



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.

Les Entrées

- Asperges vertes, noix de jambon de Savoie 16€
Tagliatelles de concombre, poivrons marinés à l'huile de citron
- Crèmeux de jeunes courgettes, 17€
filet de truite fumée maison
Crèmeux de citron vert, pain au charbon végétal et perles de mangue
- Paleron de bœuf façon Rossini, 19€
Paleron braisé et pressé, escalope de foie gras Rougié poêlée,
Roquette acidulée, condiments de carottes au curry doux
- Cassolette d'escargots de Magland 20€
Champignons frais du moment et de la région,
petits légumes de printemps, en persillade, au safran

Le Coin des Végétariens

- Quelques feuilles et crudités 7€
Tout simple pour bien débiter un repas
- Le risotto Carnaroli et fromage à fondue 15€
Cuit au velouté d'épinards, agrémenté de petits légumes de saison
- Notre Veggie-Burger 23€
Pain artisanal à la farine d'épeautre, galette de pommes de terre,
fromage à fondue, assortiment de légumes, tomates, salade, sauce
tartare, 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	
Epaule d'agneau confite 4 heures	26€
Jus de cuisson, purée de pommes de terre, légumes du moment	
Côte de veau poêlée doucement	30€
Sauce de champignons mousserons, petit épeautre cuit comme un riz pilaf, légumes du moment	

Les Poissons

Pavé de Merlu	27€
Cuit en vapeur de persil, beurre au safran et câpres, purée de pommes de terre 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 d'Omble Chevalier de Savoie	28€
Poêlé sur peau, risotto au vert d'épinards, légumes du moment	

Nos Burgers

Le Burger d'au Vieux Chalet 28€

Pain artisanal à la farine d'épeautre, steak haché charolais frais (180 grammes), lard paysan, fromage à fondue, tomates, cornichons, salade, sauce tartare, accompagné de pommes de terre grenaille et de quelques pousses, crudités

Notre Veggie-Burger 23€

Pain artisanal à la farine d'épeautre, galette de pommes de terre, fromage à fondue, assortiment de légumes, tomates, salade, sauce tartare, 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 Meringue française, marmelade d'agrumes, sorbet à l'orange	10€
La Fraise et la Framboise Crèmeux mascarpone et basilic, velouté de fraise, fruits frais, crumble au caramel beurre salé, sorbet fraise Sengana à la menthe douce	11€
Le chocolat de la Ferme du Lac Cylindre croustillant, croquant praline rose, mousse douce, génoise au cacao bio, marmelade de mangue et d'ananas, glace chocolat au lait Jivara de la maison Valrhona	11€
Café ou Thé gourmand Mini desserts accompagnés d'un café ou d'un thé	12€
Champagne gourmand Mini desserts accompagnés d'une coupe de Champagne	21€

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

Menu Découverte

Crèmeux de jeunes courgettes,
filet de truite fumée maison

Crèmeux de citron vert, pain au charbon végétal et perles de mangue

OU

Asperges vertes, noix de jambon de Savoie
Tagliatelles de concombre, poivrons marinés à l'huile de citron

Epaule d'agneau confite 4 heures

Jus de cuisson, purée de pommes de terre, légumes du moment

OU

Pavé de Merlu

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

La Fraise et la Framboise

Crèmeux mascarpone et basilic, velouté de fraise, fruits frais,
crumble au caramel beurre salé, sorbet fraise Sengana à la menthe douce

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 d'Omble Chevalier de Savoie

Poêlé sur peau, risotto au vert d'épinards, légumes du moment

Côte de veau poêlée doucement

Sauce de champignons mousserons,
petit épeautre cuit comme un riz pilaf, légumes du moment

L'assiette traditionnelle de fromages de notre région

Assortiment de fromages du Val d'Arly

OU

Le chocolat de la Ferme du Lac

Cylindre croustillant, croquant praline rose, mousse douce,
génoise au cacao bio, marmelade de mangue et d'ananas,
glace chocolat au lait Jivara de la maison 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 au poulet

ou

Filets de perche

Les plats sont accompagnés
de pommes de terre grenaille

Boule de glace

15€

(Pour les enfants jusqu'à 10 ans)

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



Charcuterie : le refuge de Marie Louise aux Gets

Escargots : de chez Mr Pomel à Magland - Hélix du Mont-Blanc

Maulet Primeurs : Saint-Pierre en Faucigny

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

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

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

