



Vieux Villars
Restaurant X Lounge



WIFI
CODE

Restaurant Vieux Villars
vieuxvillars1884

SALADES

	Petite	Grande
Salade verte <i>Green salad</i>	10	16
Salade mêlée <i>Mixte salad</i>	14	22
Salade de tomme panée et lardons <i>Breaded tomme salad with bacon</i>		26

SOUPES

Velouté de potimarrons, graines de courge <i>Red Kuri squash soup and pumpkin seeds</i>		13
Soupe à l'oignon, crouton à la raclette <i>Swiss onion soup with raclette cheese crouton</i>		15

TARTARES

	Entrée 90g	Plat 180g
Tartare de truite saumonée fumée artisanal de Vers-L'Eglise <i>Smoked salmoned trout tartar from Vers L'Eglise</i>	26	38
Tartare de bœuf traditionnel (cornichons, oignons, capres) <i>Traditional knife cut beef tartar</i>	24	36
Tartare de bœuf carnivore (citron, huile d'olive, parmesan) <i>Beef tartare for meat lovers (lemon, olive oil and parmesan)</i>	24	36
Tartare de bœuf du diable (chili, ail) <i>Beef tartare infernal (chili, garlic)</i>	24	36

Nos tartares de viandes sont coupés au couteau par nos soins

All our meat tartares are knife cut by us

VIANDES

Cordon Bleu de poulet maison à la raclette, frites et salade <i>Home made chicken cordon bleu, raclette, fries and salad</i>	38
Rumsteak de bœuf rassis 28 jours sur l'os, beurre Café de Paris, frites maison et légumes (min 220g) <i>Rumpsteak (28 day dry aged on the bone) homemade fries and vegetables</i>	44
Souris d'agneau confite , jus corsé au thym et cumin, écrasé de pomme de terre <i>Slow cooked lamb shank, thym and cumin sauce, mashed potatoes</i>	44
Entrecôte Black Angus rassie, beurre Café de Paris, frites maison et légumes (min 220g) <i>Black Angus rib-eye steak, café de paris butter, homemade fries and vegetables</i>	49

POISSON

Filets de perche de Loë , frites maison et légumes <i>Filets of perch from Loë, homemade fries and vegetables</i>	45
---	----

SPECIALITE FONDUE BOUILLON (min 2p)

Prix par personne, servi avec frites maison, salade et sauces
Price per person, served with homemade fries, salad and sauces

1. Choisir un bouillon - *Choose your broth*
 - ▲ **Bacchus** (bouillon à base de vin rouge, herbes et légumes)
Broth made with red wine, vegetables and herbs
 - ▲ **Tom Kai** (bouillon à base de gingembre, citronnelle, coco et curry rouge)
Broth made with ginger, lemongrass, coconut and red curry
2. Choisir les viandes (200g pp) – *Choose your meats*
 - ▲ **Poulet** 42
Chicken
 - ▲ **Rumsteak de bœuf** rassis 28 jours sur os 45
Rumpsteak (28 day dry aged on the bone)

FONDUE (220g) & FROMAGE

Prix par personne – Price per person

Fondue chèvre et brebis (min 2p) 35
Goat and sheep cheese fondue

Fondues Moitié-Moitié (Gruyère AOC & Vacherin Fribourgeois AOC) 28

Nature 28

Echalotes (*Shallots*) 29

Lardons (*Bacon*) 29

Chili 29

Bolets (*Porcini mushrooms*) 35

Fondue à la tomate servi avec pommes de terre (min 2p) 30
Tomato fondue, served with boiled potatoes

Vacherin Mont d'Or, pomme de terre et salade 38
Vacherin Mont d'Or, potato and salad

RACLETTE AU FEU DE BOIS

Prix par personne – Price per person

2 personnes minimum, sur réservation selon disponibilité, servie carnotzet
uniquement

2 people minimum, only served at the carnotzet with prior reservation

Raclette à discrétion 44
All you can eat raclette

PLANCHETTES

Viande séchée locale de nos alpages 32
Local dried beef from our surrounding pastures

Charcuterie mixte Suisse (viande séchée, jambon cru, saucisson, lard) 28
Mixed meat cuts from Switzerland (cured beef, ham, sausage, lard)

ENFANTS (< 12 ans)

