



PLATS ^M_F

MENU MIDI

CHEESY OR NOT CHEESY

FRENCH TOAST * 24.00

Oeuf mollet et salade de mâche

Soft-boiled egg and lamb's lettuce salad

Supp Truffles de saison / Add Seasonal truffles +10.00

TARTINE RACLETTE AOP ET SALADE VERTE 25.00

Pain maison, pesto, tomates, pomme de terre, jambon cru, gratinée au fromage à raclette

Homemade bread, pesto, tomatoes, potatoes, cured ham, raclette cheese au gratin

SALADE DE L'ALPAGE * 26.00

Sucette de reblochon pané, sucrine, pomme, croûtons aux herbes et oeuf mollet

Breaded reblochon cheese lollipop, sucrine, apple, herb croutons and soft-boiled egg

Supp jambon cru de Savoie affiné 9 mois / Add Cured ham +6.00

Supp pommes de terre grenaille / Add scalloped potatoes +7.00

LE MONT D'OR 35.00

Pommes de terre grenaille, charcuterie et salade verte (10 bonnes minutes d'attente)

Baby potatoes, cold meats and green salad (10 minutes wait)

TARTIFLETTE 24.50

Supp salade verte / Add Green Salad +6.00

PLATEAU DE FROMAGE * 22.00

Sélection de la coopérative de Beaufort

FRATELLI D'ITALIA

SALADE D'ITALIE * 24.00

Légumes marinés à l'huile d'Olive, foccacia, Mozzarella du buffla, et pesto

Vegetables marinated in olive oil, foccacia, buffalo mozzarella and pesto

Supp jambon cru de Savoie affiné 9 mois / Add cured Ham +6.00

MACARONI AUX MORILLES * 23.00

Macaroni with Morels

VITELLO TONNATO 23.00

Fines tranches de veau, accompagnées d'une sauce citronné au thon et câpres

Thin slices of veal served with a lemon tuna and caper sauce

#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

UNE LONGUE JOURNÉE D'HIVER

POTÉE SAVOYARDE À LA TRUFFE 33.00

Diot, jarret et lard, légumes de saison et pomme de terre, truffe
Diot, knuckle and bacon, seasonal vegetables and potatoes, truffle

POULET FERMIER ENTIER À PARTAGER 49.00

Accompagné de frites et salade verte
Whole free-range chicken to share Served with chips and green salad

SOUPE DU JOUR * 16.00

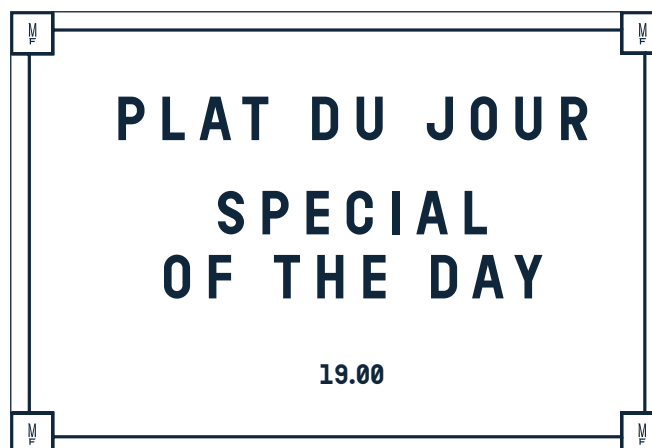
Accompagnée de croûtons et fromage
Soupe with bread and cheese

ESCALOPE SAVOYARDE 32.00

Poulet, jambon cru, béchamel, fromage gratiné et frites
Chicken, cured ham, béchamel sauce, cheese au gratin and chips

FILET DE BOEUF 200^{GR} CHAROLAIS, SAUCE AU POIVRE OU MORILLE 42.00

GRATIN DAUPHINOIS
Fillet of beef 200^{GR} Charolais,
Sauce: pepper, morels, and Gratin Dauphinois



#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

MENU MIDI

ACCOMPAGNEMENT SIDE

SALADE VERTE 6.00

FRITES MAISON 7.00
French fries

GRATIN DAUPHINOIS 8.00
Potato Gratin

POÊLÉE DE LÉGUMES 8.00
Pan fried vegetables

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00
Baby potatoes

MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS
Child under 10

FILET DE POULET ou FILETS DE PERCHE PANÉS
FRITES ou PÂTES
Breaded chicken or perch fillets
Fries or pasta

