

LES CHALETS DE L'ARC

MAISON FALCOZ
MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

#MAISONFALCOZ

LES CLASSICS CLASSICAL

LE POTAGE MAISON 50 cl de potage avec fromage et croutons de pain **19.00**
Homemade soup with bread and local cheese

LES CHÈVRES DU BOULANGER* **21.50**
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 **23.00**
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 **29.00**
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 **26.00**
Potatoes, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream

LA CROZIFLETTE Crozets, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche **29.00**
Local buckwheat pasta, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream

LE GRATIN DE CROZETS OU DAUPHINOIS avec jambon cru de Savoie **26.50**
Local buckwheat pasta or potato gratin with local cured ham

LES CANNELONI DE MON ENFANCE à la tomate et à la viande **29.00**
Cannelloni with tomato, meat and cheese

LES RAVIOLI À LA TRUFFE* **31.00**
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 **29.00**
Cured ham, parmesan cheese, mushrooms, sour cream

LE SAVOYARD Diot, émincé de choux, crème fraîche, beaufort **27.00**
Diced cabbage, sour cream, local beaufort cheese, local sausage

LE VÉGÉTARIEN* Courgettes, champignons, fromage, poivrons, tomates, crème fraîche **27.00**
Zucchini, mushrooms, cheese, sweet peppers, tomatoes, sour cream

LE JARDINIER Courgettes, émincé de volaille, tomme de savoie, estragon, crème fraîche **27.00**
Zucchini, diced chicken, local tomme cheese, tarragon, sour cream

* 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.

LE CHAUD WARM DISHES

LA CROÛTE AU FROMAGE* Servie avec une salade verte Crusty cheese and eggs toast with green salad	25.00
LE FILET MIGNON DE PORC AUX MYRTILLES Servi avec un gratin dauphinois Pork filet with bluberries and potato gratin	29.50
LE POULET FERMIER ENTIER Servi avec des pommes de terre grenaille — pour 2 personnes Farmer chicken with potatoes — for 2 persons	62.00
LA CÔTE DE BOEUF 500/600 gr Servie avec des pommes de terre grenaille — pour 1 personne Beef T bone with potatoes — for 1 person	45.00
SUPPLÉMENT SAUCE AU POIVRE — Extra charge for pepper sauce	+ 6.00
LE JAMBON À L'OS Sauce aux cèpes avec gratin dauphinois Braised ham on the bone with cep sauce and potato gratin	30.00
LA SOURIS D'AGNEAU AU THYM ET AU MIEL Slow cooked lamb shank confit with honey and thyme	36.00
LES LÉGUMES AU FOUR* Vegetables cooked in oven	26.00

LES SPÉCIALITÉS CHEESE SPECIALITIES

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

LE POËLON 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	38.00
LA FONDUE SAVOYARDE* AU VIN DE SAVOIE Servie avec une salade verte Cheese fondue with local white wine, served with green salad	30.00
LA FONDUE SAVOYARDE* AUX CÈPES Servie avec une salade verte Cheese fondue with cep mushrooms served with green salad	34.00
LA FONDUE SAVOYARDE* À LA TRUFFE Servie avec une salade verte Cheese fondue with truffle served with green salad	40.00

POUR LES FUTURS CHAMPIONS CHILDREN'S MENU

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

BLANC DE POULET OU STEACK HACHÉ AVEC FRITES OU HARICOTS Chicken breast or hamburger steak served with french fries or beans	15.50
---	--------------

* 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

FROMAGE BLANC FAISSELLE Au coulis de fruits ou à la crème Farm curd cheese with cream or fruit coulis	9.50
TARTE AUX MYRTILLES Blueberries tart	14.50
LE FAMEUX PAIN PERDU DU BOIS DE LUNE Et glace vanille The famous pain perdu du Bois de Lune with vanilla ice cream	14.50
FONDANT AU CHOCOLAT Avec boule de glace vanille et crème anglaise Warm molten chocolate cake with vanilla ice cream and vanilla custard sauce	12.50
MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate mousse	12.50
LE PAPA AU RHUM Notre version généreuse du baba au rhum Our Rum Baba version	13.50
LE CRUMBLE AUX POMMES ET À LA CANNELLE Apple crumble with cinnamon	13.00
LE DESSERT DU JOUR Special Dessert of the Day	12.00

DESSERTS GLACÉS

ICE CREAM DESSERTS

CÈPES DU CHALET Meringue, glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly Meringue, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	13.00
SUNDAY À LA FLEUR DE LAIT	11.50

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.fr

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.fr