Croûte jambon fromage <i>Croute with ham and cheese</i>	18
Médallions de bœuf , avec légumes et frites maison <i>Beef medallions with fries and vegetables</i>	24
Filets de perche Loë avec frites maison et légumes <i>Perch filets with fries and vegetables</i>	24

DESSERTS

Griottes au Kirsch <i>Sour cherries with Kirsch</i>	10
Fromage de nos alpages <i>Local cheese plate</i>	12
Mousse au Toblerone <i>Dark Toblerone mousse</i>	12
Gâteau aux noix des Grisons, crème double de La Gruyère <i>Walnut tart with double cream</i>	14
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille (15min) <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream (15 min)</i>	14
Meringues et crème double de La Gruyère <i>Meringues with double cream from La Gruyère</i>	14
Café Gourmand <i>Selection of small desserts served with tea or coffee</i>	18

GLACES

Coupe Valaisanne (sorbet abricot et abricotine) <i>Apricot sorbet with apricot eau-de-vie</i>	14
Coupe Williamine (sorbet poire et williamine) <i>Pear sorbet with pear eau-de-vie</i>	14
Coupe Baileys (glace mocca, Baileys et chantilly) <i>Coffee ice cream, Baileys and whipped cream</i>	14
Glaces – Chocolat, Vanille, Mocca, Fraise <i>Ice Cream - Chocolate, Vanilla, Coffee, Strawberry</i>	4
Sorbets – Abricot, Citron, Poire William <i>Apricot, Lemon, Pear</i>	4

Provenances

Fromages – Eric Dénereaz, Laiterie de Villars

Bœuf, Poulet – Suisse

Filets de perche – Suisse

Souris d'agneau – Nouvelle Zelande

Truite – Florian Moewes Fumoir, Suisse, Vers-L'église / Diablerets

Tous nos plats sont préparés maison avec amour, sauf les glaces qui sont préparées avec amour ailleurs

VINS ET BOISSONS

VIN BLANC

	1dl	50	70/75
• D'ici			
Domaine de la Combaz 2022 – Ollon – Chasselas – Emile Blum	6	30	42
La Faveur des Muses 2021 – Ollon – Chasselas – Artisans Vignerons d'Ollon			44
Clos des Caillettes 2020 – Bex – Pinot Blanc – Willy & Nathalie Deladoëy	7		48
Coteau de Verschiez 2022 – Ollon – Chasselas – Bernard Cavé			48
Le Luissalet 2022 – Bex – Pinot Gris – Willy & Nathalie Deladoëy			48
Domaine La George 2021 – Yverne – Chasselas – Artisans Vignerons d'Ollon			50
Grand Métral 2022 – Valais – Petite Arvine	8		
Maraudeur 2022 – Valais – Petite Arvine – Cordonier & Lamon			52
Blanc Fumé 2011 – Ollon – Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc – AVO			52
Luissalet Réserve réserve blanche 2022 – Bex – Chardonnay et Pinot-Blanc – Willy & Nathalie Deladoëy			59
Viognier grand cru 2021 – Ollon – Viognier – Emile Blum		49	69
• D'ailleurs			
Tre Autoctoni Bianco 2022 – Italie – Sauvignon blanc, pecorino, traminer			54
Château Couhins Blanc Pessac-Léognan 2017 – Bordeaux, France – Sauvignon blanc			64
Luis Felipe Edwards Marea de Leyda 2019 – Chili – Chardonnay			72

MOUSSEUX

	1dl	37.5	75
Rocca Degli Arcieri Millésime 2022 – Prosecco – Italie	7		48
Louis Roederer – Champagne – France		65	
Veuve Clicquot Brut – Champagne – France			120
Deutz Brut – Champagne – France			150
Ruinart Blanc de Blanc – Champagne – France			180
Laurent Perrier Rosé – Champagne – France			195
Dom Pérignon Blanc Millésime 2008 – Champagne – France			330

VIN ROSE

	1dl	50	70/75
Œil de Perdrix 2022 – Ollon – Emile Blum	6	30	
Le Petit Coteau Œil de Perdrix 2022 – Ollon – Bernard Cavé			44
Miraval 2021 – Côte de Provence, France			56

