



# 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 21€  
SATURDAY LUNCH MENU 21€*

*Réservation conseillée à partir de 16h30*

*We recommend you to book your table after 4.30 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)

[chrispag@wanadoo.fr](mailto:chrispag@wanadoo.fr)

*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*

## Apéritifs

<i>Kir du Vieux Chalet 10cl</i>	7€	<i>Whisky 4cl</i>	8€
<i>Vin Pétillant, Liqueur de Fraise des Bois, Cerise Amarena</i>		<i>Jack Daniel's 4cl</i>	9€
<i>Kir 10cl</i>	6€	<i>Four Roses single barrel 4cl</i>	10€
<i>Pêche, Framboise, Mûre, Fraise des bois, Châtaigne, Cassis</i>		<i>Glenlivet 15 ans d'âge 4cl</i>	11€
<i>Couquette de Champagne 10cl</i>	10€	<i>Chivas 18 ans d'âge 4cl</i>	12€
<i>Kir Royal 10cl</i>	11€	<i>Vodka 4cl</i>	8€
<i>Américano 7cl</i>	8€	<i>Rhum 4cl</i>	8€
<i>Martini rouge, campari, eau gazeuse</i>		<i>Don Papa 4cl</i>	9€
<i>Martini 5cl</i>	6€	<i>Diplomatico « Gran Reserva » 4cl</i>	11€
<i>Porto 4cl</i>	6€	<i>Gin 4cl</i>	8€
<i>Ricard 2cl</i>	3€	<i>Téquila 4cl</i>	8€
<i>Campari 4cl</i>	6€	<i>Bière Demi 25cl</i>	3,50€
<i>Suze 4cl</i>	6€	<i>Bière Sérieux 50cl</i>	7€
<i>Verre de vin 12cl</i>	6€	<i>Supp Sirop 0,50€</i>	
<i>Merlot, chardonnay et Languedoc rosé</i>		<i>Bière Picon 25cl</i>	4,50€
<i>Suggestion Vin 12cl</i>	8€	<i>Bière Mont Blanc 33cl</i>	7€
		<i>Blanche ou Rousse</i>	

## Boissons Non Alcoolisées

### Soft Drinks

<i>Coca cola 33cl</i>	4,50€	<i>Limonade 25cl</i>	3€
<i>Coca cola zero 33cl</i>	4,50€	<i>Diabolo 25cl</i>	3,50€
<i>Orangina 25cl</i>	3,50€	<i>Tonic 25cl</i>	3€
<i>Sirop</i>	2,50€	<i>Ice tea 25cl</i>	3,50€
<i>Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Orgeat</i>			
<i>Jus de fruit 25cl</i>	4€		
<i>Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas, Framboise</i>			

## Eaux Minérales

### Bottled water

<i>Evian 50cl</i>	4€	<i>Evian 1l</i>	7,50€
<i>San Pellegrino 50cl</i>	4€	<i>San Pellegrino 1l</i>	7,50€

*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*

## ENTREES

## STARTERS

*Velouté du Moment et Œuf Poché*  
*Homemade Soup and Poached Egg*

12€

*Salade des Belleville*

*Mâche, Lardons, Beaufort, Croûtons, Noix, Œuf*

*Green Salad, Bacon Bits, Beaufort Cheese, Croutons, Walnuts, Egg*

14€

*Cannelloni de Fromage Frais, Gratinée de Tomate au Basilic,*  
*Blettes et Herbes Fraîches*

*Fresh Cheese Cannelloni, Gratinated Tomato with Basil*  
*Chards and Herbs*

15€

*Croquant Coulant au Reblochon, Julienne de Viande Séchée des Alpes*  
*Coulis de Tomates aux Piments Doux*

*Crispy Flow of Reblochon Cheese with Minced Dried Meat*  
*Tomatoes and Sweet Pepper coulis*

16€

*Ravioles d'Escargots, Crème à l'Ail et Fines Herbes*  
*Snails Ravioli, Garlic and Sweet Herbs Cream*

17€

*Tartare de Saint-Jacques à la Mangue Acidulée*  
*Scallops Tartar with Mango Tart Flavour*

19€

*Le Foie Gras Poêlé, Jus à l'Hypocras,*  
*Crème à la Sarriette et Poivre de Kampot*

*Pan-Fried Foie Gras, Hippocras Juice, Savory Cream and Kampot Pepper*

24€

*Salade Verte au Parmesan*

*Green Salad and Parmesan Cheese*

9€



*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*

## CHARCUTERIES DELIS

*Terrine Maison des Combettes et sa Confiture d'Oignons* 11€  
*Homemade Terrine with Onion Preserve*

