

# La Brasserie du Vieux Chalet

midi et soir

## L m i

## ü Le Chef vou

Salade verte  (Green salad)	11.50
Salade mêlée  (Mixed salad)	14.50
Soupe de saison  (Seasonal soup)	12.00
Consommé «Ädli»   Crêpes Célestine  (Consommé soup   Crêpes)	16.00
Os à moëlle   Fleur de sel (Marrow bones   Fleur de sel)	18.00
Beignets de chèvre frais   Salade  (Local cheese fritters   Salad)	15.00

Burger du Vieux Chalet  Black Angus Foie gras poêlé Ketchup maison   Confiture de shallots   Frites   Salade (Beef burger   homemade ketchup shallots jam French fries)	28.00
Tagliatale  (Beef tagliata truffle oil)	31.00
Magret de canard   Abricots glacés   Patates douces  (Duck breast   iced apricots sweet potato)	32.00
Tranche de porclet farç   Pommes de terre  Plat signature du Chef (Sliced of stuffed pig potato)	36.00
Daurade épouveau lardé chez Marc   Riz  (Seabream and octopus with bacon from Marc)	38.00
Salade César   Gambas  (Caesar salad king prawns)	37.00

# Les incontournables

## Le Veigan

Fondue (min 2 pers.)  Fromage (Cheese fondue)	26.00
Chinoise  (Maïtland)	4.200
Bacchus  (Maïtland)	4.500
Bœuf frais   Salade   Frites   Assortiment de sauces (Fresh sliced beef and chicken green salad French fries Sauce)	
Röstli   Fromage   Jambon  (Grated potato   Cheese   Ham)	21.00
Ardoise Valaisanne (Alpine cheese local curd ham and dried sausage)	26.50
Ardoise de viande séchée (Local cured meat)	27.50
Tartare de bœuf   Frites Viande de bœuf légèrement épicée   Cognaç   Frites (Slightly spiced beef tartare French fries pastas)	
90gr: 19.50      180gr: 29.00      270gr: 37.00	


Risotto aux champignons (Mushroom risotto)	28.00
---	-------

Pavé de Tofu aux agrumes   quinoa   légumes (Citrus marinated Tofu   quinoa   vegetables)	25.00
--	-------

## Pour les m

Nuggets de poulet ou Sausisse de veau  (Chicken nugget or veal sausage)	16.00
---	-------

Avec légumes et pommes frites   Souffles ou riz (With vegetables and French fries noodle or rice)	
--	--

Suivi de 2 boules de glace en dessert  (Served by scoops of ice cream for dessert)	
--	--



(With Gluten)



Lactose

With Lactose



Végétarien

Vegetarian

Nos prix s'entendent en Francs Suisses TVA & Service inclus

# La cénise sur le gâteau

Le dessert du jour (Dessert of the day)	9.50	
Cake Marbré 🍴 (Marble cake)	11.00	
Les Dents-Blanches 🍴 Coupe de glace vanille, chantilly et sauce au chocolat tiède (Vanilla ice-cream, whipped cream and hot chocolate topping)	10.50	
Aux pieds des Dents-du-Midi 🍴 Coupe de glace génépi avec liqueur de Génépi (Genepi ice cream topped with genepi liquor)	13.00	
Le pêché mignon d'Arnaud Coupe de sorbet à la mangue avec Rhum Vieux (Mango ice-cream topped with rum)	14.00	
Le café glacé mi-froid mi-chaud 🍴 (Ice coffee)	9.50	
La traditionnelle coupe Abricotine (Apricot sorbet topped with apricot schnapps)	12.00	
Sa soeur la coupe Williamine (Pear sorbet topped with pear schnapps)	12.00	
La douceur Vieux-Chalet <i>Signature</i> 🍴 Glace caramel avec coulis de caramel, chantilly, pépites de meringue et pistaches (Caramel Ice-cream, whipped cream, drops of meringue and pistachios)	13.50	
Café ou Thé Gourmand (Coffee or Tea served with a selection of mignardises)	14.00	
Notre sélection de boules de glaces (Our selection of ice-creams)		
La boule: 3.00	2 boules: 5.00	3 boules: 7.00

**LE GRILL DU  
VIEUX-CHALET**  
UNIQUEMENT LE SOIR

# Bienvenue au Vieux-Chalet

*Notre spécialité est la viande au feu de bois. Une carte imaginée avec des produits soigneusement sélectionnés par notre Chef.*

*Il vous propose une cuisine fraîche, au gré des saisons et des marchés, venant de l'eau, des forêts, des prairies et des jardins, avec une pincée de magie pour plaire aux papilles. Une touche d'exotisme viendra parfois bousculer les habitudes.*

*Bon appétit !*

---

## En apéritif

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		7.00
Brut du Valais		8.00
Champagne De Villepin « Cuvée Vieux-Chalet »		12.00

---

ARDOISE VALAISANNE		26.50
--------------------	---	-------

*(Valaisanne platter : alpine cheese, local cured beef, ham and dried sausage)*



ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE		27.50
--------------------------	--	-------

*(Local cured beef platter)*

TARTARE FAÇON TAPAS		25.00
---------------------	---	-------

*(Beef Tartar Tapas style)*


SÉLECTION DE FROMAGES		19.00
-----------------------	---	-------

*(Selection of local cheeses from our pastures and elsewhere)*

## Pour débiter

NÜSSLISALAT À LA TRUFFE  22.00

Salade de mâche aux pignons, œufs, croûtons, lard grillé et lamelles de truffes  
(Lettuce with pine nut, eggs, croutons, grilled ham and truffle)

