

*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	5€
<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>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>	3€
<i>Sirop</i>	2€	<i>Schweppes</i>	3€
<i>Jus de fruit</i>	3€		
<i>Orange, 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>	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** 10€  
*Vegetable soup with heels of ham*
- La Compression de St Jacques et Viande séchée, Marinade au Curry** 16€  
**Et Coulis de Jeunes Pousses à l'Huile de Sésame**  
*The compressed scallops and dried meat marinated in curry,*  
*Coulis of young shoots of mesclun with sesame oil*
- La Fraîcheur des Hauteurs** 12€  
**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** 16€  
*Morel and wood mushroom with bread crust gratin*
- 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** 12€  
*Snail fricassée with reblochon cheese on a bed of leeks*
- Le Marbré de Foie Gras, Gelée de Morilles au Porto** 22€  
**Et Magret Séché Maison à la Farine d'Epautre**  
*Marbré of foie gras, morel jelly with port and fillet of home dried duck breast*



*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**  
**CHARCUTERIES**

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

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

<b>La Fondue Savoyarde au Vacherin Comme l'Aime le Patron</b>	<b>22€</b>
<i>Vacherin cheese fondue</i>	
<i>Prix/pax Mini 2 pax</i>	
<i>Min 2 people</i>	
<b>La Fondue de Prazranger</b>	<b>18€</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>	
<b>La Tartiflette de Mag et sa Salade Verte</b>	<b>19€</b>
<i>Tartiflette with green Salad</i>	
<b>La Paillasse de la Vallée aux Morilles</b>	<b>22€</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>La Raclette d'Autrefois au Lait Cru</b>	<b>22€</b>
<i>Servie avec Pdt Salade Verte et Sélection de Bonne Charcuterie</i>	
<i>Old Style speciality of unpasturised cheese,</i>	
<i>Melted at the table and served with potatoes, green salad</i>	
<i>And selection of cold meats</i>	



**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 Carré d'Agneau Rôti en Croûte de Thym Citronné à la Moutarde à l'Ancienne,  
Et Râpé Val Thorinois** 26€  
*Roast loin of lamb cooked in old style mustard under a lemon thyme pastry crust*
- Le Filet de Bœuf Grillé en Millefeuille de Pomme de Terre,  
Velouté de Foie Gras et sa Poêlée de Champignons des Bois** 29€  
*Grilled sirloin steak, napoleon potatoes with creamed foie gras  
And pan fried wood mushrooms*
- La Poitrine de Porc Confité Réduction de Balsamique au Romarin  
Et Purée à la Fourchette aux Cébettes** 22€  
*Candied belly of pork in basil and rosemary with hand mashed potatoes and fresh onions*
- 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,  
Petits Légumes et Pomme de Terre Persillées** 19€  
*Head of calf, baby vegetables and potatoes sprinkled with parsley*
- La Rosace de Magret de Canard et sa Crème de Cèpes** 25€  
**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 Mignon de Sanglier Juste Saisi, Jus aux Cinq Poivres  
Et Dauphine de Patates Douces** 27€  
*Mignon of seared wild boar, five pepper juice and dauphine of sweet potatoes*
- 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**

