

À l'aube de notre 10ème saison au Vieux Chalet, un incident technique nous empêche de pouvoir utiliser notre fameuse cheminée au feu de bois.

Qu'à cela ne tienne, nous vous proposons dès à présent un « **Pop-Up Restaurant** » avec au menu, fondues originales et plats conviviaux.


## BIENVENUE AU « FONDUE CHALET »



### EN APÉRITIF

Aperol Spritz	Coupe des Amoureux : 18.00	10.00
Martini rouge ou blanc, Campari, Porto		4.50
Kir cassis		4.00
Suze, Ricard, Bitter San Pellegrino		4.50
Gin & Tonic 100% Suisse 4cl		13.50
Prosecco		8.00
Brut du Valais		8.00

## Pour débiter

FOIE GRAS		26.00
Terrine maison, poire pochée et toasts (Homemade Foie gras with toasts and poached pears)		
SOUPE DU JOUR		12.00
(Soup of the day)		
OS À MOELLE	½ 13.50	18.50
Os à moelle coupé en deux, saupoudré de fleur de sel (Bone Marrow cut in half, with sea salt flakes)		
BRIE	 	19.00
Toast de brie truffé et sa salade (Toast of truffled brie cheese on a bed of salad)		
SALADE SAVEUR		14.00
Salade   Boulgour   Fenouil   Betterave   Croûtons (Salad, boulgour, fennel, beetroot and croutons)		

## Pour les moins grands


Nuggets de poulet 		
Saucisse de veau 		
Steak haché de bœuf		16.00
(Chicken nuggets, veal sausage or beef patty)		
Avec légumes et pommes frites, pommes Anna ou risotto d'orge (With vegetables and French fries, pommes Anna or barley risotto)		
Suivi de 2 boules de glace en dessert (Followed by 2 scoops of ice cream for dessert)		

### Le placard à enfants sages

Cet espace propose une multitude de livres, peluches et jouets pour occuper vos enfants

Le Vieux Chalet sous l'impulsion de Sophie fût le premier restaurant Champérolain à proposer cette offre.

 : Avec gluten  
(With Gluten)

 : Avec lactose  
With Lactose

 : Végétarien  
Vegetarian

 : Végétalien  
Vegan

# Pour Continuer

LÉGUMES		22.00
Curry de légumes rissolés et riz (Curry vegetables and rice)		
BURGER DU VIEUX-CHALET		26.00
Viande hachée, concombre, cheddar, frites, salade (Ground beef, cucumber, cheddar, french fries, salad)		
TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU		
Assaisonnement du chef   frites (Beef tartar   chef's seasoning   fries)		
90gr: 19.50	180gr: 29.00	270gr: 37.00
POISSON DU JOUR 	Prix du marché	
(Fish of the day)		
ARDOISE VALAISANNE		19.50
(Valaisanne platter: alpine cheese, local cured beef, ham and dried sausage)		
ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE		22.50
(Local cured beef platter)		
SÉLECTION DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS		18.00
(Selection of cheeses from our pastures and elsewhere)		

# Les fondues au fromage

(min 2 pers, prix par personne)

Fondue nature 26.00

*La fondue c'est bon... à votre goût c'est encore mieux*

Ail Garlic	28.00	Echalotes Shallot	28.00
Bière Haute Cime 7 Peaks Local Stout Beer	30.00	Jambon Cru Ham	30.00
Génépi de Champéry Génépi from Champéry	32.00	Lardons et ciboulette Bacon and chive	32.00
Morilles Morels	34.00	Truffes Truffles	36.00

## Fondue ou fondue?

Moitié-moitié, Neuchâteloise, Fribourgeoise, Appenzelloise...

Il existe bon nombre de fondues, nous avons sélectionné pour vous 4 fromages afin de vous concocter cet étendard de la gastronomie Suisse. La teneur en lactose de notre fondue est inférieure à 1g par 100g.

# Les fondues au bouillon

(min 2 pers, prix par personne)

Fondue Chinoise	42.00
Fondue Bacchus – vin rouge	45.00
Fondue Vigneronne – vin blanc	45.00

Viande fraîche de bœuf et poulet avec salade, frites fraîches et assortiment de sauces.  
Servi à discrétion

Sliced beef and Chicken served with green salad, fries and a selection of sauces

Ajoutez une touche locale à votre fondue au bouillon!

Viande Glareyarde

100gr 19.00



## Connaissez-vous la Glareyarde?

Il s'agit d'une viande de bœuf marinée dans un mélange d'épices gardé secret. Lancé il y a plus de 30 ans à Sierre, cette dénomination ne peut être utilisée qu'en Valais, le terme étant une marque déposée depuis 2014.



# Desserts

FROMAGES  18.00

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

CAFÉ OU THÉ GOURMAND   14.00

(Coffee or Tea served with a selection of mignardises)

MOELLEUX AU CHOCOLAT   14.00


Pure origine et sa glace  
(Hot chocolate fudge and its ice cream)

ANANAS  11.00

Rôti et son sorbet citron  
(Roasted served with lemon sorbet)

LES DENTS-BLANCHES  10.50

Coupe de glace vanille, chantilly et sauce au chocolat tiède  
(Vanilla ice-cream, whipped cream and hot chocolate topping)

AUX PIEDS DES DENTS-DU-MIDI  13.00

Coupe de glace génépi avec liqueur de Génépi  
(Genepi ice cream topped with genepi liquor)

LA COUPE ABRICOTINE OU WILLIAMINE 12.00

(Apricot sorbet topped with apricot or pear schnapps)

LA DOUCEUR VIEUX-CHALET SIGNATURE  13.50

Glace caramel avec coulis de caramel, chantilly, pépites de meringue et pistaches  
(Caramel Ice-cream, whipped cream, drops of meringue and pistachios)

Notre sélection de boules de glaces

(Our selection of ice-creams)

La boule: 3.00

2 boules: 5.00

3 boules: 7.00