*Planchette de Jambon Cru* 11€  
*Ham Platter*

*Planchette de Viande Séchées des Alpes* 12€  
*Dried Meat Platter*


*Planche de Charcuterie* 16€  
*Delis Platter*



## SPECIALITES SAVOYARDES SAVOYARD SPECIALITIES

*Tartiflette de Mag* 20€  
*Tartiflette*

*Croûte Gratinée aux Morilles et Champignons des bois, Œuf Coulant,* 26€  
*Chiffonade de Jambon*  
*Crusty Gratin with Morels and Mushrooms, Egg and Ham*

*Fondue Savoyarde* Prix/Pers 21€  
*Trois fromages, Ail, Noix de Muscade, Kirsch* Mini 2 Pers  
*Three Cheeses Fondue, Garlic, Nutmeg, Kirsch* 

*Fondue Savoyarde, Charcuterie* Prix/pers 27€  
*Three Cheeses Fondue, Delis* Mini 2 Pers

*Fondue aux Morilles* Prix/pers 26€  
*Morels Cheese Fondue* Mini 2 Pers 

*Raclette d'Autrefois au Lait Cru* Prix/Pers 26€  
*Servie avec Pdt Salade Verte et Sélection de Charcuterie* Mini 2 Pers  
*Old Style Raclette of unpasteurized cheese,*  
*Served with Potatoes, Green Salad And Delis Selection*

*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*

**VIANDES**  
**MEATS**

<p><i>Tête de Veau Tiédie à la Mode Gribiche, Petits Légumes et Pommes de Terre Persillées Head of Calf, Baby Vegetables and Potatoes with Parsley</i></p>	<p>26€</p>
<p><i>Civet de Cerf, Pommes Rôties, Légumes Croquants Braised Deer, Roasted Potatoes and Crispy Vegetables</i></p>	<p>27€</p>
<p><i>Rosace de Magret de Canard, Fruits des Bois et Pointe de Romarin, Polenta Crémeuse au Piment d'Espelette Sliced of Glazed Duck Breast, Berries and Rosemary Creamy Polenta with Espelette Chili</i></p>	<p>28€</p>
<p><i>Noix de Joue de Porc Confité, Caramel au Poivre de Sichuan, Mousseline de Panais et Topinambours Fumée au Bois de Hêtre Confit Pork Cheek, Sichuan Pepper Caramel, Smoked Mashed Parsnips and Jerusalem Artichokes</i></p>	<p>29€</p>
<p><i>Filet de Boeuf Grillé en Millefeuille de Pommes de Terre, Velouté de Foie Gras et sa Pôlée de Champignons des Bois Grilled Sirloin Steak, Napoleon Potatoes with Creamed Foie Gras And Pan Fried Mushrooms</i></p>	<p>32€</p>
<p><i>Fondue du Chasseur et son Bouillon Biche, Canard et Chevreuil Doe, Duck and Venison Fondue</i></p>	<p>Prix/Pers Mini 2 Pers 35€</p>
<p><i>La Suggestion du Chef « Le Deluxe du Vieux Chalet » : Filet de Bœuf, Escalope de Foie Gras Pôlée, Coppa Grillée, Jus de Viande à L'Hypocras, le Tout comme un Hamburger The Chef's Suggestion, « Vieux Chalet Deluxe » : Sirloin Steak, Pan Fried Foie Gras, Grilled Coppa Meat Juice in Hypocras Alcohol, Served like an Hamburger</i></p>	<p>36€</p>
<p><i>Supplément Foie Gras Pôlé Extra Pan Fried Foie Gras</i></p>	<p>5€</p>

*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*

## POISSONS

### FISHES

*Truite Saisie sur Peau, Beurre Blanc à la Citronnelle,* 26€  
*Crosnes Pôelés au Pistou*  
*Trout Filet Lightly Seared, White Butter with Lemongrass,*  
*Chinese Artichokes with Pesto*

*Dos de Cabillaud Rôti, Lentilles Corail,* 29€  
*Velouté d'Écrevisses du « Lac Lemman » au Sumac*  
*Roasted Cod Back, Coral Lentils,*  
*Creamy of "Leman Lake" Crayfish with Sumac Spice*

### PÂTES ET COIN VÉGÉTARIEN PASTA AND VEGETARIAN CORNER

*Parmentier Forestier, Pommes de Terre et Topinambours,* 24€  
*Chlorophylle d'Herbes Fraîches*

*Parmentier of Mushrooms, Potatoes and Jerusalem Artichokes,*  
*Fresh Herbs "Chlorophylle"*



