

# LES CHALETS DE L'ARC

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

#MAISONFALCOZ

## LE FROID COLD DISHES

### GASPACHIO

17.00

### LA SALADE CAESAR

21.00

Salade verte, parmesan croustons et blancs de poulet panés, caesar dressing  
Greens, parmesan cheese, croutons and pan fired chicken, caesar dressing

### LES CHÈVRES DU BOULANGER

18.00

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

### LA TERRINE MAISON

18.00

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

### LA CHARCUTERIE

22.50

Jambon cru de Savoie, viande séchée, saucisson, rosette et terrine  
Assortment of ham, local dried meat, sausage and pâté

### LE CARPACCIO DE BOEUF À LA TOMME DE SAVOIE

21.00

Avec salade et frites  
Raw beef carpaccio with local cheese, french fries and greens

### RATATOUILLE FROIDE ET BURRATA

18.00

Cold ratatouille and mozzarella di burrata

## 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

### LE CHAUSSIN FORESTIER (pain fourré)

23.00

Jambon cru de Savoie, parmesan, champignons, crème fraîche  
Cured ham, parmesan cheese, mushrooms, sour cream

### LE CHAUSSON SAVOYARD (pain fourré)

23.00

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

## LE CHAUD WARM DISHES

<b>LA CROÛTE AU FROMAGE</b> Servie avec une salade verte Crusty cheese and eggs toast with green salad	<b>22.00</b>
<b>LE FILET MIGNON DE PORC AUX MYRTILLES</b> Servie avec un gratin dauphinois Pork filet with bluberries and potato gratin	<b>25.00</b>
<b>LE 1/4 POULET FERMIER</b> Servie avec des pommes de terre grenaille 1/4 Farmer chicken with potatoes	<b>24.00</b>
<b>LA CÔTE DE BOEUF 350 / 400 g</b> Servie avec des pommes de terre grenaille — pour 1 personne Beef T bone with potatoes — for 1 person	<b>38.00</b>
<b>SUPPLÉMENT SAUCE AU POIVRE</b> — Extra charge for pepper sauce	<b>+ 4.00</b>
<b>LE CHEESEBURGER AU REBLOCHON</b> Chessburger with reblochon cheese	<b>24.00</b>
<b>LA POELLÉE DE GIROLLES</b> En persillade, toast et salade verte	<b>26.00</b>

## LES SPÉCIALITÉS CHEESE SPECIALITIES

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

<b>LE POÊLON DU FROMAGER</b>	<b>29.50</b>
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	
<b>LA FONDUE SAVOYARDE* AU VIN DE SAVOIE</b> Servie avec une salade verte Cheese fondue with local white wine, served with green salad	<b>27.00</b>
<b>LA FONDUE SAVOYARDE* AUX CÈPES</b> Servie avec une salade verte Cheese fondue with cep mushrooms served with green salad	<b>29.00</b>

## POUR LES FUTURS CHAMPIONS CHILDREN'S MENU **13.00**

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

**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.

# LES DESSERTS DESSERTS

<b>TARTE AUX MYRTILLES</b> Blueberries tart	<b>11.00</b>
<b>TARTE AUX FRAMBOISES</b> Raspberry tart	<b>11.00</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> avec boule de glace vanille et crème anglaise Warm molten chocolate cake with vanilla ice cream and vanilla custard sauce	<b>10.00</b>
<b>CÈPES DU CHALET</b> Meringue, glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly Meringue, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	<b>10.00</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> 4 miniardises accompagnées d'un café 4 Miniardises with coffee	<b>10.00</b>

# LES GLACES ICE CREAM

<b>PARFUMS</b> Vanille, Fraise, Framboise, Chocolat, Pistache, Citron, Génépi, Café <b>FLAVOURS</b> Vanilla, Strawberry, Raspberry, Chocolate, Pistachio, Lemon, 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> Whipped cream, hot chocolate sauce, red fruit coulis	<b>3.50</b>
<b>SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE</b> Extra ice cream scoop	<b>3.50</b>