

CARTE



BRASSERIE



TOUS LES MIDI EN SEMAINE

COIN FRAICHEUR

Salade verte (Green salad)	11.50
Salade mêlée (Mixed salad)	14.50
Salade du Val d'Illeiez Salade avec produits du terroir ; viande et fromage, oeuf et croûtons (Salad with local products – Cheese, ham, egg, croutons)	26.50
Gaspacho aux légumes du Marché (Gaspacho made of today's vegetables)	16.00
Croustillant de chèvre chaud Salade mêlée, chèvre bardé en feuille de brick, noix, raisins, jambon cru, miel (Mixed salad, crispy piece of warm goat cheese with walnuts, grapes, raw ham and honey)	26.00

N'hésitez pas à demander ces plats en portion "Entrée"

COIN VEGAN

Risotto au curry et légumes du soleil (Risotto with curry and grilled vegetables)	32.00
Pavé de Tofu au pesto, quinoa et légumes (Tofu marinated with pesto, quinoa and vegetables)	25.00

PLANCHA DU VIEUX-CHALET

Min. 4 personnes	prix/pers 45.00
Assortiment de sauces, salade, frites fraîches maison et divers ingrédients crus à griller soi-même : Légumes du soleil, poulet, gambas, St-Jacques, thon, champignons, tomme (Sauces, salad, Frenchfries, and diverse raw ingredients to grill yourself: peppers and zucchinies, chicken, gambas, scallops, tuna, mushrooms, cheese)	

Sur réservation uniquement 24h avant

COIN GRILL

Entrecôte au beurre maison Entrecôte de boeuf, légumes et frites fraîches maison (Beef rib steak, vegetables and a baked potatoe with sour cream)	38.50
Côtelettes d'agneau Avec son pesto et accompagné de riz et légumes (Lamb chops with wild garlic pesto, vegetables and rice)	29.50

LES INCONTOURNABLES

Fondue nature (Cheese fondue)	26.00
Ardoise Valaisanne (Alpine cheese, local air-dried beef, cured ham and dried sausage platter)	26.50
Ardoise de viande séchée (Local air-dried beef platter)	27.50
Tartare de boeuf Viande de boeuf, légèrement épicé, accompagné de son Cognac, ses frites fraîches maison et ses pains grillés (Beef meat, slightly spiced, served with French fries and toasts)	
Les 90gr:	19.50
Les 180gr:	29.00
Les 270gr:	38.00

FONDUE CHINOISE

Min. 2 personnes	prix/pers 42.00
Viande fraîche de bœuf et poulet avec salade, frites fraîches maison et assortiment de sauces (Fresh sliced beef and chicken with green salad, homemade traditional French fries and a selection of sauces – Min. 2 persons)	

Sur réservation uniquement

COIN DES PETITS

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 avec pommes frites, pomme papillote ou riz et petits légumes (Chicken nuggets or veal sausage, with vegetables and French fries, or baked potatoe or rice)	15.50
Pâtes papillons au thon (plats froid) (Farfalle pasta with Tuna)	13.00

*Notre Suggestions et
notre coin des
Douceurs*

NOS SUGGESTIONS D'ÉTÉ

Carpaccio de Bœuf et ses frites maison (Pesto sauce, sliced parmesan, roquette salad. Served with homemade french fries)	24.50
Salade de gésiers confits et œufs pochés (Salad with candied gizzards and poached eggs)	25.00
☞ *** ☞	
Risotto aux chanterelles et viande séchée (Risotto with chanterelle mushrooms and dried beef meat)	26.00
Filet de kangourou grillé (Kangourou filet)	37.50

PLAT DU JOUR

Le plat du jour avec une petite entrée	19.50
Menu (Salade + plat + café ou 1 boule de glace)	22.50

COCKTAILS D'ÉTÉ

Aperol Spritz	Coupe des Amoureux : 18.00	10.00
Sangria (sangria au vin rouge, orange tranche)		9.00
Fresh Pink Framboise (vin rosé, prosecco, sirop de framboise)		12.00

