



# LE VIEUX CHALET

L'ÉQUIPE DU VIEUX CHALET  
THE VIEUX CHALET TEAM

*Vous souhaitez la Bienvenue  
Et vous accueillez tous les jours*  
WELCOMES YOU EVERYDAY

*A partir de 18h30*  
FROM 6.30 PM

*Tous les Samedi midi, formule à 19 €*  
SATURDAY LUNCH FORMULA AT 19 €

*Réservation conseillée à partir de 17 H*  
WE RECOMMEND YOU TO BOOK YOUR TABLE AFTER 5 PM

*Le Vieux  
Chalet*

*Le goût de la tradition  
Pour une cuisine du terroir*

Rue du Soleil - 73440 VAL THORENS - Tél. /Fax 04 79 00 07 93  
[www.levieuxchalet.com](http://www.levieuxchalet.com)  
[contact@levieuxchalet.com](mailto:contact@levieuxchalet.com)

*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniments may occasionally be unavailable*

## Les Apéritifs

<i>Le Kir du Vieux Chalet</i>	10cl	7€
<i>Le Kir Royal</i>	10cl	9€
<i>Pêche, Framboise, Mûre, Myrtilles, Fraise des bois, Mirabelle, Châtaigne, Cassis</i>		
<i>La Coupette de Champagne</i>	10cl	8€
<i>L'Americano</i>	5cl	7€
<i>Gin, martini blanc, rouge, campari</i>		
<i>Martini 5cl (blanc ou rouge)</i>		6€
<i>Campari 4cl</i>		6€
<i>Suze 4cl</i>		6€
<i>Verre de vin 12cl</i>		4€
<i>Verre de Jurançon 12cl</i>		7€
<i>Ricard 2cl</i>		2.50€
<i>Whisky 4cl</i>	7, 50€	<i>Baby 2cl</i> 4€
<i>Chivas 4cl</i>		12€
<i>Glenlivet 4cl</i>		10€
<i>Jack Daniel's 4cl</i>		9€
<i>Porto 4cl</i>	6€	
<i>Bière Demi</i>	3€	<i>Bière Sérieux</i> 7€

## Les Sodas

### Soft Drinks

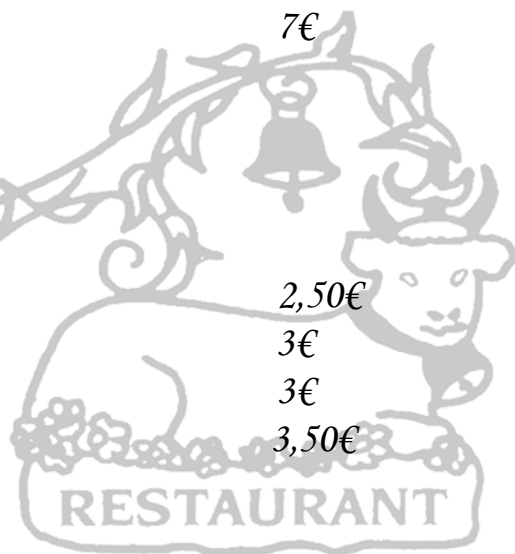
<i>Coca cola</i>	3€	<i>Limonade</i>	2,50€
<i>Orangina</i>	3,50€	<i>Diabolo</i>	3€
<i>Sirop</i>	2,50€	<i>Schweppes</i>	3€
<i>Jus de fruit</i>	3,50€	<i>Ice tea</i>	3,50€

*Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas, Myrtille*  
*Orange, apple, apricot, tomato, pineapple, Blue Berry*

## Les Eaux Minérales

### Bottled water

<i>Perrier 33cl</i>	3,50€		
<i>Evian 50cl</i>	4€	<i>Le litre</i>	6€
<i>Eau Gazeuse 50cl</i>	4€	<i>Eau Gazeuse litre</i>	6€



*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniments may occasionally be unavailable*

## LES ENTREES DU CHALET

STARTERS FROM THE VIEUX CHALET

- La Quenelle de Sérac et Fines Herbes,* 14€  
*Pomme de Terre Tiède à L'Huile de Truffes*  
*Sérac Cheese and Herbs, Warm Potatoes with Truffle Oil*
- La Soupe Paysanne du Grand Père Lucien* 12€  
*Vegetable soup with heels of ham*
- Ceviche de Noix de St Jaques au Combava et Poivron Rouge,* 18€  
*Vinaigrette d'agrumes, Chips Vitelotte*  
*Ceviche of Scallops with Kaffir Lime and Red Pepper,*  
*Citrus Vinaigrette, Vitelotte Potato Crisps*
- Le Foie Gras Poêlé, Jus à l'Hypocras,* 24€  
*Crème à la Sarriette et Betterave Chioggia*  
*Pan-fried Foie Gras, Hippocras Juice, Savory Cream and Chioggia Beetroot*
- La Croûte Gratinée aux Morilles et Champignons des Bois Façon Pain Perdu* 19€  
*Crusty bread gratin with morels and wood mushrooms*
- La Salade des Belleville* 14€  
*Mesclun, Lardons, Beaufort, Croûtons, Noix, Œuf Poché*  
*Mesclun, bacon bits, beaufort cheese, croutons, walnut, poached egg*
- Le Croquant Coulant au Reblochon, Julienne de Viande Séchée des Alpes* 15€  
*Et son Coulis de Tomates aux Piments Doux*  
*The crispy flow of reblochon with julienne of dried meat*  
*And its tomato and sweet pepper coulis*
- La Fricassée d'Escargots au Reblochon sur Lit de Poireaux* 14€  
*Snails fricassee with reblochon cheese on a bed of leeks*

