



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 chèques, les espèces, les tickets-restaurant connect, les ANCV connect.

Notre établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite.

**Nous sommes fiers de vous annoncer
que l'équipe du restaurant « Au Vieux Chalet »
a obtenu le titre de Maître Restaurateur
le 02 Septembre 2024 !**

**Ce titre est décerné aux professionnels qui cuisinent
maison des produits bruts et frais,
intégrant les circuits courts.**

Gage de qualité et de savoir-faire !

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 de foie gras, de campagne, de bœuf ou de poissons sont fabriquées sur place
- Nos pommes de terre grenaille sont maison
- Nos légumes sont frais et travaillés sur place
- Nos pâtisseries et desserts à l'assiette sont fabriqués maison

Les Entrées

- Velouté Dubarry, 15€
Effiloché de cuisse de canard confite 4 heures,
sommités de chou-fleur, croûtons à l'huile d'ail
- Crevettes marinées au Combava, 14€
Panna cotta de courgettes, vinaigrette à la mangue,
légumes croquants
- Carpaccio de Bœuf, 16€
Agrémenté de pickles acidulés, feuilles de sucrose,
copeaux de fromage d'Abondance, mousse à la moutarde à l'ancienne

Le Coin des Végétariens

- Quelques feuilles et crudités 6€
Tout simple pour bien débiter un repas
- Velouté Dubarry, 14€
Nem croustillant aux pois chiches verts,
sommités de chou-fleur, croûtons à l'huile d'ail
- Le Poke Bowl 13€
Cruautés, céréales, fruits, salade
- Notre Veggie-Burger 22€
Pain artisanal au maïs, galette de pommes de terre, assortiment
de légumes, tomates, salade, oignons confits, sauce au poivre vert,
accompagné de pommes grenaille et quelques feuilles

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

Nos prix sont TTC, service compris.

Les Viandes

Tartare de Bœuf Charolais	26€
Pommes de terre grenaille, quelques pousses et crudités, assaisonnement traditionnel	
Pluma de Porc,	25€
Braisée 3 heures, jus de cuisson au Porto, tagliatelles fraîches et légumes de saison	
Suprême de Volaille de nos régions	25€
Cuit basse température, jus de volaille, pommes de terre fondantes, légumes du moment	
Le Burger d'Au Vieux Chalet	26€
Pain artisanal au maïs, steak haché charolais frais (180 grammes), lard paysan, tomates, cornichons, salade, oignons confits, sauce au poivre vert, accompagné de pommes de terre grenaille et de quelques pousses, crudités	

Les Poissons

Les Filets de Perche	26€
Origine UE, cuits meunière <u>ou</u> crémeux à l'échalote, quelques pousses et crudités, pommes de terre grenaille	
Filet de Bar en vapeur d'Aneth,	25€
Velouté d'un crémeux de poisson, tagliatelles fraîches et légumes du moment	
Dos de Truite d'Ardèche,	24€
Poêlé sur peau, beurre aux agrumes, pommes de terre fondantes, légumes du moment	

Les Fromages

Assortiment de Fromages de nos régions	8€
Tomme, Reblochon, Chèvre, Beaufort, Abondance en provenance de la coopérative fruitière du Val d'Arly, des produits en grande partie AOP	

Les Desserts

Brioche Perdue	10€
Au caramel et saveurs exotiques, chutney de mangue, sorbet Hibiscus rouge, passion, banane	
Le Financier au Chocolat	13€
Ganache au chocolat noir 64% et mousse au chocolat blanc Weiss à la fève de tonka, croustillant praline, glace à la vanille chocolat amandes	
L'Agrume et la Meringue à la Française,	10€
Mousse au citron bio, chantilly à l'orange, zeste d'agrumes confit et sorbet tarte au citron meringuée	
Café ou Thé gourmand	12€
Mini desserts accompagnés d'un café ou d'un thé	
Champagne gourmand	21€
Mini desserts accompagnés d'une coupe de Champagne	

Les Glaces et Sorbets

des Glaces des Alpes à Annecy

Glaces :

Chocolat, Vanille, Caramel Beurre Salé, Vanille-Amande

Sorbets :

Fraise, Framboise, Citron, Hibiscus

1 boule : 3€

2 boules : 5€

3 boules : 7€

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

Nos prix sont TTC, service compris.