*Ravioles du Dauphiné, Crème aux Cèpes et Pignons,* 26€  
*Mousse Légère Tartufata et Jambon Cru à l'Huile de Truffe*  
*Ravioli, Creamy of Ceps and Pine Nuts,*  
*Tartufata and Ham "Mousse" with Truffle Oil*

### MENU ENFANT (10 ans max)

### KIDS MENU (10 Year's Old)

#### *Assiette de Ravioles du Dauphiné au Beurre*

*Ravioli with Butter*

*ou/or*

#### *Suprême de Poulet, Pommes au Four* 13,50€

*Steack with Baked Potatoes*

*Avec 1 Boule de Glace*

*1 Scoop of Ice Cream*

*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 FROMAGES ET DELICES DU CHALET*  
*CHEESES AND SWEETS*

<i>Le Fromage Blanc Crémeux aux Myrtilles</i> <i>Soft Cream Cheese with Blubberies</i>			9€
<i>Assiette de Fromages</i> <i>Cheese platter</i>			10€
<i>Coupe Chavière</i> <i>Sorbet Citron et Calvados</i> <i>Lemon Sorbet and Calvados</i>			12€
<i>Poire à la Mondeuse, Croquant aux Amandes,</i> <i>Crème Glacée Rhum Raisin</i> <i>Poached Pear in Red Wine "Mondeuse", Crunchy Almond,</i> <i>Ice Cream with Rum and Raisin</i>			12€
<i>Trilogie de Crèmes Brûlées</i> <i>« Crème Brûlée » Trilogy</i>			13€
<i>Tarte Tatin à l'Ananas,</i> <i>Crème Mascarpone Vanillée et Rhum</i> <i>Upside Down Pineapple Tart,</i> <i>Vanilla and Rhum Mascarpone</i>			14€
<i>Royal aux Trois Chocolats, Coulis de Mûres</i> <i>Three Chocolates "Royal", Blackberries Coulis</i>			15€
<i>Le Café de Chez Nous, Mignardises et Cognac à la Poire</i> <i>Coffee, Dainties Sweets and Pear Cognac</i>			11€
<i>Coupe de Glace</i>	<i>1 Boule</i>	<i>1 Scoop</i>	5€
<i>Ice Cream</i>	<i>2 Boules</i>	<i>2 Scoops</i>	9€
	<i>3 Boules</i>	<i>3 Scoops</i>	11€



*Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Noix de Coco, Citron, Framboise et Fruits de la Passion*  
*Flavors : Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Coconut, Lemon, Raspberry and Passion Fruit*

*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*



## Boissons Chaudes

<i>Café</i>	2,50€
<i>Double Café</i>	4,50€
<i>Grand Crème</i>	4.50€
<i>Cappuccino</i>	5€
<i>Chocolat</i>	4€
<i>Thé</i>	4€
<i>Tisane</i>	4,50€
<i>Irish coffee</i>	10€

## Digestifs 4cl

<i>Amaretto</i>	6€
<i>Armagnac 10 ans d'Age</i>	9€
<i>Bailey's</i>	6€
<i>Bas Armagnac Colombar Château du Prada 2000</i>	19€
<i>Calvados Château du Breuil 15 ans d'Age</i>	12€
<i>Chartreuse « Vieillessement Exceptionnellement Prolongé » Verte ou Jaune</i>	16€
<i>Chartreuse « Liqueur du 9<sup>ème</sup> Centenaire »</i>	10€
<i>Cognac VSOP</i>	8€
<i>Cognac Delamain XO</i>	15€
<i>Diplomatico « Gran Reserva »</i>	11€
<i>Don Papa</i>	9€
<i>Eau de vie de Vieille Prune</i>	9€
<i>Framboise Grande Réserve</i>	8€
<i>Liqueur de Gentiane</i>	7€
<i>Génépi</i>	7€
<i>Get 27</i>	6€
<i>Chivas 18 Ans d'Age</i>	12€
<i>Glenlivet 15 Ans d'Age</i>	11€
<i>Four Roses Single Barrel</i>	10€
<i>Jack Daniel's</i>	9€
<i>Liqueur d'Armagnac à l'Orange</i>	8€
<i>Limoncello</i>	6€
<i>Marc de Gewurztraminer</i>	8€
<i>Mirabelle Vieille Réserve</i>	8€
<i>Poire</i>	8€
<i>Sambucca Bianca</i>	6€
<i>Xante (Cognac et Poire)</i>	7€
<i>Zubrówka</i>	9€

## Nos Champagnes

<i>Mercier Blanc de Noirs</i>	65 €
<i>Ruinart Brut</i>	90 €
<i>Laurent Perrier Cuvée Rosé</i>	110€
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	140€

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