

LES DESSERTS

FROMAGE BLANC FAISSELLE Au coulis de fruits ou à la crème **10.00**
Farm curd cheese with cream or fruit coulis

LE DESSERT DU JOUR **12.50**
Special Dessert of the Day

MOUSSE AU CHOCOLAT **12.50**
Chocolate mousse

FONDANT AU CHOCOLAT Avec boule de glace vanille et crème anglaise **13.00**
Warm molten chocolate cake with vanilla ice cream and vanilla custard sauce

LE CRUMBLE AUX POMMES ET À LA CANNELLE **13.00**
Apple crumble with cinnamon

LE PAPA AU RHUM Notre version généreuse du baba au rhum **13.50**
Our Rum Baba version

TARTE AUX MYRTILLES **14.50**
Blueberries tart

LE FAMEUX PAIN PERDU DU BOIS DE LUNE Et glace vanille **14.50**
The famous pain perdu du Bois de Lune with vanilla ice cream

DESSERTS GLACÉS ICE CREAM DESSERTS

SUNDAY À LA FLEUR DE LAIT **12.00**

CÈPES DU CHALET Meringue, glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly **13.00**
Meringue, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream

WANDERFUL LIFE®

Un besoin urgent de venir prendre l'air de la montagne (et manger une tartiflette) ?
Nous avons ouvert un concept inédit d'hébergement entre hôtel, refuge et chalet d'exception.
Nous vous proposons de vivre le meilleur de l'art de vivre alpin en louant simplement votre chambre
dans des chalets grandioses. Découvrez notre concept : www.wanderfullife.fr

In urgent need of some fresh mountain air (and tartiflette)? We've come up with a new concept
in accommodation that's a cross between a hotel, a refuge and an exceptional chalet.
We offer you the chance to experience the very best of Alpine living simply by renting a room
in one of our magnificent chalets. Discover our concept: www.wanderfullife.fr

LES CHALETS DE L'ARC

MAISON FALCOZ
MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

#MAISONFALCOZ

LES CLASSICS CLASSICAL

LE POTAGE MAISON 50 cl de potage avec fromage et croûtons de pain
Homemade soup with bread and local cheese **19.00**

LES CHÈVRES DU BOULANGER*
Salade de chèvres chauds au miel, toastés au four à bois sur notre pain maison
Hot goat cheese salad cooked in wood oven with honey and toasted bread **22.00**

LA TERRINE MAISON
Terrine de foies de volaille aux myrtilles servie avec salade verte, cornichons et champignons
Chicken liver pâté with blueberries served with green salad, pickles and mushrooms **23.00**

LE TARTARE DE SAUMON Accompagné de frites
Raw salmon tartare, served with french fries **28.00**

LA CHARCUTERIE EN CHIFFONADE Jambon cru de Savoie, viande séchée, saucisson, rosette et terrine
Assortment of ham, local dried meat, sausage and pâté **29.00**

LE FOUR À BOIS WOOD OVEN

LA TARTIFLETTE Pommes de terre, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche
Potatoes, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream **26.00**

LA CROZIFLETTE Crozets, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche
Local buckweat pasta, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream **29.00**

LE GRATIN DE CROZETS OU DAUPHINOIS avec jambon cru de Savoie
Local buckwheat pasta or potato gratin with local cured ham **26.50**

LES CANNELONI DE MON ENFANCE à la tomate et à la viande
Cannelloni with tomato, meat and cheese **29.00**

LES RAVIOLI À LA TRUFFE MÉLANOSPORUM*
Truffle ravioli **31.00**

LE CHAUSSON DU BOULANGER

Notre spécialité depuis 1999. Nécessite 15 min. de cuisson. Servi avec une salade verte au vinaigre balsamique.
Special Stuffed Bread since 1999. Please allow 15 min. for the Baking - Served with a green salad and balsamic dressing.

LE FORESTIER Jambon cru de Savoie, parmesan, champignons, crème fraîche
Cured ham, parmesan cheese, mushrooms, sour cream **29.00**

LE SAVOYARD Diot, émincé de choux, crème fraîche, beaufort
Diced cabbage, sour cream, local beaufort cheese, local sausage **27.50**

LE VÉGÉTARIEN* Courgettes, champignons, fromage, poivrons, tomates, crème fraîche
Zucchini, mushrooms, cheese, sweet peppers, tomatoes, sour cream **27.50**

LE JARDINIER Courgettes, emincé de volaille, tomme de savoie, estragon, crème fraîche
Zucchini, diced chicken, local tomme cheese, tarragon, sour cream **27.50**

LE CHAUD WARM DISHES

LA CROÛTE AU FROMAGE* Servie avec une salade verte
Crusty cheese and eggs toast with green salad **25.00**

LES LÉGUMES AU FOUR*
Vegetables cooked in oven **26.00**

LE FILET MIGNON DE PORC AUX MYRTILLES Servi avec un gratin dauphinois
Pork filet with blueberries and potato gratin **30.00**

LE JAMBON À L'OS Sauce aux cèpes avec gratin dauphinois
Braised ham on the bone with cep sauce and potato gratin **31.00**

LA SOURIS D'AGNEAU AU THYM ET AU MIEL
Slow cooked lamb shank confit with honey and thyme **36.00**

CABILLAUD EN PAPILOTTE Servi avec légumes et sauce vierge de saison
Cod en papillote with vegetables and seasonal sauce vierge **42.00**

LA CÔTE DE BOEUF 500/600 gr Servie avec des pommes de terre grenaille — pour 1 personne
Beef T bone with potatoes — for 1 person **45.00**
SUPPLÉMENT SAUCE AU POIVRE — Extra charge for pepper sauce **+ 6.00**

LE POULET FERMIER ENTIER Servi avec des pommes de terre grenaille — pour 2 personnes
Farmer chicken with potatoes — for 2 persons **62.00**

LES SPÉCIALITÉS CHEESE SPECIALITIES

2 Personnes Minimum, Prix par personne — Minimum 2 Persons, Price for 1 Person

LE POËLON DU FROMAGER **38.00**
Assortiment de Fromages des Alpes (Raclette, Reblochon, Tomme, Beaufort) à cuire vous-même à la braise à votre goût, accompagné de Pommes de Terre, Légumes, Jambon Cru de Savoie, Viande Séchée, Rosette et Salade Verte
Assortment of Local Cheeses to be melted in pans at your table served with Local Cured Ham, Local Dried Meat, Boiled Potatoes, Vegetables and Green Salad

LA FONDUE SAVOYARDE* AU VIN DE SAVOIE Servie avec une salade verte
Cheese fondue with local white wine, served with green salad **30.00**

LA FONDUE SAVOYARDE* AUX CÈPES Servie avec une salade verte
Cheese fondue with cep mushrooms served with green salad **34.00**

LA FONDUE SAVOYARDE* À LA TRUFFE MÉLANOSPORUM Servie avec une salade verte
Cheese fondue with truffle served with green salad **42.00**

POUR LES FUTURS CHAMPIONS CHILDREN'S MENU **16.00**

Enfants de moins de 14 ans — Children before 14 Boisson non Comprise — Drink not included

BLANC DE POULET ou STEAK HACHÉ SERVI AVEC FRITES ou HARICOTS
Chicken breast or hamburger steak served with french fries or beans

* Indique les plats végétariens — Veggie. Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats .
Prix nets en Euros — Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant.

* Indique les plats végétariens — Veggie. Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats .
Prix nets en Euros — Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant.