



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.

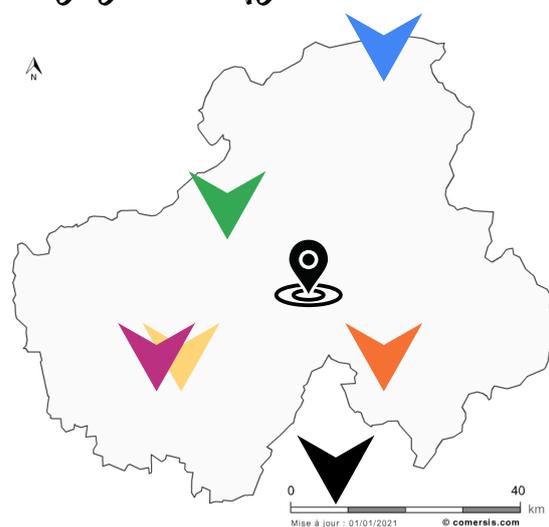
Aujourd'hui, encore plus qu'avant, nous nous efforçons de travailler des produits locaux issus de la filière courte.  
Nous prenons soin de sélectionner des producteurs de notre région afin de vous assurer une qualité et une fraîcheur au niveau des produits travaillés.

## 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
- Nos légumes sont frais et travaillés sur place
- Nos pâtisseries et desserts à l'assiette sont fabriqués maison

*Nous travaillons des produits frais, de saison  
avec les producteurs suivants :*

Haute-Savoie



Charcuterie : la maison Baud - Annecy

Légumes : La ferme des 4 saisons - Reignier

Produits laitiers : Coopérative du Val d'Arly

Viandes : Montagnes Saveurs à Aime-la-Plagne en Savoie

Poissons : Du Lac à l'Océan à Evian

Glaces et sorbets : Glaces des Alpes à Annecy

# Les Entrées

- Gaspacho Andalou 16€  
Toast de pain au maïs, burrata crémeuse,  
huile aromatisée au basilic et caviar d'aubergines
- Dos de Saumon d'Ecosse 18€  
Cuit basse température aux agrumes, crème acidulée à l'aneth  
et crumble aux pousses d'épinards confites
- Paleron de bœuf façon Rossini, 19€  
Paleron braisé et pressé, escalope de foie gras Rougié poêlée,  
roquette acidulée, condiments de carottes au curry doux
- Wok de gambas 20€  
Mariné Asia, julienne de légumes et linguine fraîches

# Le Coin des Végétariens

- Quelques feuilles et crudités 7€  
Tout simple pour bien débiter un repas
- Poke Bowl 15€  
Salade, légumes de saison, céréales, fruits, fromages de nos régions
- Notre Veggie-Burger 23€  
Pain artisanal brioiché à la tomate séchée, galette de pommes de  
terre, assortiment de légumes, fromage à fondue, tomates, salade,  
sauce à la cacahuète, accompagné de pommes grenaille et  
quelques feuilles

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

# Les Viandes

- Tartare de Bœuf Charolais 28€  
Pommes de terre grenaille, quelques pousses et crudités, assaisonnement traditionnel
- Filet de Bœuf Charolais 31€  
Cuit doucement, sauce au reblochon fermier, écrasé de pommes de terre en persillade, légumes du moment
- Pluma de Porc 27€  
Marinée à l'Indienne, jus aux pleurotes, petites lentilles Bio Beluga (lentilles Caviar), légumes du moment

# Les Poissons

- Pavé de Merlu 27€  
Cuit en vapeur de persil, beurre au safran et câpres, écrasé de pommes de terre en persillade et légumes du moment
- Les filets de Perche 30€  
Cuits meunière ou crémeux à l'aneth, quelques pousses et crudités, pommes de terre grenaille
- Filet de Truite de Savoie 28€  
Poêlé sur peau, velouté de moules de Bouchot, petites lentilles Bio Beluga (lentilles Caviar), légumes du moment

# Nos Burgers

Le Burger d'au Vieux Chalet 28€

Pain artisanal brioché à la tomate séchée, steak haché charolais frais (180 grammes), lard paysan, fromage à fondue, tomates, cornichons, salade, sauce à la cacahuète, accompagné de pommes de terre grenaille et de quelques pousses, crudités

Notre Veggie-Burger 23€

Pain artisanal brioché à la tomate séchée, galette de pommes de terre, assortiment de légumes, fromage à fondue, tomates, salade, sauce à la cacahuète, accompagné de pommes grenaille et quelques feuilles.

