

# Le Vieux Megève

TABLE SAVOYARDE  
Depuis 1964

## Les entrées

Planche de charcuteries. <i>Cured meats board.</i>	18€
Planche de viande séchée. <i>Cured beef meats board.</i>	26€
Salade montagnarde. <i>Mountain style salad.</i>	18€
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 Accompagnement au choix Side dishes of your choice

Croque montagnard.	28€
Filet de bœuf, sauce aux morilles. <i>Filet of beef, morel mushroom sauce.</i>	46€
Tartare de boeuf. <i>Beef tartare.</i>	28€
Pavé de saumon, huile d'olive citron. <i>Seared salmon fillet, lemon olive oil.</i>	28€

## Le menu enfant Children menu

### 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 au chèvre. <i>Goat's cheese fondue.</i>	34€
Fondue aux cèpes. <i>Porcini mushrooms fondue.</i> 100% COMTÉ. 100% COMTÉ CHEESE	39€
Péla 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€
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. Chocolate mousse.	14€
Crème brûlée au génépi. Génépi crème brûlée.	14€
Tartelette myrtilles. Blueberry tart.	14€
Gâteau de Savoie et fruits au sirop. Savoie sponge cake and fruit in syrup.	14€

## Les coupes glacées

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

## Les arrosés 2cl d'alcool

Coupe Colonel. Lemon sorbet with Vodha.	18€
Sorbet citron et génépi. Lemon sorbet with génépi.	18€
Sorbet citron et sapinette. Lemon sorbet with sapinette.	18€
Sorbet orange et Grand Marnier. Orange sorbet with Grand Marnier.	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. Espresso coffee.	4.50€
Double café expresso. Double espresso coffee.	8€
Thés et infusions. Teas and infusions.	7€
Café valdôtain. Coffee from the Aosta valley.	8€

MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE  
FOR 2 PERSONS AND MORE, PRICE PER PERSON

## Les apéritifs

Le traditionnel vin de framboise maison, 12cl. The traditional homemade raspberry wine.	10€
Kir vin blanc de Savoie, 12cl. Kir with Savoie white wine.	10€
Pétillant de Savoie, 12cl. Sparkling wine.	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. Dry cider.	12€
Porto, rouge, 12cl. Red Porto.	18€
Spritz traditionnel, 18cl. The classic Spritz.	18€

## Les bières

Bière du Mont-Blanc, 25cl ou 50cl. BLONDE PRESSION MONT-BLANC DRAFT BEER, LAGER	7/14€
Bière du Mont-Blanc, 33cl. BLANCHE, ROUSSE, IPA MONT-BLANC BEER. WHITE, RED, IPA	9€
Heineken 0.0%, 33cl.	8€

## Les digestifs 4cl

Génépi des Pères Chartreux, Génépi, distillerie de la Dent d'Oche, Limoncello Ilde Pinna, produit en Savoie.	12€
Sapinette de la distillerie des Aravis.	16€
Chartreuse verte, Chartreuse jaune.	15€
Eau de vie, distillerie de la Dent d'Oche. FRAMBOISE, COING, KIRSCH, POIRE RASPBERRY, QUINCE, CHERRY, PEAR	16€
Eau de vie, distillerie Morand, Abricotine.	19€

## Les eaux minérales

Evian, Badoit, 75cl.	8€
----------------------	----

## Les softs

Fever Tree Tonic, 20cl.	6.50€
Jus Alain Milliat, 25cl. ANANAS, FRAISE, ABRICOT, TOMATE ALAIN MILLAT JUICES: PINEAPPLE, STRAWBERRY, APRICOT, TOMATO	6.50€
Jus de pomme de Savoie Viguet Carrin, 25cl. Savoie apple juice Viguet Carrin.	6.50€
Coca-Cola Original, Coca-Cola sans sucres,	7€
Limonade, Perrier, 33cl. Orangina, Fuze Tea Pêche, 25cl.	