VIN ROUGE

	1dl	50	70/75
• D'ici			
Trois Tours 2021 – Aigle AVO – Garanoir, Gamaret, Diolinoir			44
Noire Agathe 2020 – Ollon – Gamay – Bernard Cavé	7		46
Coteau de Verschiez Pinot Noir 2021 – Ollon – Pinot noir – Bernard Cavé			55
Luisalet Réserve Noir 2019 – Bex – Gamaret, Diolinoir, Cabernet Franc – Willy & Nathalie Deladoëy	9		59
Gamaret 2020 – Ollon – Gamaret – Bernard Cavé			64
Puissance 5 2021 – Ollon – Gamaret, Cabernet Franc, Pinot Noir, Garanoir, Ancelotta – Emile Blum		49	69
Merlot 2020 – Ollon – Merlot – Emile Blum			82
Clos du Crosex Grillé « Cuvée Excellentia » 2020 – Aigle – Syrah – Pierre Latine			84
• D'ailleurs			
Bastide Mirafiors, Côtes du Roussillon 2019 – France – Syrah & Grenache			54
Cinque Autoctoni 2019 – Italie – Montepulciano, Primitivo, Sangiovese – Farnese			56
Le Volte 2020 – Italie – Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Ornellaia	9		59
Chateauneuf du Pape Delas Frères Haute Pierre 2017 – France – Grenache, Syrah, Mourvedre			95
Château Phelan-Ségur Cru Bourgeois St-Estephe 2014 – France – Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon			98
Ca' Marcanda Bolgheri Rosso 2018 – Toscane, Italie – Gaja			210
Château Lynch-Bages 2017 – Bordeaux, France, Pauillac			290
Château d'Issan Margaux 2018 – Bordeaux, France, Margaux			350
Château Léoville Barton 2000 – Bordeaux, France, Saint Julien			390

BIERES / CIDRE

Moretti bière pression – Draught beer (3 dl)	8
Feldschlösschen Original (33cl)	6
Corona (35.5cl)	8
Feldschlösschen Sans Alcool (33cl)	6

Bières Artisanales Brasserie des Diablerets (33cl)

Avalanche	IPA	9
Blanche Neige	Blanche/Witbier	
Paratonnerre	Ambré	
Météorite	Stout - Oatmeal	

MINERALES

Henniez verte (75 cl)	8
Henniez bleue (75 cl)	8
Coca Cola (33cl)	5
Coca Cola Zero (33cl)	5
Fanta (33cl)	5
Sprite (33cl)	5
Gents Tonic (20cl)	5
Ramseier (33cl)	5
Rivella Rouge (33cl)	5
Rivella Bleu (33cl)	5
Fuse Tea Peche (33cl)	5
Fuse Tea Citron (33cl)	5
Sanbitter (10cl)	5

EAU DE VIE (2cl)

Eau de vie maison

Framboise – Kirsch – Abricot – Poire – William	8
Vieil Abricot – Vieille Poire – Vieille Prune	8
Grappa Paesenalla Brunello blanche	10
Grappa Paesenalla Barbera brune	12
Grappa de Gamaret – Ollon – Bernard Cavé	14

APERITIFS / DIGESTIFS

Ricard (2cl)	5	Gin (4cl)	
Limoncello (4cl)	6	Gordon's	10
Martini Rouge / Blanc (4cl)	6	Tanqueray	12
Aperol Spritz	12	The Botanist	14
Genepi (2cl)	8	Vodka (4cl)	
Get 27 (4cl)	8	Eristoff	10
Amaretto (4cl)	8	Russian Standard Platinum	12
Bitter Diablerets (4cl)	8	Beluga	16
Campari (4cl)	8	Whiskey (4cl)	
Fernet Branca (4cl)	8	Jameson Irish Whiskey	12
Suze (4cl)	8	Glenmorangie 10 yo	15
Cointreau (4cl)	8	Lagavulin 16 yo	18
Jaegermeister (4cl)	8	Bourbon (4cl)	
Bailey's (4cl)	8	Jack Daniel's	10
Liqueur d'abricot ou poire (2cl)	8	Rhum (4cl)	
Sambuca (2cl)	8	Captain Morgan Rhum	10
Grand Marnier (4cl)	10	Havana Club	12
Calvados Mozin (4cl)	10	Diplomatico Reserva	16
Chartreuse (4cl)	16	Tequila (4cl)	
Porto (7cl)		Sierra Silver	8
Presidential 10 ans	12	Don Julio Blanco	12
Cognac (4cl)			
Hennessy VS	14		
Remy Martin VSOP	14		
Hennessy XO	42		