# 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

Pavlova à la mousse de citron Bio 10€  
Meringue française, marmelade d'agrumes, sorbet à l'orange

La Pêche et la Nectarine 11€  
Croquant à la pistache, soupe, confit, gelée, chantilly au lait de coco

Le chocolat d'Au Vieux Chalet 12€  
Biscuit au charbon végétal, chocolat noir Bio Weiss 64% en ganache émulsionnée, salade de fruits rouges à cru, sauce au chocolat au caramel beurre salé tiède, glace Nuty noisettes et chocolat Caraïbes (Valrhona)

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, Chocolat-noisette

Sorbets :  
Fraise, Framboise, Citron, Mangue, Orange, Pêche de Vigne

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

## Gaspacho Andalou,

Burrata crémeuse, huile aromatisée au basilic et caviar d'aubergines

ou

## Dos de Saumon d'Ecosse

Cuit basse température aux agrumes, crème acidulée à l'aneth  
et crumble aux pousses d'épinards confites

\*\*\*

## Pluma de porc,

Marinée à l'Indienne, jus aux pleurotes,  
petites lentilles Bio Beluga (lentilles Caviar), légumes du moment

ou

## Pavé de Merlu

Cuit en vapeur de persil, beurre au safran et câpres,  
écrasé de pommes de terre en persillade et légumes du moment

\*\*\*

## La Pêche et la Nectarine

Croquant à la pistache, soupe, confit, gelée, chantilly au lait de coco

ou

## Pavlova à la mousse de citron Bio

Meringue française, marmelade d'agrumes, sorbet à l'orange

ou

## Café ou thé Gourmand

(supplément de 3€)

ou

## Champagne Gourmand

(supplément de 13€)

48€

# Menu accord mets et vins

## Paleron de bœuf façon Rossini,

Paleron braisé et pressé, escalope de foie gras Rougié poêlée, roquette acidulée, condiments de carottes au curry doux

\*\*\*

## Filet de Truite de Savoie

Poêlé sur peau, velouté de moules de Bouchot, petites lentilles Bio Beluga (lentilles Caviar), légumes du moment

\*\*\*

## Filet de bœuf Charolais

Cuit doucement, sauce au reblochon fermier, écrasé de pommes de terre en persillade, légumes du moment.

\*\*\*

## L'assiette traditionnelle de fromages de notre région

Assortiment de fromages du Val d'Arly

OU

## Le chocolat d'Au Vieux Chalet

Biscuit au charbon végétal, chocolat noir Bio Weiss 64% en ganache émulsionnée, salade de fruits rouges à cru, sauce au chocolat au caramel beurre salé tiède, glace Nuty noisettes et chocolat Caraïbes (Valrhona)

OU

## Café ou thé Gourmand

(supplément de 3€)

OU

## Champagne Gourmand

(supplément de 13€)

79€ incluant 3 verres de vin

# Menu Petit Gourmet

Sirop à l'eau

Demi-portion des plats suivants :

Burger, steak de bœuf

*ou*

Filet de truite poêlé

Les plats sont accompagnés  
d'une garniture de saison

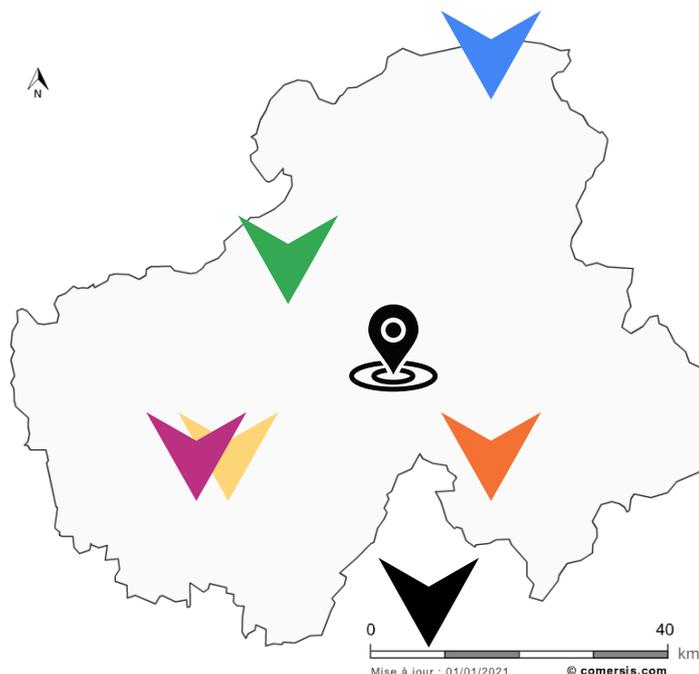
Boule de glace

15€

*(Pour les enfants jusqu'à 10 ans)*

Nous travaillons des produits frais, de saison  
avec les producteurs suivants :

Haute-Savoie



Charcuterie : la maison Baud - Annecy

Légumes : La ferme des 4 saisons - Reignier

Produits laitiers : Coopérative du Val d'Arly

Viandes : Montagnes Saveurs à Aime-la-Plagne en Savoie

Poissons : Du Lac à l'Océan à Evian

Glaces et sorbets : Glaces des Alpes à Annecy

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

