

FOOD

# LES CHALETS DE L'ARC

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

FOOD

#MAISONFALCOZ

## LES CLASSICS CLASSICAL

**LE POTAGE MAISON** 50 cl de potage avec fromage et croutons de pain **18.50**  
Home made soup with bread and local cheese

**LES CHÈVRES DU BOULANGER\*** **21.00**  
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** **22.00**  
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 EN CHIFFONADE** Jambon cru de Savoie, viande séchée, saucisson, rosette et terrine **28.00**  
Assortment of ham, local dried meat, sausage and pâté

**LE TARTARE DE SAUMON** Accompagné de frites **28.00**  
Raw salmon tartare, served with french fries

## LE FOUR À BOIS WOOD OVEN

**LA TARTIFLETTE** Pommes de terre, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche **25.50**  
Potatoes, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream

**LA CROZIFLETTE** Crozets, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche **28.00**  
Local buckweat pasta, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream

**LE GRATIN DE CROZETS OU DAUPHINOIS** avec jambon cru de Savoie **26.00**  
Local buckwheat pasta or potato gratin with local cured ham

**LES CANNELONI DE MON ENFANCE** à la tomate et à la viande **28.00**  
Cannelloni with tomato, meat and cheese

**LES RAVIOLI À LA TRUFFE\*** **30.00**  
Truffle ravioli

## 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 **28.00**  
Cured ham, parmesan cheese, mushrooms, sour cream

**LE SAVOYARD** Diot, émincé de choux, crème fraîche, beaufort **26.50**  
Diced cabbage, sour cream, local beaufort cheese, local sausage

**LE VÉGÉTARIEN\*** Courgettes, champignons, fromage, poivrons, tomates, crème fraîche **26.50**  
Zucchini, mushrooms, cheese, sweet peppers, tomatoes, sour cream

**LE JARDINIER** Courgettes, émincé de volaille, tomme de savoie, estragon, crème fraîche **26.50**  
Zucchini, diced chicken, local tomme cheese, tarragon, sour cream

## LE CHAUD WARM DISHES

<b>LA CROÛTE AU FROMAGE*</b> Servie avec une salade verte Crusty cheese and eggs toast with green salad	<b>24.00</b>
<b>LE FILET MIGNON DE PORC AUX MYRTILLES</b> Servie avec un gratin dauphinois Pork filet with blueberries and potato gratin	<b>28.50</b>
<b>LE POULET FERMIER ENTIER</b> Servie avec des pommes de terre grenaille — pour 2 personnes Farmer chicken with potatoes — for 2 persons	<b>59.00</b>
<b>LA CÔTE DE BOEUF 500/600 g</b> Servie avec des pommes de terre grenaille — pour 1 personne Beef T bone with potatoes — for 1 person	<b>43.00</b>
<b>SUPPLÉMENT SAUCE AU POIVRE</b> — Extra charge for pepper sauce	<b>+ 6.00</b>
<b>LE JAMBON À L'OS</b> Sauce aux cèpes avec gratin dauphinois Braised ham on the bone with cep sauce and potato gratin	<b>29.00</b>
<b>LA SOURIS D'AGNEAU AU THYM ET AU MIEL</b> Slow cooked lamb shank confit with honey and thyme	<b>34.00</b>
<b>LES LÉGUMES AU FOUR *</b> Vegetables cooked in oven	<b>25.00</b>

## LES SPÉCIALITÉS CHEESE SPECIALITIES

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

<b>LE POÊLON DU FROMAGER</b>	<b>37.00</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>29.50</b>
<b>LA FONDUE SAVOYARDE* AUX CÈPES</b> Servie avec une salade verte Cheese fondue with cep mushrooms served with green salad	<b>33.50</b>
<b>LA FONDUE SAVOYARDE* À LA TRUFFE</b> Servie avec une salade verte Cheese fondue with truffle served with green salad	<b>38.00</b>

## POUR LES FUTURS CHAMPIONS CHILDREN'S MENU

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

<b>BLANC DE POULET OU STEACK HACHÉ AVEC FRITES OU HARICOTS</b> Chicken breast or hamburger steak served with french fries or beans	<b>15.00</b>
---	--------------

\* 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>FROMAGE BLANC FAISSELLE</b> Au coulis de fruits ou à la crème Farm curd cheese with cream or fruit coulis	<b>9.00</b>
<b>TARTE AUX MYRTILLES</b> Blueberries tart	<b>14.00</b>
<b>LE FAMEUX PAIN PERDU DU BOIS DE LUNE</b> Et glace vanille The famous pain perdu du Bois de Lune with vanilla ice cream	<b>14.00</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>12.00</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Chocolate mousse	<b>12.00</b>
<b>LE PAPA AU RHUM</b> Notre version généreuse du baba au rhum Our Rum Baba version	<b>13.00</b>
<b>LE CRUMBLE AUX POMMES ET À LA CANNELLE</b> Apple crumble with cinnamon	<b>12.50</b>
<b>LE DESSERT DU JOUR</b> Special Dessert of the Day	<b>11.50</b>

## DESSERTS GLACÉS ICED CREAM DESSERTS

<b>CÈPES DU CHALET</b> Meringue, glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly Meringue, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	<b>12.50</b>
<b>SUNDAY À LA FLEUR DE LAIT</b>	<b>11.00</b>

## WANDERFUL LIFE®

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

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.com](http://www.wanderfullife.com)