MOUSSE AU CHOCOLAT ou BEIGNET AU NUTELLA
Chocolate mousse or nutella doughnut

14.00

#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 MIDI

FONDUE COLLECTION

Prix par personne / 2 personnes minimum

FONDUE SAVOYARDE * 28.00

Beaufort, Abondance et Emmental

FONDUE SAVOYARDE

AUX CÈPES * 31.00

Beaufort, Abondance, Emmental, Cèpes

FONDUE SAVOYARDE

À LA TRUFFE * 40.00

Tomme, Beaufort et Abondance,
Truffe fraîche Melanosporum

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FONDUE

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00

JAMBON BLANC À LA TRUFFE 12.00

#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

FRUITS DE MER

ASSIETTE DU PETIT MOUSSE 59.00

6 Crevettes roses, Crevettes grises, 2 Langoustines, 1 pince de Tourteau, Bulots, Praires
6 Pink shrimps, Grey shrimps, 2 Langoustines, 1 Crab claw, Bulots, Clams

HÛITRES GILLARDEAU N.4 — Origine Charente Maritime

LES 6 HÛITRES 30.00 LES 12 HÛITRES 56.00

HÛITRES FINES DE CLAIRE N.3 — Origine Marennes-Oléron

LES 6 HÛITRES 18.00 LES 12 HÛITRES 34.00

DE LAC ET RIVIERES

MATAFAN 25.00

Crêpe aux herbes, gravlax de truite, crème à l'aneth et pommes de terre grenaille
Crêpe with herbs, trout gravlax, lemon-dill cream and baby potatoes

FILETS DE PERCHE PANÉS SAUCE TARTARE ET FRITES 26.00

Breaded fillets of perch with tartar sauce and chips

#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



MAISON FALCOZ

MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

DESSERTS ^M_F

DESSERTS

TARTE AUX MYRTILLES ET CRÈME FOUETTÉE 14.00
Blueberry tart with whipped cream

CAFÉ / THÉ GOURMAND (4 Mignardises) Coffee / Tea (4 sweets) 12.00

TARTE AU CITRON MERINGUÉE Lemon meringue pie 13.00

PROFITEROLES Profiteroles 13.00

TIRAMISU POUR 2 PERSONNES Tiramisu for 2 persons 24.00

8 PETITS BEIGNETS 18.00
Accompagnés de sauce chocolat, crème fouettée, et caramel à partager
8 Petits Beignets with chocolate sauce, whipped cream and caramel to share

BRIOCHE À LA CRÈME DE PRALINÉ, ET ÉCLATS DE NOISETTE 11.50
Brioche with praline cream and hazelnut slivers

FLAN PÂTISSIER Pastry flan 12.00

AFFOGATO DU SAVOY 11.00
Un expresso versé sur une boule de glace vanille, crème légère à la vanille et éclats de noisette
Espresso poured over a scoop of vanilla ice cream, light vanilla cream and hazelnut flakes



#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



PLATS ^M_F

ENTRÉES

CEVICHE DE DORADE AU LECHE DE TIGRE PIMENTÉ 26.00

Ceviche of sea bream with spicy tiger leche

SUCETTES DE REBLOCHON PANÉES À LA NOISETTE * 18.00

Chutney abricot et salade de mâche

Hazelnut breaded reblochon lollipops, apricot chutney and lamb's lettuce salad

GRAVLAX DE TRUITE, CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH ET PAIN GRILLÉ 21.00

Trout gravlax, lemon-dill cream and toast

VITELLO TONNATO 23.00

Fines tranches de veau, accompagnées d'une sauce citronnée au thon et câpres

Thin slices of veal served with a lemon tuna and caper sauce

FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY D'OIGNONS ET TOASTS 23.00

