



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

Aujourd'hui, encore plus qu'avant, nous nous efforçons de travailler des produits locaux issus de la filière courte.

Nous prenons soin de sélectionner des producteurs de notre région afin de vous assurer une qualité et une fraîcheur au niveau des produits travaillés.

## Nos réalisations

- Les poissons sont taillés et désarêtés sur place
- Toutes les préparations à base de poissons sont préparées par nos soins : fumage, marinade, bisque
- Nos terrines, foie gras, terrine de campagne, terrine de bœuf ou de poissons sont fabriquées sur place
- Nos frites grenailles sont maison, ainsi que nos pains burger
- Nos légumes sont frais et travaillés sur place
- Nos pâtisseries et desserts à l'assiette sont fabriqués maison
- Une partie des glaces et sorbets sont faites maison

# Menu Petit Gourmet

Sirop à l'eau

Demi-portion à la carte  
*(hors boeuf)*

Boule de glace

15 €

*(Pour les enfants jusqu'à 10 ans)*



Restaurant  
AU VIEUX CHALET

# Surprises Gourmandes

Laissez-vous guider par le Chef ...

Entrée, deux plats, dessert

56 €

Accords Mets et Vins

Entrée, deux plats, dessert ...

... accompagnés d'un verre de vin pour chaque plat

76 €



# Les Entrées

Quelques feuilles	6€
Tout simple pour bien débuter un repas	
Le Bowl	13€
Selon l'inspiration du moment	
Le Bowl Végétarien	13€
Selon l'inspiration du moment	
Le Foie Gras de Canard IGP du Sud-Ouest	19.50€
Mi-cuit au Cognac, 3 poivres, déclinaison de coing et de gingembre	
Le Chèvre frais de La Pierre à Laya	18€
En raviole, cresson, écume de thé Matcha, brisures de marrons, herbes et fleurs	
L'Artichaud	13€
En vélouté, déclinaison de truffe, lavaret fumé	



# Les Viandes

## Le Bœuf

Tartare de bœuf, pommes de terre grenaille, quelques feuilles

27.50€

Une autre version, juste poêlé quelques secondes de chaque côté

27.50€

Filet de bœuf *bio* juste poêlé, jus court à la pulpe de carotte, pommes pont-neuf au lard et romarin, légumes du moment

36€

## L'Agneau

Epaule confite, jus court au cumin et citron confit, purée de pommes de terre à la truffe, légumes du moment

31€

## La Pintade

En suprême, farcie aux fruits, sauce moutarde à l'ancienne et miel, fleurs de pommes de terre au Beaufort, légumes du moment

28€



# Le Burger

## Le Vieux Chalet

27.50€

Pain burger à la carotte et cumin, steak haché Charolais, reblochon, lard paysan, sauce tartare, cornichons, tomates, concombres, salade

## Le Végi-Burger

26.50€

Pain burger à la carotte et cumin, steak végétarien méditerranéen, brie, cornichons, tomates, concombres, salade

# Les Poissons

## Nouilles chinoises

20€

Petits légumes, sauce aigre-douce, gambas

## La Perche

25€

Filets cuits meunière à la crème de basilic

*ou*

à la Grenobloise

Pommes de terre grenaille, quelques feuilles

## Le Bar de Ligne

30€

Filet poêlé, jus de coquillages,

brunoise de légumes, finger de lentilles corail



# Le Coin des Végétariens

Nouilles chinoises	18€
Petits légumes, sauce aigre-douce	
L'Artichaud	20€
En velouté, déclinaison de truffe, oeuf parfait	
Le Bowl Végétarien	24€
Selon l'inspiration du moment	
Le Risotto	22€
Lentilles corail, brie, pesto, au basilic, tuile croquante	
Le Végi-Burger	26.50€
Pain burger à la carotte et cumin, steak végétarien méditerranéen, brie, cornichons, tomates, concombres, salade	

## Les Fromages de la coopérative du Val d'Arly

L'assiette traditionnelle	7.50€
Fromages de nos régions, quelques feuilles	

## Glaces & Sorbets

Assortiment de glaces et sorbets	8.50€
Fabrication maison & artisanale	





# Les Desserts

Le Citron	9.50€
Pâte sucrée au charbon, yuzu, citron vert, bergamote, mojito glacé	
La Mirabelle	9.50€
Mille-feuille, mirabelle, pêche blanche, ganache romarin, mirabelle glacée	
<i>(A commander en début de repas)</i>	
Le Fruit Rouge	9.50€
Baba, crème d'estragon, Beaujolais, citron vert glacé	
Le Chocolat	9.50€
Délice gourmand du Vieux Chalet, selon l'inspiration du moment	
Café ou thé gourmand	10.50€
Le dessert surprise	
Champagne gourmand	19.50€
Le dessert surprise accompagné d'une coupe de Champagne	



# Menu Découverte

Ravioles de chèvre, cresson, thé Matcha, brisures de marrons, herbes et fleurs

*ou*

Velouté d'artichaud, déclinaison de truffe, lavaret fumé

Epaule d'agneau confite, jus court au cumin et citron confit,  
polenta moelleuse, légumes du moment

*ou*

Filet de bar poêlé, jus de coquillages,  
brunoise de légumes, finger de lentilles corail

Mille-feuille à la mirabelle, pêche,  
ganache au romarin, mirabelle glacée

*ou*

Délice gourmand du Vieux Chalet au chocolat, selon l'inspiration du moment

*ou*

Café Gourmand (supplément de 2€)

39€

# Maitre-Restaurateur

Il s'agit d'un Restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée.  
C'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir des meilleurs produits bruts et frais,  
intégrant les circuits courts.

## Allergènes

N'hésitez pas à nous demander le registre des allergènes contenus dans nos plats.

## Nos producteurs

- Saveurs de nos montagnes - Megève
- La Fermette - Annecy
- Le Porc de A à Z - Saint-Pierre-en-Faucigny
- Pineau - Saucisson de Magland
- Au Coin du Four
- L'escargot d'Arno - Mieussy
- La chèvrerie Pierre à Laya - Arâches-la-Frasse
- Coopérative fruitière en Val d'Arly
- La bergerie d'Ayze
- Les Marmottes - Brison
- Philippe Grisard - Cruet
- Girard-Madoux Samuel et Fabien - Chignin
- Domaine Belluard - Ayze
- Domaine G&G Bouvet - Fréterive

Merci pour votre visite...