Menu Découverte

Velouté Dubarry,

Effiloché de cuisse de canard confite 4 heures,
sommités de chou-fleur, croûtons à l'huile d'ail

OU

Crevettes marinées au Combava,

Panna cotta de courgettes, vinaigrette à la mangue,
légumes croquants

Suprême de Volaille de nos régions

Cuit basse température, jus de volaille,
pommes de terre fondantes, légumes du moment

OU

Dos de Truite d'Ardèche,

Poêlé sur peau, beurre aux agrumes,
pommes de terre fondantes, légumes du moment

Brioche Perdue

Au caramel et saveurs exotiques, chutney de mangue,
sorbet Hibiscus rouge, passion, banane

OU

Café ou thé Gourmand

(supplément de 3€)

OU

Champagne Gourmand

(supplément de 13€)

49€

Menu Petit Gourmet

Sirop à l'eau

Demi-portion des plats suivants :

Suprême de Poulet rôti

ou

Filets de Perche

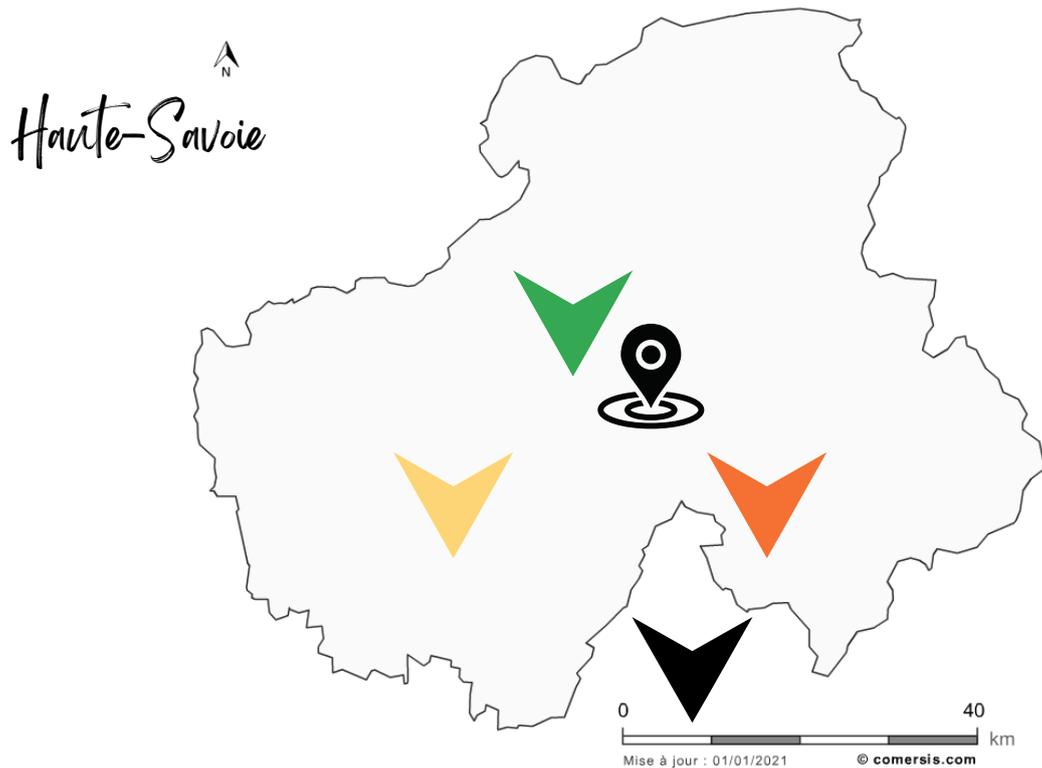
Les plats sont accompagnés
d'une garniture de saison

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 : Savoie, Atlantique, Méditerranée

Produits laitiers : Coopérative du Val d'Arly

Primeurs : Maulet Primeurs à Saint-Pierre en Faucigny

Glaces et sorbets : Glaces des Alpes à Annecy

Toute l'équipe du restaurant
vous souhaite un très bon appétit!