Homemade Foie Gras, onion chutney and toast

PLATS

PICCATA DE VEAU CITRON ET CÂPRES, PURÉE DE POMMES DE TERRE 28.00

Lemon and caper veal piccata, mashed potatoes

POTÉE SAVOYARDE À LA TRUFFE 33.00

Diot, knuckle and bacon, seasonal vegetables and potatoes, truffle

FILET DE BOEUF ROSSINI 200 GR, GRATIN DAUPHINOIS 51.00

Beef tenderloin Rossini 200 gr, gratin dauphinois

SAINT JACQUES SNACKÉES, CRÈME DE PANAI, NOISETTES 36.00

Snacked scallops, parsnip cream, hazelnuts

BROCHETTE D'AGNEAU AU ROMARIN, JUS CORSÉ ET GRATIN DAUPHINOIS 31.00

Lamb kebab with rosemary, jus corsé and gratin dauphinois

MACARONI AUX MORILLES 23.00

Macaroni with Morels

#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

MENU SOIR

ACCOMPAGNEMENT SIDE

SALADE VERTE 6.00

FRITES MAISON 7.00
French fries

GRATIN DAUPHINOIS 8.00
Potato Gratin

POÊLÉE DE LÉGUMES 8.00
Pan fried vegetables

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00
Baby potatoes

MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS
Child under 10

FILET DE POULET OU FILETS DE PERCHE PANÉS
FRITES OU PÂTES
Breaded chicken or perch fillets
Fries or pasta

MOUSSE AU CHOCOLAT OU BEIGNET AU NUTELLA
Chocolate mousse or Nutella doughnut

14.00

#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

FONDUE COLLECTION

Prix par personne / 2 personnes minimum

FONDUE SAVOYARDE * 28.00

Beaufort, Abondance et Emmental

FONDUE SAVOYARDE

AUX CÈPES * 31.00

Beaufort, Abondance, Emmental, Cèpes

FONDUE SAVOYARDE

À LA TRUFFE * 40.00

Tomme, Beaufort et Abondance,

Truffe fraîche Melanosporum

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FONDUE

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00

JAMBON BLANC À LA TRUFFE 12.00

LE MONT D'OR

MONT D'OR 35.00

Accompagné de pommes de terre grenaille, charcuterie et salade verte

(10 bonnes minutes d'attente)

Served with baby potatoes, cold meats and green salad

(10 minutes wait)

PLATEAU DE FROMAGE 22.00

Sélection de la coopérative de Beaufort

#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

HÛITRES

HÛITRES GILLARDEAU N.4
Origine Charente Maritime
LES 6 HÛITRES 30.00
LES 12 HÛITRES 56.00

HÛITRES FINES DE CLAIRE N.3
Origine Marennes-Oléron
LES 6 HÛITRES 18.00
LES 12 HÛITRES 34.00

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE MOUSSE 120.00
8 Crevettes roses, 4 langoustines, Bulots, Praires, 1/2 Homard, 2 pinces de Tourteau
8 prawns, 4 langoustines, Bulots, Clams, 1/2 Lobster, 2 Crab claws

LE CAPITAINE 170.00
8 Fines de Claire N.3, 8 Crevettes roses, 4 langoustines, Praires,
Bulots, 4 pinces de Tourteau, 1/2 Homard
8 Fines de Claire N.3, 8 Pink shrimps, 4 langoustines, Clams,
Bulots, 4 Crab claws, 1/2 Lobster

LE PIRATE 290.00
12 Fines de Claire N.3, 12 Crevettes roses, Crevettes grises, 8 langoustines,
Praires, 4 pinces de Tourteau, 1 Homard entier
12 Fines de Claire N.3, 12 Pink shrimps, Grey shrimps, 8 langoustines,
Clams, 4 Crab claws, 1 whole Lobster

#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

TARTE AUX MYRTILLES ET CRÈME FOUETTÉE 14.00
Blueberry tart with whipped cream

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 12.00
(4 mignardises)

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 13.00
Lemon meringue pie

PROFITEROLES 13.00

TIRAMISU POUR 2 PERSONNES 24.00

8 PETITS BEIGNETS 18.00
Accompagnés de sauce chocolat, crème fouettée, et caramel à partager
8 Petits Beignets with chocolate sauce, whipped cream and caramel to share

SOUFFLÉ DES PÈRES CHARTREUX 18.00
(à commander au début du repas)

AFFOGATO DU SAVOY 11.00
Un expresso versé sur une boule de glace vanille,
crème légère à la vanille et éclats de noisette
Espresso poured over a scoop of vanilla ice cream,
light vanilla cream and hazelnut flakes

#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

COLIVING & ART DE VIVRE.

