

### Entrées chaudes

Terrine de champignons	18,00 €
Jambon purée, Jambon corse et purée aux truffes	25,00 €
Ris de veau légèrement pané	21,00 €
Cervelle d'agneau en persillade, accompagnée de petites pommes de terre ratte	21,00 €

### Entrées froides

Salade italienne, salade, huile d'olive, Parmesan vieux, courgettes grillées	15,00 €
Tartare de thon rouge	18,00 €
Tartare de saint-jacques	18,00 €
Carpaccio de faux-filet mûré et fumé, <b>sans rien</b>	21,00 €
Foie gras des Landes, fumé au Vieux Chalet	23,00 €
Truite fumée au Vieux Chalet, Pisciculture Petit à Saint-Germain-de-Joux	17,00 €
<u>6 huîtres</u> , Spéciales N°4, Boudeuse, David Hervé, à Marennes	23,00 €
<u>6 huîtres</u> , Spéciales N°3, Perles de l'Impératrice, Joël Dupuch au Cap Ferret	24,00 €
<u>6 huîtres</u> , Pousse en Conche N°3, Ostra Régal Élevées en Irlande, Famille Boutrais	29,00 €
<u>6 huîtres</u> , Spéciales N°2, Pousse en claire, Pascal Breuil à Marennes	35,00 €

**Service continu 12h - 22h.**  
**Nous sommes également ouvert tous les soirs.**

## Poissons

Pâtes au homard, grillé au barbecue, 1 kg environ <b>pour 2 pers.</b>	162,00 €
Pavé de thon rouge grillé, sauce vierge, purée maison	37,00 €
Pavé de Skrei, écrasé de pommes de terre et légumes Le roi du Cabillaud, pêché dans les îles Lofoten <b>du 15 Janvier au 15 Mars environ</b>	37,00 €
Filets de petites perches, Lac Léman, frites <b>Selon Arrivage</b>	37,00 €
Aile de raie aux câpres, purée maison	31,00 €
La belle sole de petits bateaux, beurre blanc, 500 gr environ, <b>pêchée en France</b>	72,00 €

## Les Pâtes

Pâtes au homard sans le homard	23,50 €
Spaghetti à la Carbonara, la vraie, sans crème	23,50 €

## Les Cocottes de Marylou

Tartiflette d'endives Endives braisées, lardons, Reblochon fondu	31,00 €
Agneau en parmentier, salade sucrine	31,00 €
Tête ed' veau, sauce gribiche	31,00 €
Joue de bœuf en pot-au-feu et son os à moelle	31,00 €
Jarret aux lentilles	31,00 €

**Service continu 12h - 22h.**

**Nous sommes également ouvert tous les soirs.**

## Viandes

Tartare de filet de bœuf, frites, salade sucrine	34,00 €
Tartare de filet de bœuf poêlé, sauce foie gras	34,00 €
Pavé de rumsteack en croûte d'épices douces, salade de légumes croquants	34,00 €
Escalope de veau panée, avec os, alla milanese, linguine au basilic, huile d'olive et parmesan, 300 gr. environ	59,00 €
Épaule d'agneau de lait de 7 heures, légumes couscous <b>Suffisante pour 2 pers. Prix pour 2 pers.</b>	84,00 €

## Rôtisserie au feu de bois

Pavé de thon rouge grillé, sauce vierge, purée	37,00 €
Pâtes au homard grillé au barbecue, 1 kg environ <b>pour 2 pers.</b>	162,00 €
Pièce du boucher, origine France, 300 gr. environ, sauce au poivre, frites, salade sucrine	37,00 €
Aiguillette de rumsteak Black Angus (picanha), 250 gr. environ, sauce tartare, frites, salade sucrine	37,00 €
Onglet de bœuf Black Angus, échalotes, 230 g env, purée maison	37,00 €
Côte de bœuf, origine France, 1 Kg environ pour 2 pers. frites, salade sucrine <b>Prix par personne.</b>	48,00 €
Rognon de veau entier grillé, gratin savoyard	37,00 €
La belle andouillette de chez Braillon sauce moutarde à l'ancienne, purée ou frites	34,00 €
Foie de veau assez épais, grillé, persillade et purée	37,00 €
Côtelettes d'agneau grillées, polenta aux champignons	37,00 €