*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniments may occasionally be unavailable*

**LES CHARCUTERIES**  
**CHARCUTERIE**

<b><i>La Terrine Maison des Combettes et sa Confiture d'Oignons</i></b> <i>Homemade terrine with Onion Preserve</i>	<b>11€</b>
<b><i>La Planchette de Viande Séchée</i></b> <i>Dried meat platter</i>	<b>12€</b>
<b><i>Le Véritable Jambon de Savoie</i></b> <i>Authentique Savoie Ham</i>	<b>11€</b>
<b><i>La Planche de Charcuterie</i></b> <b><i>Découverte de Différentes Charcuteries</i></b> <i>Platter of cold cooked meats</i>	<b>16€</b>

**LES SPECIALITES SAVOYARDES**  
**SAVOYARD SPECIALS**

<b><i>La Fondue au Vacherin Comme l'Aime le Patron</i></b> <i>Vacherin cheese fondue</i>	<b>Prix/pax Mini 2 pax</b> <b>Min 2 people</b>	<b>24€</b>
<b><i>La Fondue Savoyarde</i></b> <b><i>Trois fromages, Ail, Noix de Muscade, Kirsch et sa gratinée pour terminer</i></b> <i>Three cheeses, garlic, kirsch and its gratin to finish</i>	<b>Prix/pax Mini 2 pax</b> <b>Min 2 people</b>	<b>19€</b>
<b><i>La Tartiflette de Mag et sa Salade Verte</i></b> <i>Tartiflette with green Salad</i>		<b>19€</b>
<b><i>La Paillasse de la Vallée aux Morilles</i></b> <b><i>Pdts râpées, Tomato, Poitrine Fumée, Morilles et Fromage de Chèvre</i></b> <i>Grated potatoes, Tomato, smoked bacon, morels and goat's cheese</i>		<b>22€</b>
<b><i>La Raclette d'Autrefois au Lait Cru</i></b> <b><i>Servie avec Pdt Salade Verte et Sélection de Bonne Charcuterie</i></b> <i>Old Style raclette of unpasteurised cheese,</i> <i>Melted at the table and served with potatoes, green salad</i> <i>And selection of cold meats</i>	<b>Prix/pax Mini 2 pax</b> <b>Min 2 peoples</b>	<b>25€</b>

*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniments may occasionally be unavailable*

## LES VIANDES

### MEATS

*Le Quasi de Veau Basse Température,* 29€  
*Jus Corsé, Honey Cress et Crique de Pommes de Terre*  
*Slow-Cooked Loin of Veal, Rich Sauce, Honey Cress and Potatoes Cake*

*Le Filet de Bœuf Grillé en Millefeuille de Pomme de Terre,* 31€  
*Velouté de Foie Gras et sa Poêlée de Champignons des Bois*  
*Grilled sirloin steak, napoleon potatoes with creamed foie gras*  
*And pan fried wood mushrooms*

*La Noix de Joue de Porc Confité,* 26€  
*Caramel Poivre de Sichuan et Croustillant de Risotto aux Shiitake*  
*Confit Pork Cheek,*  
*Szechuan Pepper Caramel and Crunchy Shiitake Risotto*

*Civet de cerf, pommes rôties, légumes croquants* 28€  
*Braised Deer, Roast Potatoes and Crispy Vegetables*

*La Fondue du Chasseur et son Bouillon* 34€  
*Chevreuril, Biche et Canard*  
*Venison, Doe and Duck fondue*

Prix/pax Mini 2 pax  
Min 2 peoples

*La Tête de Veau Tiédie à la Mode Gribiche,* 25€  
*Petits Légumes et Pomme de Terre Persillées*  
*Head of calf, baby vegetables and potatoes sprinkled with parsley*

*La Rosace de Magret de Canard Laqué aux Epices,* 28€  
*Polenta Crémeuse au Piment d'Espelette*  
*Sliced of Glazed Duck Breast with Spices, Creamy Polenta with Espelette Chilli*

