

Le Vieux Megève

TABLE SAVOYARDE
Depuis 1964

Les entrées

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

Les plats

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

Le menu enfant Children menu 22€

Les accompagnements

En supplément. *Side dishes with a supplement*

Gratin de pommes de terre. <i>Potatoes au gratin.</i>	12€
Frites. <i>French fries.</i>	12€
Salade. <i>Salad.</i>	10€
Légumes du moment. <i>Vegetables of the day.</i>	12€
Pommes de terre en chemise. <i>Jacket potatoes.</i>	12€
Riz. <i>Rice.</i>	10€
Charcuteries et salade. <i>Cured meats and salad.</i>	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". 100% COMTÉ. 100% COMTÉ CHEESE FONDUE	36€
Fondue savoyarde "Les Fermes de Marie". MÉLANGE DE 3 FROMAGES. BLEND OF 3 CHEESES FONDUE	38€
Fondue savoyarde à la truffe Melanosporum. 100% COMTÉ. 100% COMTÉ CHEESE WITH BLACK TRUFFLE	51€
Fondue au chèvre. <i>Goat's cheese fondue.</i>	34€
Fondue aux cèpes. <i>Porcini mushrooms fondue.</i> 100% COMTÉ. 100% COMTÉ CHEESE	39€
Pêla des Aravis. SALADE VERTE. GREEN SALAD	34€
Berthoud. CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	37€

À partir de 2 personnes, prix par personne

Raclette au lait cru. <i>Unpasteurised milk raclette.</i> CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	39€
Raclette chèvre. <i>Goat's cheese raclette.</i> CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	39€
Raclette à la truffe d'été. <i>Raclette with summer truffle.</i> CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	48€
Reblochonade. CHARCUTERIES, POMMES DE TERRE EN CHEMISE ET SALADE VERTE CURED MEATS, JACKET POTATOES AND GREEN SALAD	38€
Mont d'Or. <i>Baked box cheese.</i> CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	36€
Mont d'Or à la truffe Melanosporum. <i>Baked box cheese with black truffle.</i> CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE CURED MEATS AND JACKET POTATOES	51€
Brasérade. BOEUF, VEAU, POULET AVEC SAUCES, SALADE VERTE ET FRITES BEEF, VEAL AND CHICKEN WITH SAUCES, GREEN SALAD AND FRENCH FRIES	42€
Fondue chinoise. <i>Chinese fondue.</i> BOEUF ET RIZ. BEEF AND RICE	42€



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 liégeois chocolate.</i>	16€
Coupe glacée Mont-Blanc. <i>Mont-Blanc ice cream sundae.</i>	16€
Coupe glacée "Le Vieux Megève". GLACE MYRTILLE, MERINGUE, MYRTILLES ET CHANTILLY "Le Vieux Megève" ice cream sundae. BLUEBERRY ICE CREAM, MERINGUE, BLUEBERRIES AND CHANTILLY	16€

Les arrosés 2cl d'alcool

Coupe Colonel. <i>Lemon sorbet with Vodka.</i>	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 CHÂTAIGNE CHOICE: BLUEBERRY LIQUEUR, RASPBERRY LIQUEUR, CHESTNUT LIQUEUR	
Martini Ambrato, Martini Rubino, Martini Rosso, 7€ Suze, Campari, 8cl.	7€
Ricard, Pastis 51, 4cl.	8€
Pastis 12/12, 4cl.	8€
Cidre brut, 27.5cl. <i>Dry cider.</i>	12€
Porto, rouge, 12cl. <i>Red. Porto.</i>	18€
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, Génépi, distillerie de la Dent d'Oche, 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> FRAMBOISE, COING, KIRSCH, POIRE RASPBERRY, QUINCE, CHERRY, PEAR	16€
Eau de vie Abricotine, distillerie Morand, 4cl.	19€

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.</i> ANANAS, FRAISE, ABRICOT, TOMATE PINEAPPLE, STRAWBERRY, APRICOT, TOMATO	6.50€
Jus de pomme de Savoie Viguet Carrin, 25cl. <i>Savoie apple juice Viguet Carrin.</i>	6.50€
Coca-Cola Original, Coca-Cola sans sucres, 7€ Limonade, Perrier, 33cl. Orangina, Fuze Tea Pêche, 25cl.	7€