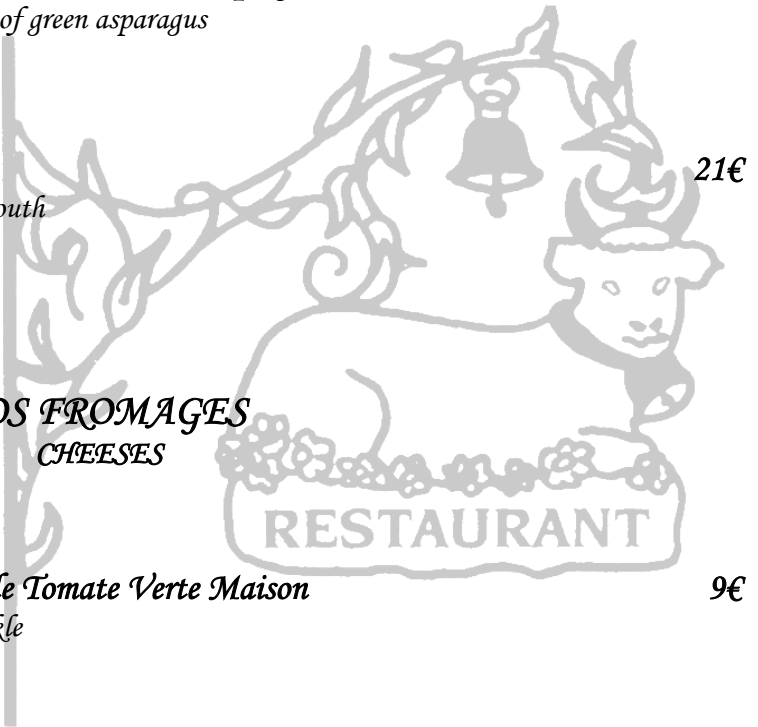
- La Papillote de Truite au Chorizo et Choux Chinois, Espumas de Poivrons Rouges* 21€  
*Papillote of trout with chorizo and Chinese cabbage, espumas of red pepper*
- Le Tournedos de Féra aux Girolles et Duo de Riz aux Petits Légumes* 22€  
*Tournedos of féra with chanterelles accompanied by a duo of rice*  
*With baby vegetables*

**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 de Romans,*  
*Et sa Poêlée d'Ecrevisses au Vermouth* 21€  
*Ravioli de Roman, with fried crayfish and vermouth*

**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

<b>Délice glacé au Caramel et Beurre Salé, Biscuit Praliné</b> <b>Et Crème Infusée aux Graines de Café Torréfiées</b> <i>Caramel and salted butter frozen delight with almond biscuit and coffee cream</i>	11€
<b>Les Rissoles et Bougnettes d'Irma, Quenelle Vanille et une belle Chantilly</b> <i>Assortment of small filled doughnuts, (apple, creamed chestnuts, Confectioner's cream), with a curl of vanilla ice cream and fresh cream</i>	13€
<b>La Trilogie de Crèmes Brûlées</b> <i>Trilogy of crème Brulée</i>	12€
<b>Le Duo de Chocolat et Dacquoise aux Noix et Noisettes, Cerises Amarena au Spiritueux et Quenelle Pistache</b> <i>Chocolate duo and Dacquoise with walnuts and hazelnuts, Amareno cherries in alcohol with a curl of pistachio ice cream</i>	13€
<b>La Coupe Chavière</b> <i>Sorbet Citron et Calvados</i> <i>Lemon sorbet and calvados</i>	9€
<b>La Tarte Tatin du Grand Père Yvon au Temps du Gloulou</b> <i>Upside down apple tart</i>	10€
<b>La Déclinaison Autour de l'Ananas :</b> <b>L'un en Tartare à la Coriandre,</b> <b>L'Autre Rôti aux Epices Accompagné de son Milk Shake</b> <i>Pineapple denial:</i> <i>One segment uncooked with coriander,</i> <i>The other roasted with spices and accompanied by its milk shake</i>	13€
<b>Coupe de Glace</b> <i>ice cream</i>	
<b>Deux boules</b> <i>2 scoops</i>	6€
<b>Trois boules</b> <i>3 scoops</i>	8€



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

<b>Le Café de Chez Nous</b> <b>Café, Mignardises et Pot d'Eau de Vie</b> <i>Coffee, dainties and pot of eau de vie</i>	9,50€
--	-------

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

## Nos Digestifs 4cl

Amaretto	6€
Armagnac	6€
Bailey's	6€
Bas Armagnacs	1988 19€
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€
Cointreau	6€
Jack Daniel's	9€
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€
Xante	6€
Zubrówka	7€



## Nos Champagnes

Ayala	55€
Ayala Rosé	65€
Nicolas Feuillatte Brut	50€
Nicolas Feuillatte Rosé	70€
« R » de Ruinart Brut « Réserve Particulière »	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