



MAISON FALCOZ

MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

PLATS ^M_F

PAIN À L'HONNEUR

GARLIC BREAD* 12.00
Gratiné au fromage +4.50

FRENCH TOAST TRUFFES* 26.00
Tanche de pain maison, beaufort fondu, truffes, oeuf mollet bio et salade de mâche
Slice of homemade bread, melted Beaufort, truffles, organic soft-boiled egg and lamb's
lettuce salad

OS À MOELLE GRATINÉ, PAIN GRILLÉ À L'AIL 14.00
Marrow bone and garlic bread

CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADES 24.00
Frogs' legs in parsley sauce

VEGGIE

SUCETTE DE REBLOCHON PANÉES À LA NOISETTE* 16.00
Reblochon cheese lollipops, pan fried with nuts

MATAFAN* 22.00
Crêpes aux herbes, accompagnées de salade verte, et gros haricots à l'échalote
Herbs crepe, green salad and large beans and shallot salad

SOUPE DE LÉGUMES MAISON, CROÛTONS ET FROMAGE* 15.00
Homemade vegetable soup, cheese and bread

MIDI SEULEMENT

BOULETTES DE COURGETTES À LA SAUCE TOMATE* 20.00
Zucchini balls in tomato sauce

VIVA ITALIA* 23.00
Salade verte, légumes marinés, focaccia au pesto et burrata
Green salad, marinated vegetables, focaccia with pesto
and burrata cheese

#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

INCONTOURNABLES

SPAGHETTI AUX POLPETTE 20.00

MIDI SEULEMENT

TARTIFLETTE 22.00

Pommes de terre, oignons, lardons, crème et reblochon

PASTASOTTO DE GROZETS AUX MORILLES, JAMBON CRU CROUSTILLANT 25.50

Crozets pasta and cured ham with morels mushroom in a risotto way

ESCALOPE SAVOYARDE 26.50

Filet de poulet, jambon cru, béchamel et reblochon gratiné, accompagné de frites
Chicken filet, cured ham, bechamel sauce and reblochon cheese, served with french fries

FREGOLA SARDA À LA JOUE DE BOEUF BRAISÉE ET JUS DE VIANDE 25.50

Fregola sarda and braised beef cheek and gravy

SOIR SEULEMENT

POTÉE SAVOYARDE À LA TRUFFE 32.00

Jarret de porc braisé, diots, lard paysan, légumes d'hiver et truffes
Hotpot with truffles, braised pork knuckle, diots (sausage), farmer bacon and winter vegetables

FILET DE BOEUF FRANÇAIS 250^{GR}, SAUCE AU POIVRE 39.00

French beef filet, with pepper sauce

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE CHAROLAISE 1.2^{KG} À PARTAGER 100.00

Sauce au choix : Poivre, Morilles ou Bearnaise

Prime Rib to share 1.2^{KG}

Choice of sauce : Pepper, Morel or bearnaise

SOIR SEULEMENT



#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

POISSON

FILETS DE PERCHE PANÉS, SAUCE TARTARE ET FRITES 25.00

Breaded perch fillet, tartare sauce and french fries

AÏOLI NIÇOIS 28.00

Cabillaud, Choux fleur, carottes, blanc de poireaux, pomme de terre et oeuf dur et aioli

Cod, cauliflower, carrot, leek, potato and boiled egg, garlic mayo

CEVICHE DE DORADE AU LECHE DE TIGRE 26.00

Accompagné de patate douce rotie

Sea Bream ceviche, Leche de Tigre served with roasted sweet potatoe

SOIR SEULEMENT

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Pour un maximum de plaisir et profiter de la dégustation des spécialités savoyardes,
nous les servons à l'intérieur uniquement.

For maximum enjoyment, we serve Savoyard specialities indoors only.

RACLETTE AU LAIT CRU 30.00

Prix par personne (2 personnes minimum)

Accompagnée d'un assortiment de Charcuterie, de pommes de terre, salade verte et cornichons

FONDUES SAVOYARDES*

Prix par personne (2 personnes minimum)

Cheese fondue served with greens

LA CLASSIQUE AUX 4 FROMAGES, CLASSIC CHEESE 28.00

AUX CÈPES, CEPES MUSHROOM 30.00

AUX TRUFFES, TRUFFLES 38.00

Accompagnement charcuterie 7.00

#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

MAISON FALCOZ
MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

MENU SAVOY

M		M
	<p>MENU ENFANT</p> <p>ENFANT DE MOINS DE 10 ANS Child under 10</p> <p>FILET DE PERCHE OU STEACK HACHÉ OU NUGGETS DE POULET FRITES OU LÉGUMES Perche Fillet, hamburger (no roll) or chicken nuggets French fries ou vegetables</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT OU GLACE Chocolate mousse or ice cream</p> <p>13.00</p>	
M		M

ACCOMPAGNEMENT SIDE

GRATIN DAUPHINOIS 7.00
Potato Gratin

FRITES MAISON 7.00
French fries

POËLÉE DE LÉGUMES 7.00
Pan fried vegetables

SALADE VERTE 7.00

#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

MAISON FALCOZ
MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

PLATEAU DE FROMAGE DE SAVOIE

UNE SÉLECTION DE FROMAGES DE LA COOPÉRATIVE DE BEAUFORT
DE BOURG ST MAURICE, COUPÉS À TABLE DEVANT VOUS 20.00
Cheese selection from the beaufort cooperative of Bourg St Maurice

BEAUFORT ÉTÉ - TAMIÉ - PERSILLÉ DE TIGNES - BLEU DE BONNEVAL -
TOMME DE SAVOIE FERMÈRE - REBLOCHON



Vous rêvez d'un sceau à champagne en fourrure, de bretelles bleu-blanc-rouge, d'un bonnet pipolaki,
ou d'un sweet Maison Falcoz (et plein d'autres choses encore !)?
Demandez des renseignements à nos équipes.

Are you dreaming of a fur champagne bucket, blue-white-red braces, a pipolaki hat,
or a Maison Falcoz sweet (and lots more besides!)?
Ask our team for more information.

MOUNTAIN ART DE VIVRE SINCE 1999

#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 ^M_F

DESSERTS

PAPA AU RHUM NOTRE VERSION GÉNÉREUSE DU BABA AU RHUM 12.00
Our Rum Baba version

TARTE AUX MYRTILLES MAISON À LA CRÈME VANILLÉE SUCRÉE 13.00
Blueberry Pie and vanilla whipped cream

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 12.00
Vanilla crème brûlée

MOUSSE AU CHOCOLAT 11.00
Homemade chocolate mousse

MOELLEUX AU CHOCOLAT 13.00
Chocolate cake

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 13.00
Lemon Pie

CAFÉ GOURMAND 11.50

CHAMPAGNE GOURMAND 18.00

GLACES MOVENPICK Ø

VACHERIN MINUTE 11.00
Glace movenpick vanille et framboise, meringue, chantilly
et coulis de fruit rouge
Raspberry and vanilla Ice cream, meringue, whipped cream
and fruit sauce

AFFOGATO 9.50
Boule de glace vanille Movenpick, arrosé d'un espresso,
un trait de caramel et une crème fouettée à la vanille
Scoop of Movenpick vanilla ice cream, drizzled with espresso,
a dash of caramel and vanilla whipped cream

#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