

PROPOSITIONS POUR VOTRE REPAS EN DEMI-PENSION

(Propositions for your meal as a half-board guest)

Voici la carte du Vieux-Chalet

(Here is the Vieux-Chalet Menu)

Composez votre Menu !

Vous pouvez choisir parmi les plats marqués en **noir** :

(Create your Menu. You can choose within the dishes written in **black**.)

1 entrée

(1 starter)

1 plat

(1 main dish)

1 dessert

Ou mangez « à la Carte » !






En choisissant de manger « à la carte » vous pouvez également commander les plats présentés en **gris**. moyennant un supplément de 15 CHF pour un plat et 5 CHF pour une entrées.

(The dishes in **grey** are available if you choose to eat « à la Carte ». You will then be charged 15 CHF for a main dish and 5 CHF for a starter.)






Bienvenue au Vieux-Chalet ! Notre équipe est ravi de vous accueillir.
 Notre spécialité est la viande au Feu de bois. Une carte avec des produits frais et soigneusement sélectionnés. En sus, vous trouverez nos suggestions ; une cuisine fraîche, au grès des saisons et marchés, venant de l'eau, des forêts, des prairies et des jardins, avec une pincée de magie pour plaire aux papilles. Parfois une touche d'exotisme viendra bousculer les habitudes. Bon appétit !

APÉRITIFS

Aperol Spritz	Coupe des Amoureux : 18.00	10.00
Martini rouge ou blanc, Campari, Porto		4.50
Kir cassis		4.00
Suze, Pastis, Bitter San Pellegrino		4.50
Gin, Vodka, Rhum blanc		7.00
Prosecco		8.00
Champagne De Villepin « Cuvée Vieux-Chalet »		12.00

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
 Ardoise Valaisanne  (Valaisanne platter : alpine cheese, local air-dried beef, cured ham and dried sausage)	16.50	26.50
 Ardoise de viande séchée (Local air-dried beef platter)	19.50	27.50
Tartare façon Tapas  (Beef Tartar Tapas style)		25.00
Sélection de fromages affinés de nos alpages  (Selection of alpine cheeses from our pastures)		16.00

POUR DÉBUTER (TO START WITH)

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Salade verte  (Green salad)	7.00	11.50
Salade mêlée  (Mixed salad)	8.50	14.50
Gaspacho aux légumes du marché  (Season's vegetable cold soup)	9.50	16.00
Salade du Val d'Illiez   Salade avec produits du terroir (fromages, jambon, oeuf, croûtons) (Salad with local products – Cheese, ham, egg, croutons)	19.50	26.50
Os à moelle gratiné et fleur de sel 1 ou 2 os à moelle coupés en deux, donc 2 ½ pièces ou 4 ½ pièces (1 or 2 marrowbones cut in half)	13.50	18.00

 : Gluten
(With Gluten)

 : Lactose
(With Lactose)

 : Végétarien
Vegetarian

 : Végétalien
Vegan



NOS TRADITIONS



SELON VOTRE FAIM (DEPENDING ON YOUR HUNGER)

	Petite	Grande
Carré d'agneau (Rack of lamb)	29.50	37.50
Brochette de poulet marinée (Marinated chicken Skewer)	19.50	26.00

CLASSIQUES (CLASSICS)

Entrecôte de bœuf (Beef rib steak)	38.50
Filet de bœuf de Simmental (Fillet of beef)	49.00
Filet de bœuf de Simmental façon « Rossini » (Fillet of beef Rossini Style - with Foies Gras)	55.00

À PARTAGER (TO SHARE)

Pièce pour deux personnes et prix par personne

Côte de bœuf de Simmental (850g) (Prime rib of typically Swiss "Simmental" beef)	prix/pers 49.00
Châteaubriand de Black Angus (500g) (Thick round fillet of "black angus" beef)	prix/pers 52.00

ACCOMPAGNEMENTS (SIDE DISHES)

Légumes du jour et frites fraîches maison, pomme papillote ou riz ainsi qu'un beurre maison aux herbes ou un choix de sauce maison :

Sauce au poivre vert de Madagascar et baies rouges

Sauce Barbecue

Sauce Béarnaise

Sauce aux Morilles (supplément 7.00)