*La Suggestion du Chef « Le Deluxe du Vieux Chalet » :* 34€  
*Filet de Bœuf et Escalope de Foie Gras Poêlée, Coppa Grillée,*  
*Jus de Viande à l'Hypocras, le Tout Comme un Hamburger*  
*The chef's suggestion: "The Deluxe of the Vieux Chalet"*  
*Sirloin steak and escalope of pan fried foie gras, with grilled coppa,*  
*Meat juice in hypocras alcohol, all this served in the form of a hamburger*

*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniments may occasionally be unavailable*

*LE POISSON*  
*FISH*

*Le Filet de Truite Rôtie, Pâtes Soba, Sésame et Basilic, 24€*  
*Velouté d'Amande*  
*Fillet of Roast Trout, Soba Paste, Sesame and Basil, Creamed of Almond*

*Le Homard Décortiqué, 51€*  
*Ravioles Ouvertes de Petits Légumes, Sauce Curry Vert et Emulsion Citron*  
*Shelled Lobster, Open Ravioli Stuffed with Baby Vegetables, Green Curry Emulsion*

*LE COIN VEGETARIEN ET NOS PÂTES*  
*THE VEGETARIAN CORNER*  
*AND OUR PASTA*

*L'Aumônière aux Légumes Croquants et Crème d'Amande 22€*  
*A purse of crispy vegetables with almond cream*

*Les Ravioles du Dauphiné, Crémeuse au Foie Gras, 25€*  
*Poêlée de Gambas et Girolles en Persillade*  
*Ravioli, creamy foie gras, a pan full of giant prawns*  
*And chanterelles in chopped paisley and garlic*

*NOS FROMAGES*  
*CHEESES*

*L'Assiette de Fromages, et sa Confiture de Tomate Verte Maison 10€*  
*Cheese platter with homemade green tomato pickle*

*Le Fromage Blanc Crémeux aux Myrtilles 9€*  
*Soft cream cheese with blueberries*

*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniments may occasionally be unavailable*



*NOS DELICES*  
*SWEETS*

*La Tarte Mojito* 14€  
*Mojito Tart*

*Soufflé Glacé Génépi, Marmelade Myrtilles* 13€  
*Genepi Iced Soufflé, Blueberry Marmelade*

*Les Rissoles et Bougnettes d'Irma, Quenelle Vanille et une belle Chantilly* 15€  
*Assortment of small filled doughnuts, with a curl of vanilla ice cream and fresh cream*

*La Trilogie de Crèmes Brûlées* 13€  
*Trilogy of crème Brulée*

*La Coupe Chavière* 12€  
*Sorbet Citron et Calvados*  
*Lemon sorbet and calvados*

*La Tarte Tatin du Grand Père Yvon au Temps du Gloulou* 13€  
*Upside down apple tart*

*Slowly- Choc*  
*Biscuit Joconde, Feuillantine Praliné,*  
*Crèmeux Café, Mousse Chocolat Mascarpone*  
*Joconde Biscuit, Praline Lattice, Coffee Cream,*  
*Chocolate Mascarpone Mousse*

*Coupe de Glace* ice cream  
*Deux boules* 2 scoops  
*Trois boules* 3 scoops

14€

9€

11€



*ET POUR FINIR EN BEAUTE*  
*AND FOR A NICE ENDING...*

*Le Café de Chez Nous* 10€  
*Café, Mignardises et Pot d'Eau de Vie*  
*Coffee, dainties and pot of eau de vie*

*Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.*

*In order to maintain product quality some of our accompaniments may occasionally be unavailable*

## Nos Boissons Chaudes

Café	2,50€
Double Café	4€
Grand Crème	4.50€
Cappuccino	5€
Chocolat	4€
Thé	4€
Irish coffee	9€

## Nos Digestifs 4cl

Amaretto	6€
Armagnac	7€
Bailey's	6€
Bas Armagnac	1988 19€
Calvados Hors d'Age	10€
Chartreuse VEP Verte ou Jaune	10€
Cognac	8€
Cognac Delamain XO	14€
Coupe de Champagne	8€
Eau de vie de Vieille Prune	8€
Framboise Grande Réserve	7€
Génépi	6€
Get 27	6€
Gin	7,50€
Cointreau	6€
Chivas	12€
Glenlivet	10€
Jack Daniel's	9€
Liqueur d'Armagnac à l'Orange	10€
Limoncello	6€
Marc de Pays	6€
Marc de Gewurztraminer	7€
Mirabelle Vieille Réserve	7€
Poire	8€
Sambucca Bianca	6€
Vieux Kirsch	7€
Vodka	7,50€
Whisky	7,50€
Xante	7€
Zubrówka	8€

## Nos Champagnes

J.C. PATA Millésime 2005	Les bulles en couleurs Val Thorens	70 €
Nicolas Feuillatte Brut		60 €
Nicolas Feuillatte Rosé		70 €
Ruinart Brut		90 €

Tous nos plats sont accompagnés ; nous préservons la qualité de nos produits et préférons en manquer pour mieux vous satisfaire.

In order to maintain product quality some of our accompaniments may occasionally be unavailable