

01. Entrées / Starters	Velouté de Potimarron Façon Capuccino	13€
	Homemade Pumpkin Soup	
02. Charcuterie/Delis	Os à Moelle	15€
	Bone Marrow	
03. Specialites savoyardes	Cromequis de Reblochon, Mousse de Jambon Cru	16€
04. Viandes/Meats	Crispy Fried Reblochon Cheese	
05. Poissons/Fishes	Escargots à l'Aïl Gratinés, Crumble de Raclette sur Lit de Champignons	18€
	Garlic Snails Gratinated	
06. Végétarien/Vegetarian	Tataki de Boeuf à l'Hypocras, Mangue et Wakamé	18€
07. Menu Enfant (-10ans) / Kids Menu (-10 years old)	Beef Tataki Hypocras Marinated	
	Ravioles de Saint-Jacques Croustillantes	19€
	Crispy Scallops Ravioli	
08. Les Délices / Sweets	Salade des Belleville (Salade, Lard Paysan, Abondance, Noix, Oeuf Parfait)	20€
	"Belleville" Salad	

01. Entrées / Starters

02. Charcuterie/Delis

03. Specialites savoyardes

04. Viandes/Meats

05. Poissons/Fishes

06. Végétarien/Vegetarian

07. Menu Enfant (-10ans) /  
Kids Menu (-10 years  
old)

08. Les Délices / Sweets

Planche de Jambon Cru

13€

Ham Platter

Terrine du Vieux Chalet et Confit d'échalottes

14€

Homemade Terrine

Planche de Charcuterie

18€

Delis Platter

01. Entrées / Starters	Tartiflette	23€
02. Charcuterie/Delis	Tartiflette	
03. Specialites savoyardes	La Fondue du Vieux Chalet : Quatre Fromages, Ail, Noix de Muscade, Kirsch	27€
	Four Cheeses Fondue	
04. Viandes/Meats	La Fondue du Vieux Chalet avec Charcuterie	33€
	Four Cheeses Fondue, Delis	
05. Poissons/Fishes	Supplément Cèpes	6€
	Extra Ceps	
06. Végétarien/Vegetarian	Raclette d'Autrefois au Lait Cru de Savoie (Servie avec Pdt, Salade Verte et Sélection de Charcuterie)	29€
07. Menu Enfant (-10ans) / Kids Menu (-10 years old)	Old Style Raclette Cheese	
	Le Berthoud d'Abondance aux Cèpes, Pdt, Chiffonade de Jambon Cru	30€
08. Les Délices / Sweets	Roasted Abondance Cheese, Ceps	

01. Entrées / Starters	Tête de Veau à la Mode Gribiche	29€
	Head of Calf	
02. Charcuterie/Delis	Civet de Cerf	30€
	Braised Deer	
03. Specialites savoyardes	Magret de Canard, Sauce Chimichurri	32€
04. Viandes/Meats	Duck Breast, Chimichurri Sauce	
05. Poissons/Fishes	Cochon de Lait, Jus de Viande à la Châtaigne	34€
	Suckling Pig, Meat juice with Chestnut	
06. Végétarien/Vegetarian	Filet de Boeuf Montbéliarde, Sauce Forestière, Pommes Boulangères	39€
	Beef Filet with Mushrooms Sauce	
07. Menu Enfant (-10ans) / Kids Menu (-10 years old)	Tomahawk de Veau, Os à Moelle, Polenta Crémeuse	43€
	Veal Tomahawk, Creamy Polenta	
08. Les Délices / Sweets	Pigeon Entier: Cuisses Confites, Suprême Rôti, Terrine d'Abattis	46€
	Roasted Pigeon	
	Supplément Os à Moelle	6€
	Extra Bone Marrow	

01. Entrées / Starters

02. Charcuterie/Delis

03. Specialites savoyardes

04. Viandes/Meats

05. Poissons/Fishes

06. Végétarien/Vegetarian

07. Menu Enfant (-10ans) /  
Kids Menu (-10 years  
old)

08. Les Délices / Sweets

Daurade Royale, Emulsion à la Sariette, Wok de Légumes

31€

Gilt-Head Bream, Savory Emulsion

Gambas et Saint-Jacques Flambées, Riz Vénéré

35€

Gambas and Scallops

01. Entrées / Starters

02. Charcuterie/Delis

03. Specialites savoyardes

04. Viandes/Meats

05. Poissons/Fishes

06. Végétarien/Vegetarian

07. Menu Enfant (-10ans) /  
Kids Menu (-10 years  
old)

08. Les Délices / Sweets

Lasagnes Végétariennes Gratinées au Fromage à Raclette

28€

Vegetarian Lasagne

01. Entrées / Starters

02. Charcuterie/Delis

03. Specialites savoyardes

04. Viandes/Meats

05. Poissons/Fishes

06. Végétarien/Vegetarian

07. Menu Enfant (-10ans) /  
Kids Menu (-10 years  
old)

08. Les Délices / Sweets

Steak Haché Frites avec 1 boule de Glace

15€

Steak with French Fries

Coquillettes au Jambon avec 1 boule de Glace

15€

Pasta with Ham

01. Entrées / Starters	Coupe Chavière Sorbet Citron et Génépi Lemon Sorbet and Genepi	12€
02. Charcuterie/Delis	Trilogie de Crèmes Brûlées « Crème Brûlée » Trilogy	13€
03. Specialites savoyardes	Carpaccio d'Ananas, Emulsion Passion Gingembre Pineapple Carpaccio	14€
04. Viandes/Meats	Royal aux 3 Chocolats 3 Chocolates Royal	15€
05. Poissons/Fishes	"Fraîcheurs" d'Agrumes Citrus "Freshness"	15€
06. Végétarien/Vegetarian	La "Pomme d'Amour", Pomme et Chocolat Blanc en Trompe l'Oeil Apple and Chocolate Entremet	19€
07. Menu Enfant (-10ans) / Kids Menu (-10 years old)		
08. Les Délices / Sweets	Coupe de Glace 1 Boule Ice Cream 1 Scoop	5€
	Coupe de Glace 2 Boules Ice Cream 2 Scoops	9€