CRUS AU VERRE

Consultez notre ardoise au demander conseil
Verre de vin de la maison de 3 à 6 CHF
Verre de vin Premium de 7 à 9 CHF
Verre de Grand Cru de 12 à 26 CHF

LE COIN DES DOUCEURS

Dessert du jour (Daily Dessert)	9.50
Café Gourmand (Coffee served with selected mini desserts of the moment)	13.50
Moelleux au chocolat, glace vanille (Hot chocolate fudge, vanilla ice cream)	12.50

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

Coupe Danemark (Vanilla ice cream topped with whipped cream and hot chocolate sauce)	10.50
Café glacé (Ice coffee)	9.50
Coupe Génépi (Genepi ice cream topped with genepi schnapps)	13.00
Coupe Abricotine (Apricot sorbet topped with apricot schnapps)	12.00
Coupe Williamine (Pear sorbet topped with pear schnapps)	12.00
Coupe Vieux-Chalet Coupe des Amoureux : 20.00 Glace caramel avec coulis de caramel, chantilly, pépites de meringues et pistaches (Caramel Ice cream topped with cream and drops of meringue and pistachios)	13.50

VIEUX-CHALET GRILL

TOUS LES SOIRS EN SEMAINE
ET MIDI ET SOIR EN WEEKEND

NOS METS

Gaspacho aux légumes du marché (Season's vegetable cold soup)	9.50
Os à moelle à la fleur de sel (Marrowbones)	13.50
Salade du Val d'Ille Salade avec produits du terroir (fromages, jambon, oeuf, croûtons) (Salad with local products – Cheese, ham, egg, croutons)	19.50
Fondue nature (min. 2 pers) (Cheese fondue)	prix/pers 26.00
Fromages de nos alpages (Selection of alpine cheeses from our pastures)	16.00
Ardoise Valaisanne (Alpine cheese, local air-dried beef, cured ham and dried sausage platter)	26.50
Ardoise de viande séchée (Local air-dried beef platter)	27.50
Tartare de boeuf Tartare nature, légèrement épicé, avec Cognac, frites maison et pain grillé (Beef tartar, slightly spiced, served with French fries and grilled bread)	29.00

COIN VEGAN

Risotto au curry et légumes du soleil (Risotto with curry and grilled vegetables)	32.00
Pavé de Tofu au pesto, quinoa et légumes (Tofu marinated with pesto, quinoa and vegetables)	25.00

NOS TRADITIONS

SELON VOTRE FAIM

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

CLASSIQUES

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 Foie Gras)	55.00

À PARTAGER

Pièce pour deux personnes et prix par personne

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

LA PLANCHA

Min. 4 personnes prix/pers 45.00
Assortiment de sauces, salade, frites fraîches maison et divers ingrédients crus à griller soit-même : Légumes du soleil, poulet, gambas, St-Jacques, thon, champignons
(Sauces, salad, Frenchfries, and diverse raw ingredients to grill yourself: peppers and zucchinies, chicken, gambas, scallops, tuna, mushrooms, cheese)

FONDUE CHINOISE

Min. 2 personnes, prix/pers 42.00
Viande fraîche de bœuf et poulet avec salade, frites fraîches maison et assortiment de sauces
(Fresh sliced beef and chicken with green salad, homemade traditional French fries and a selection of sauces – Min. 2 persons)

NOS SUGGESTIONS

Tous les jours, retrouvez une variété de plats proposés par notre équipe.

NOS DESSERTS

PÂTISSERIES

Café Gourmand (Coffee served with selected mini desserts of the moment)	13.50
Dessert du jour (Dessert of the day)	9.50
Trilogie de Crèmes brûlées du moment (Trilogy of Creme Brulée)	11.00
Moelleux au chocolat, glace vanille (Hot chocolate fudge, vanilla ice cream)	12.50

GLACES

Diverses coupes classiques et originales
Divers parfums de glaces