



MAISON FALCOZ  
  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

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

## MENU SOIR

# ENTRÉES

**CEVICHE DE DORADE AU LECHE DE TIGRE PIMENTÉ 26.00**

Ceviche of sea bream with spicy tiger leche

**SUCETTES DE REBLOCHON PANÉES À LA NOISETTE \* 19.00**

Chutney abricot et salade de mâche

Hazelnut breaded reblochon lollipops, apricot chutney and lamb's lettuce salad

**GRAVLAX DE TRUITE, CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH ET PAIN GRILLÉ 21.00**

Trout gravlax, lemon-dill cream and toast

**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

**FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE SAISON ET TOASTS 23.00**

Homemade Foie Gras, chutney and toast

# 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**

**#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 SOIR

# 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 SOIR

# 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**

## LE MONT D'OR

**MONT D'OR 35.00**

Accompagné de pommes de terre grenaille, charcuterie et salade verte

(10 bonnes minutes d'attente)

Served with baby potatoes, cold meats and green salad

(10 minutes wait)

**PLATEAU DE FROMAGE 22.00**

Sélection de fromages de Savoie de la Fromagerie de Peisey

Selection of Savoie cheeses from la Fromagerie de Peisey

**#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 SOIR

# PLATS

### DAHL DE LENTILLES CORAIL 23.00

Légumes et crème de coco

Dahl of coral lentils, vegetables and coconut cream

### FRENCH TOAST\* 24.00

Avec œuf mollet et salade de mâche

With soft-boiled egg and lamb's lettuce salad

Supp Truffes Mélanosporome / Add Seasonal truffles +10.00

### OMBLE CHEVALIER SAUCE GINGEMBRE ET CITRONELLE 32.00

Accompagné de purée de carotte

Arctic char with ginger and lemongrass sauce, served with carrot purée

### MAGRET DE CANARD, SAUCE SAUCE MIEL & SAFRAN 32.00

Accompagné de frites

Duck breast, honey and saffron sauce, and chips

### 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

### SAINT JACQUES SNACKÉES, CRÈME DE PANAIS, NOISETTES 36.00

Snacked scallops, parsnip cream, hazelnuts

### TOURNEDOS ROSSINI 200<sup>GR</sup>, GRATIN DAUPHINOIS 51.00

Beef tenderloin Rossini 200<sup>GR</sup>, gratin dauphinois

### CÔTE DE BŒUF (1,2<sup>KG</sup> ENVIRON) 120.00

Accompagné de sauce Morille, poivre et béarnaise

2 accompagnements au choix

Rib of beef (1,2<sup>KG</sup>), served with morel, pepper and béarnaise sauce

Choice of 2 side dishes

**#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

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

## MENU SOIR

### DESSERTS

**AFFOGATO DU SAVOY 11.00**

Un expresso 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 ou THÉ GOURMAND 12.00**  
(4 mignardises)

**MOUSSE AU CHOCOLAT 12.00**  
Chocolate mousse

**TARTE AU CITRON MERINGUÉE 13.00**  
Lemon meringue pie

**PROFITEROLES 13.00**

**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

**SOUFFLÉ DES PÈRES CHARTREUX 18.00**  
(à commander au début du repas)

**TIRAMISU POUR 2 PERSONNES 24.00**  
Tiramisu for 2 persons

**#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

COLIVING & ART DE VIVRE.

# WAN DER FUL LIFE

COMME  
C'EST  
IMPORTANT  
NOUS  
L'AVONS  
FAIT COURT.

Un besoin urgent de venir prendre l'air de la montagne (et manger une tartiflette) ? Nous avons ouvert un concept inédit d'hébergement entre hotel, 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](http://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](http://www.wanderfullife.fr)