WANDERFULLIFE

COMME
C'EST
IMPORTANT
NOUS
L'AVONS
FAIT COURT.

Un besoin urgent de venir prendre l'air de la montagne (et manger une tartiflette) ? Nous avons ouvert un concept inédit d'hébergement entre hotel, 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



VINS ^M_F

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE

BLANC

12 cl

JACQUÈRE (SAVOIE)	7.00
SANCERRE (LOIRE)	13.00
CHIGNIN BERGERON (SAVOIE)	11.00
CHARDONNAY (BOURGOGNE)	8.00
CHABLIS (BOURGOGNE)	16.00

ROUGE

SAVOIE	7.00
HAUT MÉDOC (BORDEAUX)	11.00
MERCUREY (BOURGOGNE)	15.00
CÔTES DU RHÔNE	8.00
CROZES HERMITAGE (VALLÉE DU RHÔNE)	12.00

BLANC MOELLEUX

CÔTES DE GASCOGNE	8.00
-------------------	------

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE	10.00
-------------------	-------

PÉTILLANT

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT DEUTZ	15.00
COUPE DE PROSECCO	9.00

CARTE DES VINS		
VINS DE SAVOIE		
BLANC	75 cl	150 cl
APREMONT Pascal Paget	34.00	68.00
ROUSSETTE MARESTEL Cellier du Sordan	40.00	
CHARDONNAY Domaine Vendange	45.00	
CHIGNIN BERGERON Pascal Paget	48.00	96.00
MONDEUSE BLANCHE ORIGINELLE · CÉPAGE TRÈS RARE Philippe Grisard	61.00	
CHIGNIN BERGERON DÉNIVELÉ 175 Philippe Grisard	74.00	
SCHISTE IGP — VIN DE PAYS D’ALLOBROGIE · BIO Domaine des Ardoisières	83.00	
QUARTZ IGP — VIN DE PAYS D’ALLOBROGIE · BIO Domaine des Ardoisières	138.00	
ROUGE	75 cl	150 cl
PINOT JONGIEUX Cellier du Sordan	33.00	
GAMAY OPPORTUN Philippe Grisard	38.00	
MONDEUSE Domaine Vendange	45.00	
PINOT Domaine Vendange	50.00	
PERSAN FOUGUEUX — CÉPAGE RARE Domaine Philippe Grisard	61.00	122.00
ETRAIRE Domaine Philippe Grisard	60.00	
PÉTILLANT	75 cl	
CUVÉE DE L’ABBAYE D’HAUTECOMBE Cellier du Sordan	50.00	

VALLÉE DU RHÔNE

BLANC

75 cl

CHÂTEAUNEUF DU PAPE TRADITION

80.00

Domaine Usseglio & fils

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2023

110.00

Domaine l’Oratoire des Papes

CONDRIEU LES CHAILLÉS DE L’ENFER 2021 · BIO

240.00

Domaine Georges Vernay

ROUGE

75 cl

150 cl

CÔTES DU RHÔNE

32.00

63.00

Domaine Perrin

VACQUEYRAS LES TEMPLIERS

50.00

Domaine Le Clos de Cazaux

GIGONDAS LA TOUR SARRAZINE

60.00

Domaine le Clos de Cazaux

CROZES HERMITAGE LA MATINIÈRE

46.00

Domaine Ferraton

CROZES HERMITAGE ALÉOFANE · BIO

59.00

Natacha Chave

SAINT JOSEPH LA SOURCE

62.00

Domaine Ferraton

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2022

98.00

Domaine l’Oratoire des Papes

CÔTE RÔTIE LA GIROFLARIE · BIO

101.00

200.00

Patrick Jasmin

LANGUEDOC

BLANC

75 cl

LANGUEDOC STRATE · BIO
Clos des Constantins

60.00

ROUGE

75 cl

PIC SAINT LOUP "LE LOUP DES COSTES"
Domaine Haut Lirou
TERRASSES DU LARZAC EUZERIA · BIO
Clos des Constantins
IGP PAYS DE L'HÉRAULT
Domaine la grange des pères

