



Au cœur d'une idée, l'expérience de l'instant présent.

Nos clients et leur satisfaction sont notre priorité, votre confiance est le socle de notre entreprise. Nous nous entourons de professionnels aux compétences reconnues qui nous motivent à la plus haute performance. Nous nous engageons à vous faire découvrir notre sens de l'accueil et notre savoir-faire en hôtellerie. La qualité de notre cuisine reflète notre volonté d'un partage culinaire et d'émotions, d'un souvenir basé sur un travail d'avenir. Derrière chacune de nos recettes, se cache une inspiration, la recherche continuelle de l'excellence. Nous favorisons une consommation responsable, des produits labellisés et locaux, le commerce équitable et le respect de l'environnement font partie de nos priorités.

Ensemble, nous sommes très heureux de vous accueillir au Vieux Chalet.

La Direction Mr. Ziörjen Frédéric

Chef de Service Mr. Laboz Jonathan

Prix ttc en CHF & service compris - Prices in CHF include tax & service charge.

Les plats traditions

La planchette gourmande du terroir

Jambon et saucisson de la Borne, viande séchée d'Epagny, saucisse sèche et lard du fumoir
Gruyère, Vacherin et fromages de nos Armaillis

24.-

32.-

La fondue moitié-moitié 220g

De la Fromagerie de Sébastien Piller, Val-de-Charney
Pommes de terre grenailles

26.-

Nos plats signatures

(Selon arrivage et à partir de 2 personnes)

Le loup de mer en croute de sel, vierge de légumes

Garniture de pommes de terre et légumes grillés

54.-/pp

La côte de bœuf maturée, grillée et fumée au bois de hêtre, sauce au poivre vert

Gratin de pommes de terre et légumes grillés

54.-/pp



Le Menu Vieux Chalet

La salade Hivernale « Flocon de neige »
Feuilles de saladine, chou rouge, avocat, grenade,
Sérac légèrement fumé de la Fromagerie de Mr. Clément à Jaun
Vinaigrette à l'huile douce

_____ . _____

L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons
Rösti croustillant, oignons nouveaux et confit au vinaigre balsamique

_____ . _____

L'ardoise fromagère de nos Armaillis
Chutney aux fruits de saison

Et / ou

La gourmandise de la Gruyère
Meringue de Botterens, crème double
Glace fleur de lait et baies des bois

Menu 3 plats 66.-

Menu 4 plats 73.-

Prix ttc en CHF & service compris - Prices in CHF include tax & service charge.

L'échappée belle

Une carte qui vous donne la possibilité de composer votre menu signature

Le menu « plaisir » en trois temps 72.-

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un fromage ou d'un dessert

Le menu « fantaisie » aux quatre délices culinaires 85.-

Composé de deux entrées, d'un plat et d'un fromage ou d'un dessert

Le menu « gourmand » au mille saveurs 95.-

Composé de deux entrées, d'un plat, d'un fromage et d'une douceur de notre pâtissier

Les entrées

La salade de mesclun Vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge	9.-
La salade Hivernale « Flocon de neige » Feuilles de saladine, chou rouge, avocat, grenade, Sérac légèrement fumé de la Fromagerie de Mr. Clément à Jaun Vinaigrette à l'huile douce	18.-
La terrine de foie gras de canard (F) de Frédéric, gel de syrah de Colombo et compotée de figues Cuchaule maison	26.-
Le tartare de tomates séchées Filet de saumon Mild loin de Norvège et tobico	23.-
La Miso soupe Tofu, cébette, coriandre et germes de haricot mungo	15.-
L'œuf parfait de la ferme du Liderrey « façon Meurette » Spoum Bourguignon, oignons et laitue, croustillant de pain	17.-

Les plats

L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons Rösti croustillant, oignons nouveaux et confit d'oignon de Tropea au balsamique	42.-
La poitrine de porc laquée à la krik Polenta crouillante et légumes d'hiver	38.-
La queue de lotte rôtie, jus aux coquillages et gingembre Déclinaison de carottes et betterave Riz de Camargue	41.-
Le suprême de volaille fermière au Champagne et doucette Chou-rave et pommes de terre Macaire à l'ail noir	39.-
La linguine au gorgonzola, truffe et noisettes Craquelin de parmesan et chiffonnade de feuilles de céleri	32.-

Les desserts

Le Mojito Sorbet Mojito « création Vieux Chalet » Arrosé de Prosecco BIO	9.-
Le Valaisan Sorbet abricot Maison Une larme d'abricotine	9.-
Le Fribourgeois Sorbet poire conférence artisanal Une coulée de poire à Botzi	9.-
L'hivernale Sorbet Mandarine Una casque' di Limoncello	9.-
D'ici et d'ailleurs Sorbet au Litchi Une lichette de Malibu	9.-

L'ardoise fromagère de nos Armaillis Chutney aux fruits et bricelet au cumin	14.-
La poire belle Hélène façon Vieux chalet Sauce chocolat Cailler, chantilly, amandes et glace vanille artisanale	14.-
La mousse aux fruits de la passion, yaourt et biscuit au pain d'épices Fraicheur glacée mandarine	14.-
La meringue et crème double de la gruyère Glace fleur de lait de la laiterie Piller et compotée de baies	12.-
Le moment fraicheur Choix de glaces artisanales (vanille, chocolat, caramel, café) Et sorbets maison (Ananas, mojito, fraise-vin rouge) Nous vous proposons également les sorbets du moment de notre pâtissier Supplément crème double ou chantilly	3.50/ boule 3.00.-

Allergies, Nous sommes à l'écoute

Chère cliente, Cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers
Des informations sur les mets
Qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Votre restaurateur