Fondue Chinoise prix/pers 42.00







Viande fraîche de bœuf et poulet avec salade, frites fraîches maison et assortiment de sauces (Min. 2 personnes)

(Fresh sliced beef and chicken with green salad, homemade traditional French fries and a selection of sauces – Min. 2 persons)

Origine de la viande: Poulet : Brésil Bœuf : Paraguay

Sur réservation

LES INCONTOURNABLES



	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Tartare de bœuf	19.50	29.00
Tartare nature, légèrement épicé, avec Cognac, frites maison et pain grillé (Beef tartar, slightly spiced, served with French fries and grilled bread)		
 Ardoise Valaisanne 	16.50	26.50
(Valaisanne platter : alpine cheese, local air-dried beef, cured ham and dried sausage) Origine de la viande: Suisse		
 Ardoise de viande séchée	19.50	27.50
(Local air-dried beef platter) Origine de la viande: Suisse		
 Fondue nature   (Min. 2 personnes)		prix/pers 26.00
(Cheese fondue)		

MENU DES PLUS PETITS (CHILD MENU)

Accompagné d'un sirop puis 2 boules de glace en dessert (Served with a syrup and 2 scoops of ice cream for dessert)

Nuggets de poulet ou Saucisse de veau au grill 15.50

Avec pommes frites, pomme papillote ou riz et petits légumes
(Chicken nuggets or veal sausage, with vegetables and French fries, a baked potatoe or rice)

Pâtes papillons au thon (plats froid)   13.00


(Farfalle pasta with Tuna)


COIN VEGAN

ENTRÉE :



Lentilles corail aux légumes et mousse de betterave ()  22.00
(Lentils with vegetables and beetroot mousse)



PLATS :

Risotto au curry et légumes du soleil grillés  32.00
(Risotto with curry and grilled vegetables)

Pavé de Tofu mariné au pesto, quinoa et légumes  25.00
(Tofu marinated with pesto, quinoa and vegetables)

DESSERTS :

Moelleux au chocolat spécial Vegan, sorbet poire   12.50
(Special vegan chocolate fudge, pear sorbet)

Crumble aux fruits rouges, sorbet mangue   13.00
(Red fruits crumble, mango sorbet)

NOS SUGGESTIONS

Chaque jour, découvrez nos suggestions du moment
(Everyday, find out about today's suggestions)

FROMAGES

Planchette de fromages affinés de nos alpages  16.00
(Selection of alpine cheeses from our pastures)

DESSERTS

CRÉATIONS (CREATIONS)

Dessert du jour 9.50
(Dessert of the day)

Café Gourmand   13.50
(Coffee served with selected mini desserts of the moment)

Trilogie de crèmes brûlées du moment  11.00
(Trilogy of Creme Brulée)

Moelleux au chocolat, glace vanille   12.50
(Hot chocolate fudge, vanilla ice cream)

GLACES ET SORBETS (ICE CREAM AND SORBET)

Parfums des glaces: caramel, vanille, pistache, chocolat, fraise, café, génépi

Parfums des sorbets: abricot, poire, citron, framboise, cassis, mangue

(Flavours: caramel, vanilla, pistachio, chocolate, strawberry, coffee, genepi, apricot, pear, lemon, raspberry, blackcurrant, mango)

1 boule	2 boules	3 boules
3.00	5.00	7.00

COUPES (BOWLS)


Coupe Danemark  10.50
(Vanilla ice cream topped with whipped cream and hot chocolate sauce)

Café glacé  9.50
(Ice coffee)

Coupe Génépi  13.00
(Genepi ice cream topped with genepi schnapps)

 Coupe Abricotine 12.00
(Apricot sorbet topped with apricot schnapps)

Coupe Williamine 12.00
(Pear sorbet topped with pear schnapps)

Coupe Vieux-Chalet  Coupe des Amoureux : 20.00 13.50
Glace caramel avec coulis de caramel, chantilly, pépites de meringues et pistaches
(Caramel Ice cream topped with cream and drops of meringue and pistachios)



Ce symbole signifie que ce plat est typiquement Suisse
This symbol means that this dish is Typically Swiss