53.00

56.00

550.00

BOURGOGNE

BLANC	75 cl
MÂCON-AZÉ	35.00
Domaine de Rochebin	
SAINT VÉRAN EN RÉFORT	54.00
Domaine de la Bâtie	
CHABLIS ST MARTIN	62.00
Domaine Laroche	
POUILY FUISSÉ LES REPOSTÈRES · BIO	79.00
Domaine Guilot Broux	
CHABLIS 1 ^{ER} CRU CÔTE DE LÉCHETS · BIO	88.00
Bernard Defaix	
MEURSAULT 2020	130.00
Domaine Bzikot	
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2022	570.00
Domaine Champy	

ROUGE	75 cl
MERCUREY	69.00
Michel Juillot	
SAVIGNY LES BEAUNE LES GOLLARDES 2022	82.00
Justin Girardin	
SANTENAY 1 ^{ER} CRU CLOS ROUSSEAU 2022	92.00
Justin Girardin	
CHASSAGNE — MONTRACHET 1 ^{ER} CRU LA MALTROIE 2021	130.00
Justin Girardin	
VOUGEOT 1 ^{ER} CRU LES PETITS VOUGEOTS 2013	172.00
Christian Clerget	
VOSNE-ROMANÉE 1 ^{ER} CRU 2019	180.00
Domaine Gros Frère & Soeur	
GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES 2022	150.00
Domaine Champy	
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2014	410.00
Domaine Champy	

CARTE DES VINS		
B O R D E A U X		
B L A N C	75 cl	
	SAUTERNES 1 ^{ER} CRU CLASSÉ 2010 Château D'Yquem	
	880.00	
R O U G E	75 cl	150 cl
	HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR 2012 Château Ramage La Batisse	
	49.00	
	HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR 2014 Château Ramage La Batisse	
	49.00	100.00
	BORDEAUX SUPÉRIEUR Grand vin de Château Reignac	
	60.00	
	PESSAC LEOGNAN 2014 Château Chevalier	
	75.00	
	SAINT EMILION GRAND CRU 2020 • BIO Château Petit Corbin-Despagne	
	75.00	
	POMEROL 2016 & 2018 Château Lafleur du Roy	
	82.00	
	SAINT ESTÈPHE 2015 Château Cos Labory	
	121.00	
	MOULIS 2012 Château Chasse Spleen	
	130.00	
	SAINT JULIEN GRAND CRU CLASSÉ 2011 Château Léoville Poyferré	
	205.00	
	PAUILLAC 1 ^{ER} GRAND CRU CLASSÉ A 2011 Château Mouton-Rotschild	
	610.00	
	SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ A 2015 Château Cheval Blanc	
	1200.00	

CARTE DES VINS

CÔTES DE GASCOGNE

BLANC

75 cl

GROS MANSENG MOELLEUX
Domaine Teston

33.00

LOIRE

BLANC

75 cl

SAUVIGNON PETIT BOURGEOIS · IGP
Henri Bourgeois
POUILLY-FUMÉ
Jean Pabiot & Fils
SANCERRE LES BELLES VIGNES
Domaine Fournier & fils

38.00

50.00

52.00

ROUGE

75 cl

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL LA CROISÉE · BIO
Gérald et Anne-Claire Vallée
SAUMUR CHAMPIGNY TERRES CHAUDES · BIO
Domaine les Roches Neuves
SANCERRE L'ANCIENNE VIGNE
Domaine Fournier & Fils

44.00

60.00

62.00

CÔTES DE PROVENCE

ROSÉ	75 cl	150 cl
CUVÉE DU COMMANDEUR • BIO Domaine Austruy	46.00	92.00
CHÂTEAU PEYRASSOL • BIO Domaine Austruy	59.00	118.00

