

# LES DESSERTS DESSERTS

<b>FROMAGE BLANC FAISSELLE</b> au coulis de fruits ou à la crème <small>Farm curd cheese with cream or fruit coulis</small>	<b>8.50</b>
<b>TARTE AUX MYRTILLES</b> <small>Blueberries tart</small>	<b>11.00</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> avec boule de glace vanille et crème anglaise <small>Warm molten chocolate cake with vanilla ice cream and vanilla custard sauce</small>	<b>10.00</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <small>Chocolate mousse</small>	<b>9.00</b>
<b>RIZ AU LAIT</b> <small>Creamy rice pudding</small>	<b>10.00</b>
<b>CÈPES DU CHALET</b> Meringue, glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly <small>Meringue, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</small>	<b>10.00</b>
<b>MERINGUE DOUBLE CRÈME AUX FRUITS DE SAISON</b> <small>Meringue with cream and fresh fruits</small>	<b>10.00</b>
<b>LE CRUMBLE AUX POMMES ET À LA CANNELLE</b> <small>Apple crumble with cinnamon</small>	<b>10.00</b>
<b>LE DESSERT DU JOUR</b> <small>Special Dessert of the Day</small>	<b>9.50</b>

# LES GLACES ICE CREAM

<b>PARFUMS</b> Vanille, Fraise, Framboise, Chocolat, Pistache, Citron, Poire, Génépi, Café <b>FLAVOURS</b> Vanilla, Strawberry, Raspberry, Chocolate, Pistachio, Lemon, Pear, Genepi, Coffee	
<b>GLACE 2 BOULES</b> 2 Scoops	<b>5.50</b>
<b>GLACE 3 BOULES</b> 3 Scoops	<b>7.70</b>
<b>SUPPLÉMENT ALCOOL</b> Alcohol	<b>5.00</b>
<b>CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, COULIS DE FRUITS</b> <small>Whipped cream, hot chocolate sauce, red fruit coulis</small>	<b>3.50</b>
<b>SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE</b> Extra ice cream scoop	<b>3.50</b>

# LES CHALETS DE L'ARC

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

## LE FROID COLD DISHES

**LE POTAGE MAISON** 75 cl de potage avec fromage et croutons de pain  
Home made soup with bread and local cheese

17.00

### LES CHÈVRES DU BOULANGER

Salade de chèvre chaud au miel, toasté au four à bois sur notre pain maison  
Hot goat cheese salad cooked in wood oven with honey and toasted bread

18.00

### 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

18.00

### LA CHARCUTERIE

Jambon cru de Savoie, viande séchée, saucisson, rosette et terrine

Assortment of ham, local dried meat, sausage and pâté

22.50

### LE TARTARE DE SAUMON

Raw salmon tartare

21.00

## 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

21.00

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

22.00

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

21.50

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

23.00

### LES RAVIOLI À LA TRUFFE

Truffle ravioli

25.00

## 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

22.50

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

22.50

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

22.50

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

22.50

## LE CHAUD WARM DISHES

**LA CROÛTE AU FROMAGE** Servie avec une salade verte  
Crusty cheese and eggs toast with green salad  
SUPPLÉMENT TRUFFES — Extra charge for truffle

22.00

+ 8.00

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

25.00

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

52.00

**LA CÔTE DE BOEUF** 350 / 400 g Servie avec des pommes de terre grenaille — pour 1 personne  
Beef T bone with potatoes — for 1 person  
SUPPLÉMENT SAUCE AU POIVRE — Extra charge for pepper sauce

36.00

+ 4.00

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

24.00

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

26.00

**LA SUGGESTION DU JOUR**  
Today's Special

22.00

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

22.00

## LES SPÉCIALITÉS CHEESE SPECIALITIES

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

### LE POÊLON DU FROMAGER

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

29.50

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

27.00

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

29.00

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

34.00

## POUR LES FUTURS CHAMPIONS CHILDREN'S MENU

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

13.00

**DIOTS AVEC FRITES OU CROZETS**  
Local sausage with french fries or crozets

\* 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.