



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 et spécialités savoyardes)

Boule de glace

15€

(Pour les enfants jusqu'à 10 ans)



Restaurant
AU VIEUX CHALET

Les Entrées

| | |
|---|-----|
| Quelques feuilles Saladine & pickles d'hiver | 6€ |
| Le Potimarron et le Butternut En velouté et en confit, mousse de crème double et truite fumée | 14€ |
| Le Foie Gras et le Bœuf braisé Joue de bœuf braisée, foie gras mi-cuit, patates douces et ses pickles, perlage de truffe | 18€ |

Le Coin des Végétariens

| | |
|--|-----|
| Le Bowl Petite saladine, légumes du moment, céréales indiennes, fromages de nos régions | 22€ |
| Le Potimarron et le Butternut En velouté et en confit, mousse de crème double et fricassée de légumes | 14€ |
| Le Végi-Burger Pain artisanal au curry doux, rösti de pommes de terre, concombre, salade, reblochon, sauce à la tomate séchée | 23€ |

Les Viandes

Tartare de Bœuf 27.50€

Pommes de terre grenaille, quelques feuilles

La Pluma de Porc 28€

Pluma marinée Asia, mousseline de pommes de terre à la truffe, betterave acidulée

Suprême de Poulet Fermier 27€

Cuit basse température, rôti sur peau, risotto au beaufort, légumes du moment

Les Poissons

Le Saint-Pierre 29€

En vapeur d'aneth, mousseline de pommes de terre à la truffe

La Perche 27.50€

Poêlée meunière *ou* crémeux câpres et persil, quelques feuilles et pommes grenailles



Les spécialités d'Au Vieux Chalet

de la coopérative du Val d'Arly

| | |
|---|-----|
| La Fondue* | 23€ |
| Abondance, Beaufort, meule de Savoie | |
| Accompagnée d'une ardoise de charcuterie de notre région | 27€ |
| La Fondue* du Vieux Chalet | 35€ |
| Abondance, Beaufort, meule de Savoie, truffe noire | |
| Accompagnée d'une ardoise de charcuterie de notre région | |
| <i>(*Nos fondues sont proposées pour un minimum 2 personnes - tarif par personne)</i> | |
| Fondant de la coopérative du Val d'Arly | 26€ |
| Accompagnée de pommes de terre, salade et charcuterie | |
| Tartiflette de Crozets | 20€ |
| Crozets aux cèpes, oignons, lardons, crème, reblochon, salade | |
| Accompagnée d'une ardoise de charcuterie de notre région | 24€ |

Les Fromages

L'assiette traditionnelle

Assortiment de fromages du Val d'Arly

7€

Les Desserts

Le Chocolat Valrhona

Sablé breton, sphère chocolat 70%, mousse douce, ganache pistache, glace chocolat

9€

La Poire

Poire pochée dans un sirop de verveine, crème mousseline à la châtaigne, caramel au beurre salé

9€

Le Citron

Emulsion de citron jaune, spéculos, confit d'agrumes, glace citron

9€

Café ou thé gourmand

Mini desserts accompagnés d'un café ou d'un thé

10€

Champagne gourmand

Mini desserts accompagnés d'une coupe de Champagne

19€



Menu Découverte

Le Saumon Mariné

"Label rouge" crème cheese au yuzu, pickles de légumes d'hiver, perlage de fruits

ou

Le Potimarron et Butternut

En velouté et en confit, mousse de crème double et truite fumée

La Pluma de Porc

Pluma marinée Asia, mousseline de pommes de terre à la truffe, betterave acidulée

ou

Le Saint-Pierre

En vapeur d'aneth, risotto au beaufort, légumes du moment

La Poire

Poire pochée dans un sirop de verveine, crème mousseline à la châtaigne, caramel au beurre salé

ou

Le Citron

Emulsion de citron jaune, spéculos, confit d'agrumes, glace citron

ou

Café ou thé Gourmand (supplément de 2€)

Champagne Gourmand (supplément de 11€)

45€

Maître-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 : *nous sommes à ce jour en cours de renouvellement du label.*

Allergènes

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

Merci pour votre visite...