**Service continu 12h - 22h.**

**Nous sommes également ouvert tous les soirs.**

### Les fondues

Fondue Suisse, Gruyère et Vacherin Fribourgeois  
Fromagerie Manu Piller à Semsales - Canton de Fribourg 34,00 €

La même... à la truffe 40,00 €

*(Pour le dîner, ces fondues sont servies uniquement à l'extérieur)*

**2 pers. minimum / prix par personne.**

Notre suggestion pour accompagner votre fondue :

Planche de boeuf séché, seul ou à partager. 16,00 €

Fondue vigneronne,  
Onglet de veau finement tranché,  
à cuire dans un bouillon de légumes au vin blanc 41,00 €

**2 pers. minimum / prix par personne.**

### **Vous désirez modifier vos accompagnements...**

Salade de légumes croquants, Cocotte de blettes,

Poêlée de légumes, Haricots verts, Riz,

Gratin savoyard, Frites, Purée.

Désirée, Spunta, Charlotte, Aliénor de chez Mr Panisset à St Féreol

Accompagnement supplémentaire 9,00 €

**Service continu 12h - 22h.**

**Nous sommes également ouvert tous les soirs.**

## BOYS AND GIRLS

### Plats enfants

Steack haché frais, frites ou purée	17,00 €
Cordon bleu, légumes	20,00 €
Nuggets, frites	17,00 €
Filet de poisson pané, frites	17,00 €
Lasagnes	17,00 €
Tartiflette au Reblochon fermier	17,00 €

### Desserts enfants

Yaourt nature, framboise, marron, myrtille	7,00 €
Glace 2 boules	
Fraise, framboise, citron, poire, chocolat, vanille, caramel, café	9,00 €
Mousse au Toblerone	10,00 €

**Service continu 12h - 22h.**

**Nous sommes également ouvert tous les soirs.**

## Desserts

La faisselle de la ferme Donzel, Juste crème et sucre	11,00 €
Fontainebleau, Caramel au beurre salé et crème de marrons	16,00 €
Tarte aux myrtilles*	16,00 €
Tarte au citron <b>pas</b> meringuée	16,00 €
Millefeuille, très légèrement parfumé au gingembre	16,00 €
Pain perdu comme chez Pépé (chez Mémé c'est déjà pris)	16,00 €
Baba au rhum du Papa, Chantilly maison	16,00 €
Flan aux œufs de Mina Clothilde, <b>prix par personne</b>	11,00 €
Ananas Victoria frais Nature ou avec chantilly	16,00 €
Coulant au chocolat (15 minutes d'attente)	16,00 €
Tiramisu	16,00 €
Noyé de glace vanille au café expresso Et café moulu	12,00 €
Le mystère du Vieux Chalet, au Grand Marnier	16,00 €
Crêpe Suzette (15 minutes d'attente)	16,00 €
Poire Belle-Hélène, à notre façon	16,00 €

\*Myrtilles des Alpes surgelées

**Service continu 12h - 22h.**  
**Nous sommes également ouvert tous les soirs.**

## Crêpes

Beurre sucre	7,00 €
Beurre sucre citron	7,00 €
Beurre sucre et chantilly	8,00 €
Caramel beurre salé	8,00 €
Nutella	8,50 €
Confiture (abricot, prune, coing, myrtille, griotte)	8,00 €
Compote de pommes maison	8,00 €
Compotée de salade de fruits du matin	8,50 €
Sauce chocolat	8,50 €
Suzette (15 minutes d'attente)	16,00 €

**Service continu 12h - 22h.**  
**Nous sommes également ouvert tous les soirs.**