



MAISON FALCOZ  
  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

**PLATS** <sup>M</sup><sub>F</sub>

## MENU MIDI

# CHEESY OR NOT CHEESY

### FRENCH TOAST\* 24.00

Avec œuf mollet et salade de mâche

With soft-boiled egg and lamb's lettuce salad

Supp Truffes mélanosporum / Add Seasonal truffles +10.00

### SALADE DE L'ALPAGE\* 26.00

Sucette de reblochon pané, sucrine, pomme, croûtons aux herbes et œuf mollet

Breaded reblochon cheese lollipop, sucrine, apple, herb croutons and soft-boiled egg

Supp jambon cru de Savoie affiné 9 mois / Add Cured ham +6.00

Supp pommes de terre grenaille / Add scalloped potatoes +8.00

### LE MONT D'OR 35.00

Pommes de terre grenaille, charcuterie et salade verte (10 bonnes minutes d'attente)

Baby potatoes, cold meats and green salad (10 minutes wait)

### TARTIFLETTE 24.50

Supp salade verte / Add Green Salad +6.00

### PLATEAU DE FROMAGE\* 22.00

Sélection de fromage de Savoie de la Fromagerie de Peisey

Selection of Savoie cheeses from la Fromagerie de Peisey

# FRATELLI D'AOSTA

### SALADE D'ITALIE\* 24.00

Légumes marinés à l'huile d'Olive, focaccia, mozzarella di buffala, et pesto

Vegetables marinated in olive oil, focaccia, buffalo mozzarella and pesto

Supp jambon cru de Savoie affiné 9 mois / Add cured Ham +6.00

### MACARONI AUX MORILLES\* 23.00

Macaroni with orels

### VITELLO TONNATO 23.00

Fines tranches de veau, accompagnées d'une sauce citronnée au thon et câpres

Thin slices of veal served with a lemon tuna and caper sauce

**#MAISONFALCOZ**

\* 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. WIFI : maisonfalcoz

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

## MENU MIDI

# UNE LONGUE JOURNÉE D'HIVER

### POTÉE SAVOYARDE À LA TRUFFE 33.00

Diot, jarret et lard, légumes de saison et pomme de terre, truffe mélanosporum  
Diot, knuckle and bacon, seasonal vegetables and potatoes, truffle

### POULET FERMIER ENTIER À PARTAGER POUR 2 PERSONNES 55.00

Accompagné de frites et salade verte  
Whole free-range chicken to share Served with chips and green salad, 2 people

### SOUPE DU JOUR \* 16.00

Accompagnée de croûtons et fromage  
Soupe with bread and cheese

### FAT BURGER 28.00

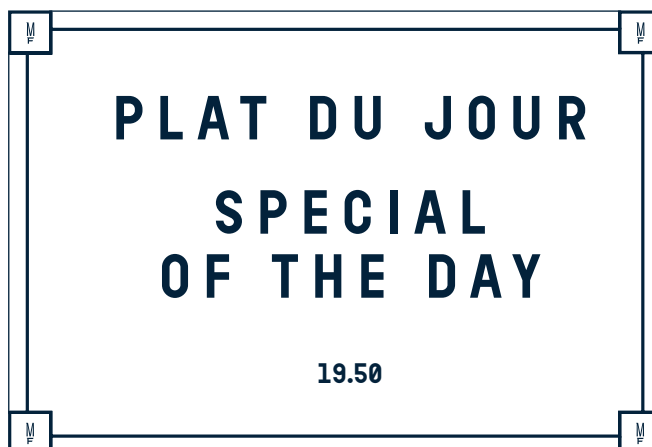
Buns maison, steak haché, bacon, raclette et chutney, sauce burger, servis avec des frites  
Homemade buns, ground beef patty, bacon, raclette cheese, chutney and burger sauce,  
served with fries

### ESCALOPE SAVOYARDE 32.00

Poulet, jambon cru, béchamel, fromage gratiné et frites  
Chicken, cured ham, béchamel sauce, cheese au gratin and chips