FOIE GRAS *Plat signature du Chef*  28.00

Mi-cuit de canard, confiture d'échalotes au vinaigre de framboise et brioche maison  
(Duck foie gras, shallots jam with raspberry vinegar and homemade brioche)

SAUMON  24.00

Cœur de saumon fumé d'Islande, raifort, grosses câpres, pomme verte et betteraves  
(Smoked salmon from Iceland, black radish, large capers, green apple and beetroot)

ST-JACQUES  21.00

St-Jacques juste snackées et sa vinaigrette aux agrumes  
(Pan-fried scallops with citrus dressing)

OS À MOELLE 18.00

Os à moelle coupés en deux saupoudré de gros sel  
(Marrowbones cut in half with coarse salt)

 : Avec gluten  
(With Gluten)

 : Avec lactose  
(With Lactose)

 : Végétarien  
(Vegetarian)

 : Végétalien  
(Vegan)

# De la Cheminée

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
AGNEAU Côtelettes d'agneau (Lamb Rack)	29.50	37.50
COQUELET Coquelet entier grillé en crapaudine ou demi-coquelet (Marinated young cockerel)	26.00	32.00
VEAU Entrecôte de veau (Veal rib steak)		39.50
BŒUF Filet de bœuf de Simmental (Beef filet)		49.00
BŒUF FAÇON « ROSSINI » Filet de boeuf de Simmental surmonté d'un foie gras poêlé (Beef filet with pan-fried foie gras)		55.00

## Lettres de Noblesse

*Pièce pour deux personnes et prix par personne*

CÔTE Côte de boeuf de Simmental (850g) (Prime rib of typically Swiss "Simmental" beef)	prix/pers	52.00
CHÂTEAUBRIAND Cœur de Filet de bœuf de Black Angus (500g) (Thick round fillet of "black angus" beef)	prix/pers	58.00

### ACCOMPAGNEMENTS (SIDE DISHES)

---

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

Sauce au poivre vert de Madagascar et baies rouges	0\$
Sauce Barbecue	
Sauce Béarnaise	0
Sauce aux Morilles (supplément 7.00)	0\$


# Variations

- BŒUF AU COUTEAU**  37.00  
Filet de bœuf façon tartare (180g), avec foie gras et noisettes, frites et pain grillé  
(Beef tartar, with foie gras and chestnuts, served with French fries and grilled bread)
- PERCHES**  34.00  
Filets de perches vom Hans, façon matelote au vin blanc Riesling, crème et champignons frais  
(Perch filets, Alsatian style, fried with white Riesling wine, cream and fresh mushrooms)
- GAMBAS JUMBO BLACK-TIGER**  37.00  
Salade César avec deux gambas  
(Ceasar salad with a jumbo king prawn)

# Vegan



## Entrée :

---

- QUINOA**  18.50  
Salade au Quinoa avec oignon rouge, poivron, concombre  
(Quinoa salad with red onion, peppers and cucumber)


## Plats:

---

- RISOTTO**  28.00  
Risotto aux Champignons  
(Mushrooms risotto)
- TOFU**  25.00  
Pavé de Tofu aux agrumes, quinoa et légumes  
(Tofu marinated with citrus fruits, quinoa and vegetables)

## Desserts :

---

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

# Originalités

## LE DÉFI DU VIEUX-CHALET

---

---

*Grande faim ? Prouvez-le ! Si vous finissez votre viande nous vous offrons une bouteille de vin suisse à emporter!*

*(Great hunger? Prove it! Finish your meat; we offer you a bottle of Swiss wine to take away!)*

*Pièce pour deux personnes et prix par personne*

**Double Côte de bœuf du Simmental (1,7kg)**

prix/pers 89.00

*(Double prime rib of best Swiss "Simmental" beef)*

*Légumes du jour et frites **fraîches maison**, pomme papillote ou riz ainsi qu'un beurre maison aux herbes ou une sauce au choix offerte.*

## LE PLAT CONVIVIAL

---

---

*Envie de convivialité ? Le plat typique en Suisse :*

**Fondue Chinoise dès 2 personnes**

*(Meat fondue as of 2 person)*

prix/pers 42.00

**Fondue Bacchus dès 2 personnes**


*(Meat fondue as of 2 person on a red wine basis)*

prix/pers 45.00

*Viande fraîche de bœuf et poulet avec salade, frites fraîches et assortiment de sauces  
(Fresh sliced beef and chicken with green salad, homemade traditional French fries and a selection)*



# Desserts

FROMAGES  19.00  
Sélection de fromages affinés de nos alpages et d'ailleurs  
(Selection of local cheeses from our pastures and elsewhere)

BRÛLÉ À LA MANDARINE 9.50  
Crème brûlée infusée à la mandarine  
(Crème Brûlé with mandarin infusion)

FONDANT GRAND CRU  12.50  
(Hot chocolate fudge, vanilla ice cream)

SAVARIN AU RHUM  12.50  
(Rum Baba)

CAFÉ OU THÉ GOURMAND  14.00  
(Coffee or Tea served with a selection of mini desserts)

GLACES ET SORBETS  
(Ice-creams and sorbets)

Demander nos parfums de glaces du jour  
(Ask for our daily flavors)

1 boule  
3.00

2 boules  
5.00

3 boules  
7.00