

Le Vieux Megève

TABLE SAVOYARDE
Depuis 1964

Les entrées

Soupe aux cailloux. Stone soup.	16€
Planche de charcuteries. Cured meats board.	18€
Planche de viande séchée. Cured beef meats board.	26€
Salade au Beaufort. Salad with Beaufort cheese.	18€
NOIX DE JAMBON DE SAVOIE ET NOISETTES TORRÉFIÉES SAVOY HAM AND ROASTED HAZELNUTS	
Salade de lentilles au Sérac.	16€
Salad of green lentils with Sérac cheese.	
Terrine de campagne maison.	21€
Homemade country terrine.	
Gratinée à l'oignon. Onion soup au gratin.	19€
Les 12 escargots. Snails x12.	22€

Les plats

Potée savoyarde. Traditional Savoy stew.	28€
Filet de boeuf, sauce aux morilles.	46€
Filet of beef, morel mushroom sauce.	
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX . WITH A SIDE DISH OF YOUR CHOICE	
Pavé de saumon, huile d'olive citron.	32€
Seared salmon fillet, lemon olive oil.	

Le menu enfant Children menu

22€

Les accompagnements

En supplément . Side dishes with a supplement

Gratin de pommes de terre. Potatoes au gratin.	12€
Frites. French fries.	12€
Salade. Salad.	10€
Légumes du moment. Vegetables of the day.	12€
Pommes de terre en chemise. Jacket potatoes.	12€
Riz. Rice.	10€
Charcuteries et salade. Cured meats and salad.	12€

POUR ACCOMPAGNER VOS SPÉCIALITÉS AU FROMAGE
TO COMPLEMENT YOUR CHEESE SPECIALTIES

Les classiques savoyards

À partir de 1 personne, prix par personne

Fondue savoyarde "Le Vieux Megève".	36€
100% COMTÉ. 100% COMTÉ CHEESE FONDUE	
Fondue savoyarde "Les Fermes de Marie".	38€
MÉLANGE DE 3 FROMAGES. BLEND OF 3 CHEESES FONDUE	
Fondue savoyarde truffée. Fondue with truffle.	48€
100% COMTÉ AVEC TRUFFES. 100% COMTÉ CHEESE WITH TRUFFLES	
Fondue au chèvre. Goat's cheese fondue.	34€
Fondue aux cèpes. Porcini mushrooms fondue.	39€
100% COMTÉ. 100% COMTÉ CHEESE	
Pêla des Aravis.	34€
SALADE VERTE. GREEN SALAD	
Berthoud.	37€

CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE
CURED MEATS AND JACKET POTATOES

À partir de 2 personnes, prix par personne

Raclette au lait cru. Unpasteurised milk raclette.	39€
CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	
Raclette chèvre. Goat's cheese raclette.	39€
CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	

Raclette truffée. Truffled raclette.	48€
CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	

Reblochonade.	38€
CHARCUTERIES, POMMES DE TERRE EN CHEMISE ET SALADE VERTE CURED MEATS, JACKET POTATOES AND GREEN SALAD	

Boîte chaude. Baked box cheese.	36€
CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	

Boîte chaude truffée. Baked box cheese with truffle.	48€
CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	

Brasérade.	42€
BOEUF, VEAU, POULET AVEC SAUCES, SALADE VERTE ET FRITES BEEF, VEAL AND CHICKEN WITH SAUCES, GREEN SALAD AND FRENCH FRIES	

Fondue chinoise. Chinese fondue.	42€
BOEUF ET RIZ. BEEF AND RICE	



Les desserts

Mousse au chocolat. <i>Chocolate mousse.</i>	14€
Crème brûlée au génépi. <i>Génépi crème brûlée.</i>	14€
Tartelette myrtilles. <i>Blueberry tart.</i>	14€
Gâteau de Savoie et fruits au sirop. <i>Savoie sponge cake and fruit in syrup.</i>	14€

