



Restaurant AU VIEUX CHALET

L'équipe du restaurant « Au Vieux Chalet » est heureuse de vous accueillir dans son restaurant typique de notre belle région après cette période de crise.

Nous avons mis en place toutes les mesures nécessaires pour vous recevoir dans les meilleures dispositions sanitaires afin d'assurer votre sécurité ainsi que celle de nos salariés.

En cuisine, nous travaillons les produits frais locaux avec des masques, un lavage des mains et des postes de travail très régulier.

Nous avons espacé les tables avec une distance respectable afin d'assurer la distanciation sociale.
Le service est assuré avec masques.

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.

Si vous avez passé un bon moment à nos côtés, cela ne doit pas rester un secret, n'hésitez pas à le partager autour de vous et sur les réseaux sociaux.

Nous vous souhaitons un bon appétit !



Restaurant
AU VIEUX CHALET



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

Nos fournisseurs :



Allergènes :

Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients. N'hésitez pas à nous demander le registre des allergènes contenus dans nos plats

Menu Petit Gourmet

15 €

(Pour les enfants jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau

Demi-portion à la carte

Boule de glace

Surprises Gourmandes

Laissez-vous guider par le Chef ... 55 €

Entrée, deux plats, dessert

Accords Mets et Vins 75 €

Entrée, deux plats, dessert ...

...accompagnés d'un verre de vin pour chaque plat

Les Entrées

Quelques feuilles

6[€]

Tout simple pour bien débuter un repas

La Saint-Jacques

11[€]

Juste snackées, poupe glacé à la betterave rouge, nage gouteuse à la mélisse et citronnelle, poivronnade au chorizo

Le Buddha Bowl

12[€]

En version plat. Maraichère de légumes primeurs, herbes, graines bio, céréales épicées artichauts, œuf poché, croustillant de Saint-Paulin, vinaigrette de thé Matcha et pâte de sésame

La Pâte Croûte Tout Cochon

14[€]

Abricots, Cacahuètes, Foie Gras, sorbet aux herbes, condiment raifort et savona

Le Foie Gras

19[€]

Déclinaison de foie gras de canard poêlé et en terrine, artichauts, chutney de fruits rouges

Les Viandes

Le Bœuf

Tartare de bœuf à notre façon, pommes de terre grenailles, quelques feuilles

27€

Une autre version : juste poêlé quelques secondes de chaque côté

27€

Le Cochon de notre contrée

28€

La poitrine confite Adobo, couenne soufflée

Raviole de cresson et ail des ours, carottes des sables en trois textures

La Selle d'Agneau de Perrignier

29€

Désossée, farcie aux herbes, cuite à basse température, jus court au foin AOP

Choux farci, gnocchi de patate douce fumée

Le Burger

Le Vieux Chalet

27€

Pain maison à la betterave, haché de Charolais, bacon fumé, reblochon, concombre, cornichons, sauce barbecue, quelques feuilles, pommes de terre grenailles

Les Poissons

La Perche

23€

Filets cuits, meunière à la crème citronnée Ou au beurre persillé,
Pommes de terre grenailles, salade verte

La Truite de nos Rivières

24€

Filet soufflé, bille d'escargot de Mieussy, jus d'arrêtes caramélisées
à la bière rousse du Mont-Blanc, persil et coriandre
Polenta moelleuse, choux fleurs

Le Coin des Végétariens

Le Risotto

22€

Frégaola Sarda cuit au bouillon de légumes, lié au Saint Agur et lait de soja, petits légumes

Le Buddha Bowl

23€

En version plat. Maraichère de légumes primeurs, herbes, graines bio, céréales épicées artichauts, œuf poché, croustillant de Saint-Paulin, vinaigrette de thé Matcha et pâte de sésame

Les Fromages

Coopérative du Val D'Arly

La faisselle nature ou coulis

5€

Faisselle servie nature à agrémenter d'un peu de sucre ou avec le coulis du moment

L'assiette traditionnelle

7€

Fromages de nos régions, pain aux noix

Les Desserts

La Fraise

9€

Pavlova, basilic, et bourgeon de sapin, limonade glacée

Le Chocolat

10€

Songe d'un soir autour du chocolat noir, de l'avoine et de la menthe

La Kumquat

9€

Financier au céleri branche, Kumquats confits, crème à la fève de tonka

Le Citron

9€

Tarte au citron dans l'esprit d'un taco

Café ou thé gourmand

10€

L'assortiment de gourmandises accompagné d'un café ou d'un thé

Champagne gourmand

19€

L'assortiment de gourmandises accompagné d'une coupe de Champagne

Toutes nos glaces ne sont pas maison, mais de fabrication artisanale.

Le Menu du Vieux Chalet

Plat au Goût du Jour : 14 €

Prémices Gourmands + Plats au Goût du Jour : 22 €

Prémices Gourmands + Plats au Goût du Jour +: 25 €

Légère Note sucrée