



Restaurant  
AU VIEUX CHALET

Si vous avez passé un bon moment à nos côtés,  
cela ne doit pas rester un secret !

N'hésitez pas à le partager sur les réseaux sociaux :

 Facebook : Au Vieux Chalet - Restaurant

 Instagram : [auvieuxchalet](https://www.instagram.com/auvieuxchalet)

 Google : [Restaurant Thyez - Au Vieux Chalet](https://www.google.com/search?q=Restaurant+Thyez+-+Au+Vieux+Chalet)

Vous trouverez sur le parking de l'hôtel :  
2 bornes de rechargement Indelec Mobility

Moyens de paiement acceptés :  
en carte bancaire (Visa, Mastercard, American Express),  
les espèces, les tickets-restaurant connect, les ANCV connect.

Notre établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite.

# Les Entrées



 Oeuf poché sur un nid de lentilles,  
ciselé de frisée et croustons dorés

 Pointes d'asperges, crème de poivron  
julienne de poireaux frits

Ceviche du poisson du jour  
au yusu et coriandre

# Les Plats

Filets de Perche Meunière,  
haricots verts en persillade et frites

 Curry d'aubergine et tomate,  
Riz parfumé



Filet de boeuf poêlé,  
légumes glacés et Pomme paillason,  
sauce au poivre ou sauce au roquefort ou sauce béarnaise

Burger de boeuf  
et ses patates douces rôties au four

 Burger végétarien  
et ses patates douces rôties au four

*Je n'aime pas les produits qui voyagent plus que moi !*

Nos prix sont TTC, service compris.

# La spécialité savoyarde

*Servies uniquement le soir*

Fondue aux trois fromages 24€ par personne  
(minimum 2 personnes)

Accompagnement assiette de charcuteries 5€ par personne

## Les Fromages

Assortiment de fromages de nos régions



## Les Desserts

Tarte au caramel et chocolat,  
Glace au yaourt

Rhubarbe pochée sur un fond de spéculos,  
Glace à la vanille

Irish Coffee +1€

Coupe Colonel

Café Gourmand +2€

*La Terre est la seule planète avec du chocolat, préservons-la !*

Nos prix sont TTC, service compris.

# Les Tarifs



Entrée + Plat + Fromages ou Dessert à la carte	49€
Entrée + Plat à la carte	42€
Plat + Fromages ou Dessert à la carte	37€
Entrée à la carte	14€
Plat à la carte	28€
Dessert à la carte	9€

Si vous souhaitez commander une entrée avant votre spécialité savoyarde, un supplément de 14 € sera appliqué.

Pour un dessert, le supplément est de 9 €.



*La Terre est la seule planète avec du chocolat, préservons-la !*

Nos prix sont TTC, service compris.

# Le Menu du jour

A l'ardoise, vous retrouverez le menu du jour, concocté par le Chef et son équipe, valable midi et soir.

## Les Tarifs

Entrée + Plat + Dessert du jour	29€
Entrée + Plat du jour	27€
Plat + Dessert du jour	25€
Plat du jour	19€



# Menu Petit Gourmet

Sirop à l'eau

Filets de Perche Meunière  
haricots verts en persillade et frites

*ou*

Steak haché  
Légumes glacés et Pomme paillasson

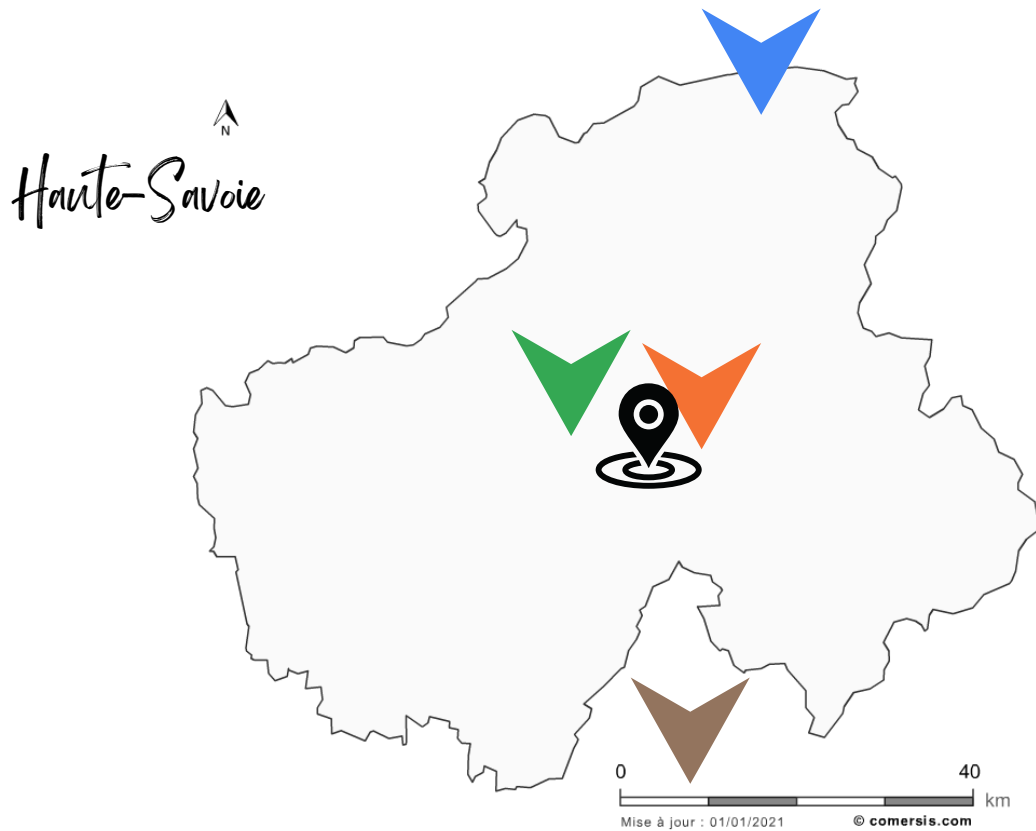
Une boule de glace

15€



*(Pour les enfants jusqu'à 10 ans)*

Nous travaillons des produits frais, de saison  
avec les producteurs suivants :



Viandes et charcuterie : Montagnes Saveurs à Aime-la-Plagne en Savoie

Poissons : Du Léman à l'Océan à Maxilly-sur-Léman

Fromages : Coopérative fruitière du Val d'Arly à Cluses

Primeurs : Maulet Primeurs à Saint-Pierre en Faucigny