### FILET DE BŒUF 200<sup>GR</sup>, SAUCE AU POIVRE OU MORILLE ET GRATIN DAUPHINOIS 42.00

Fillet of beef 200<sup>GR</sup> and Gratin Dauphinois  
Sauce: pepper or morels



### #MAISONFALCOZ

\* 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. WIFI : maisonfalcoz

## MENU MIDI

# ACCOMPAGNEMENT SIDE

SALADE VERTE 6.00

FRITES MAISON 8.00  
French fries

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00  
Baby potatoes

GRATIN DAUPHINOIS 9.00  
Potato Gratin

POÊLÉE DE LÉGUMES 9.00  
Pan fried vegetables

M F		M F
<h2>MENU ENFANT</h2>		
ENFANT DE MOINS DE 10 ANS Child under 10		
FILET DE POULET ou FILETS DE PERCHES PANÉS FRITES ou PÂTES Chicken filet or Perch fillets Fries or Pasta		
MOUSSE AU CHOCOLAT ou BEIGNET AU NUTELLA Chocolate mousse or Nutella doughnut		
14.50		
M F		M F

#MAISONFALCOZ

\* 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. WIFI : maisonfalcoz

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

## MENU MIDI

# FONDUE COLLECTION

Prix par personne / 2 personnes minimum

**FONDUE SAVOYARDE \* 28.00**

Beaufort, Abondance et Emmental

**FONDUE SAVOYARDE**

**AUX CÈPES \* 31.00**

Beaufort, Abondance, Emmental, Cèpes

**FONDUE SAVOYARDE**

**À LA TRUFFE \* 40.00**

Tomme, Beaufort et Abondance,  
Truffe Mélanosporum

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE FONDUE

**POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00**

**JAMBON BLANC À LA TRUFFE 12.00**

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE 16.00**

**#MAISONFALCOZ**

\* 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. WIFI : maisonfalcoz

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

## MENU MIDI

# HUÎTRES

HUÎTRES GILLARDEAU N.4 — Origine Charente Maritime  
LES 6 HUÎTRES 30.00 LES 12 HUÎTRES 56.00

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N.3 — Origine Marennes-Oléron  
LES 6 HUÎTRES 18.00 LES 12 HUÎTRES 34.00

# DE LAC ET RIVIERES

MATAFAN 25.00

Crêpe aux herbes, gravlax de truite, crème à l'aneth et pommes de terre grenaille  
Crêpe with herbs, trout gravlax, lemon-dill cream and baby potatoes

FILETS DE PERCHES PANÉS SAUCE TARTARE ET FRITES 26.00  
Breaded fillets of perch with tartar sauce and chips

**#MAISONFALCOZ**

\* 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. WIFI : maisonfalcoz

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M



MAISON FALCOZ  
  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

# DESSERTS <sup>M</sup><sub>F</sub>

## MENU MIDI

# DESSERTS

**AFFOGATO DU SAVOY 11.00**

Un espresso versé sur une boule de glace vanille, crème légère à la vanille et éclats de noisette  
Espresso poured over a scoop of vanilla ice cream, light vanilla cream and hazelnut flakes

**CAFÉ / THÉ GOURMAND (4 Mignardises) Coffee / Tea (4 sweets) 12.00**

**MOUSSE AU CHOCOLAT 12.00**

Chocolate mousse

**TARTE AU CITRON MERINGUÉE 13.00**

Lemon meringue pie

**PROFITEROLES 13.00**

Profiteroles

**TARTE AUX MYRTILLES ET CRÈME FOUETTÉE 14.00**

Blueberry tart with whipped cream

**PETITS BEIGNETS 18.00**

Accompagnés de sauce chocolat, crème fouettée, et caramel à partager  
Petits Beignets with chocolate sauce, whipped cream and caramel to share

**TIRAMISU POUR 2 PERSONNES 24.00**

Tiramisu for 2 persons

**VOTRE GOÛTER PARFAIT !  
DE 15<sup>H</sup>30 À 17<sup>H</sup>30  
TOUS LES JOURS**

**PÂTISSERIES MAISON  
CRÊPES**

**#MAISONFALCOZ**

\* 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. WIFI : maisonfalcoz