



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](#)

 Google : 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



 Salade de burrata, pêche,
tomates cerises et basilic

Tartare de saumon

Carpaccio de boeuf

Les Plats

Filets de Perche Meunière,

 Dahl de lentilles corail

Onglet de boeuf à l'échalotte,

Burger de boeuf

 Burger végétarien



Accompagnement au choix :
frites, riz vénéré, pâtes fraîches, poêlée de légumes
de saison

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
(minimum 2 personnes)

24€ par personne

Accompagnement assiette de charcuteries

5€ par personne

Les Fromages

Assortiment de fromages de nos régions



Les Desserts

Tarte aux fruits déstructurée

Cheesecake au chocolat

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-là !

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 grenailles

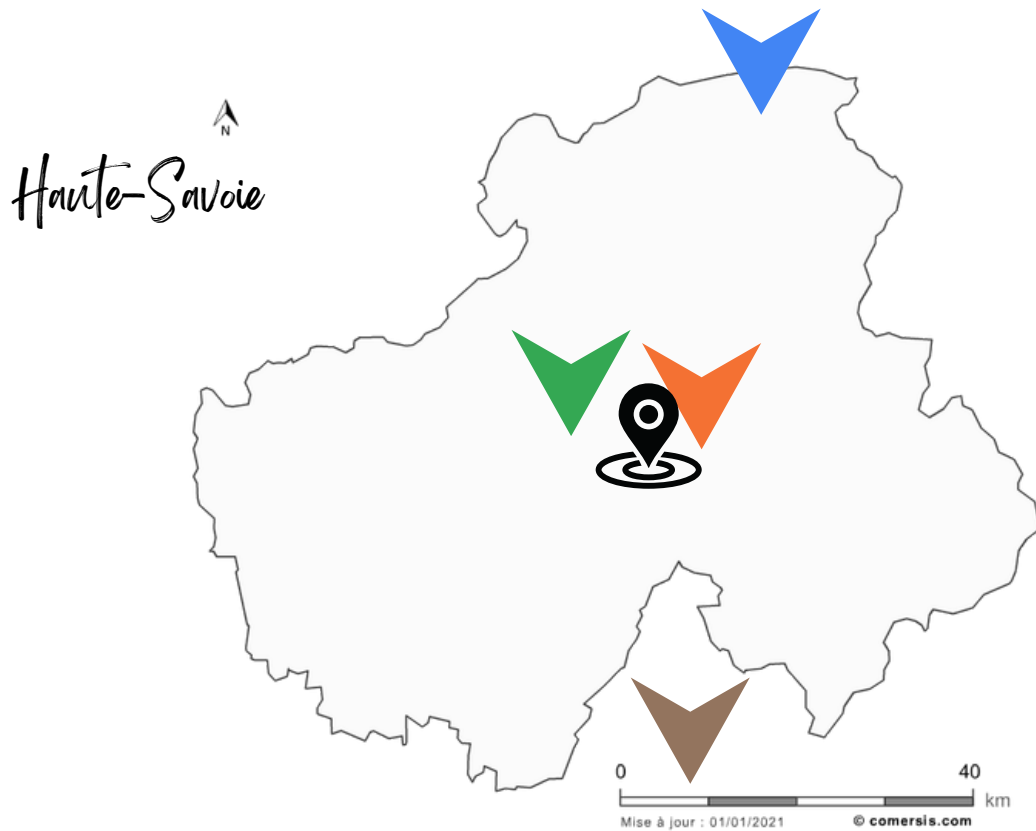
Une boule de glace

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