

# 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>12.50</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>11.50</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <small>Chocolate mousse</small>	<b>10.00</b>
<b>LE PAPA AU RHUM</b> notre version généreuse du baba au rhum <small>Our Rum Baba version</small>	<b>12.00</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>12.00</b>
<b>LE CRUMBLE AUX POMMES ET À LA CANNELLE</b> <small>Apple crumble with cinnamon</small>	<b>12.00</b>
<b>LE DESSERT DU JOUR</b> <small>Special Dessert of the Day</small>	<b>11.00</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>7.00</b>
<b>GLACE 3 BOULES</b> 3 Scoops	<b>9.00</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

## LES CLASSICS CLASSICAL

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

18.50

### 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

20.00

### 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

20.00

### LA CHARCUTERIE

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

25.00

### LE TARTARE DE SAUMON

Accompagné de frites  
Raw salmon tartare, served with french fries

26.00

## 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

24.00

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

25.00

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

24.50

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

26.00

### LES RAVIOLI À LA TRUFFE\*

Truffle ravioli

29.00

## 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

25.50

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

25.50

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

25.50

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

25.50

## 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

24.00

+ 10.00

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

28.00

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

58.00

**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

40.00

+ 6.00

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

26.00

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

29.00

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

25.00

## 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

34.00

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

29.00

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

33.00

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

37.00

## POUR LES FUTURS CHAMPIONS CHILDREN'S MENU

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

15.00

**BLANC DE POULET OU STEACK HACHÉ 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.