Les coupes glacées

Café Affogato. <i>Affogato coffee</i>	12€
Dame blanche.	16€
Café ou chocolat liégeois. <i>Coffee or chocolate liégeois.</i>	16€
Coupe glacée Mont-Blanc. <i>Mont-Blanc ice cream sundae.</i>	16€
Coupe glacée "Le Vieux Megève".	16€
GLACE MYRTILLE, MERINGUE, MYRTILLES ET CHANTILLY "Le Vieux Megève" ice cream sundae. BLUEBERRY ICE CREAM, MERINGUE, BLUEBERRIES AND CHANTILLY	

Les arrosés 2cl d'alcool

Coupe Colonel.	18€
Lemon sorbet with Vodka.	18€
Sorbet citron et génépi. <i>Lemon sorbet with génépi.</i>	18€
Sorbet citron et sapinette. <i>Lemon sorbet with sapinette.</i>	18€
Sorbet orange et Grand Marnier. <i>Orange sorbet with Grand Marnier.</i>	18€

Les glaces et sorbets

Fabrication maison . Homemade

3 boules. 3 scoops	15€
2 boules. 2 scoops	10€
PARFUMS AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON, ORANGE, MYRTILLE, FRAMBOISE, CAFÉ CHOICE: VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, LEMON, ORANGE, BLUEBERRY, RASPBERRY, COFFEE	

Les boissons chaudes

Café expresso. <i>Expresso coffee.</i>	4.50€
Double café expresso. <i>Double expresso coffee.</i>	8€
Thés et infusions. <i>Teas and infusions.</i>	7€
Café valdôtain. <i>Coffee from the Aosta valley.</i>	8€
MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE FOR 2 PERSONS AND MORE, PRICE PER PERSON	

Les apéritifs Vieux Megève

Le traditionnel vin de framboise maison, 12cl. <i>The traditional homemade raspberry wine.</i>	10€
Kir vin blanc de Savoie, 12cl. <i>Kir with Savoie white wine.</i>	10€
Pétillant de Savoie, 12cl. <i>Sparkling wine.</i>	12€
AU CHOIX : CRÈME DE MYRTILLE, CRÈME DE FRAMBOISE, CRÈME DE CHÂTAIGNÉ CHOICE: BLUEBERRY LIQUEUR, RASPBERRY LIQUEUR, CHESTNUT LIQUEUR	
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Rosato, Suze, Campari, 8cl.	7€
Ricard, Pastis 51, 4cl.	7€
Porto, rouge, 12cl. <i>Red, Porto.</i>	12€
Spritz traditionnel, 18cl. <i>The classic Spritz.</i>	18€

Les bières

Bière du Mont-Blanc, blonde pression 25cl ou 50cl. <i>Mont-Blanc draft beer, lager</i>	7/14€
Bière du Mont-Blanc Blanche, Rousse, IPA, 33cl. <i>Mont-Blanc beer. White, Red, IPA.</i>	9€
Heineken 0.0%, 33cl.	8€

Les digestifs

Génépi des Pères Chartreux, Limoncello Ilde Pinna, produit en Savoie, 4cl.	12€
Sapinette de la distillerie des Aravis, 4cl. <i>Sapinette from the Aravis distillery.</i>	16€
Chartreuse verte, Chartreuse jaune, 4cl. <i>Green Chartreuse, yellow Chartreuse..</i>	15€
Eau de vie, distillerie de la Dent d'Oche, 4cl. <i>Brandy from the Dent d'Oche distillery.</i>	16€
FRAMBOISE, COING, KIRSCH, POIRE RASPBERRY, QUINCE, CHERRY, PEAR	
Chartreuse M.O.F. 4cl.	20€

Les eaux minérales

Evian ou / or Badoit, 75cl.	8€
-----------------------------	----

Les softs

Fever Tree Tonic, 20cl.	6.50€
Jus Alain Milliat, 25cl. <i>Alain Milliat juices, 25cl.</i>	6.50€
POMME, ANANAS, FRAISE, ABRICOT, TOMATE APPLE, PINEAPPLE, STRAWBERRY, APRICOT, TOMATO	
Coca-Cola Original, Coca-Cola sans sucres, Limonade, Perrier, Orangina, 33cl. <i>Fuze Tea Pêche, 25cl.</i>	7€