CHAMPAGNES

BRUT	75 cl	
DEUTZ	90.00	
DOM PERIGNON	350.00	
BLANC DE BLANCS	75 cl	
AMOUR DE DEUTZ	220.00	
ROSÉ	75 cl	
LOUIS RODERER	100.00	
BILLECART SALMON	135.00	
MAGNUM		150 cl
BRUT • DEUTZ		180.00
BRUT • LAURENT PERRIER		190.00
BRUT • LOUIS ROEDERER		190.00
ROSÉ • LOUIS ROEDERER		200.00



MAISON FALCOZ
MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

APÉRITIFS ^M_F

CARTE DES APÉRITIFS

EAUX MINÉRALES

EAU PLATE

33 cl75 cl

BONNEVAL	3.50	7.00
BONNEVAL SIROP	3.70	
ROCHE CLAIR		7.00

EAU PÉTILLANTE

BONNEVAL	4.60	8.60
EAU PÉTILLANTE MAISON	3.20	6.00
Eau rendue potable par traitement avec adjonction de gaz carbonique		

MOCKTAILS

MOCKTAIL

VIRGIN MOJITO	11.00
Jus de pomme, Menthe fraiche, Citron vert, Sucre de canne et eau pétillante	
HIBISCUS	10.00
Jus de pamplemousse, Jus de citron, Sucre de canne, Tonic hibiscus	
HOT GINGER	11.00
Gingembre, Verveine, Piment, Menthe et eau pétillante	

CARTE DES APÉRITIFS

COCKTAILS

MOJITO14.00

Rhum (4 cl), Menthe fraîche, Sucre de canne,
Jus de citron vert, Eau pétillante

MOJITO ROYAL18.00

Rhum (4 cl), Menthe fraîche, Sucre de canne,
Jus de citron vert, Champagne

MOJITO MYRTILLES15.00

Chartreuse (4 cl), Myrtilles, Sucre de canne,
Jus de citron vert, Eau pétillante

MOSCOW MULE14.00

Vodka Romanov (4 cl), Jus de citron vert, Ginger beer

PALOMA15.00

Tequila (4 cl), Tonic pomelo, Citron vert et Fleur de sel

LAVENDER TONIC14.00

Gin Belle Rive (4 cl), Tonic orange blossom & lavender,
Citron jaune

CUCUMBER GIN & TONIC14.00

Gin Hendrick’s (4 cl), Concombre, Tonic water

IRISH COFFEE15.00

Whisky (4 cl), Café, Sucre de canne, Crème fouettée

SPRITZ

APEROL SPRITZ12.00

Apérol, Prosecco, Eau pétillante

HUGO SPRITZ12.00

Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco, Menthe fraîche

PARK SPRITZ18.00

Apérol, Champagne, Jus de pamplemousse, Sirop de fraise

CARTE DES APÉRITIFS

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ BRUT 10 cl	15.00
KIR AU VIN BLANC 10 cl	7.00
Framboise, Cassis, Pêche, Myrtille	
KIR AU GÉNÉPI 10 cl	8.00
KIR AU PÉTILLANT 10 cl	9.00
KIR ROYAL 10 cl	16.00
PASTIS DES ALPES 2 cl	5.00
VERMOUTH BLANC, VERMOUTH ROUGE 5 cl	7.00
CAMPARI 5 cl	7.00
SUZE 5 cl	7.00
PORTO ROUGE KOPKE 20 ANS 5 cl	10.00

BIÈRES PRESSION

LES MOUSSES DU DAHU		
DEMI-PRESSION, PANACHÉ 25 cl		5.50
SÉRIEUX PRESSION, PANACHÉ 50 cl		9.00
GINETTE BLONDE		
DEMI-PRESSION, PANACHÉ 25 cl		5.50
SÉRIEUX PRESSION, PANACHÉ 50 cl		9.00
GINETTE BLANCHE		
DEMI-PRESSION 25 cl		6.00
SÉRIEUX PRESSION 50 cl		10.60
GOOSE IPA		
DEMI-PRESSION 25 cl		6.30
SÉRIEUX PRESSION 50 cl		10.00

CARTE DES APÉRITIFS

BIÈRES BOUTEILLES

CIDRE DEMI SEC ALAIN MILLIAT 33 cl 8.00

LES MOUSSES DU DAHU

Brasserie indépendante située en Tarentaise, parc naturel de la vanoise.



I WOKS - IPA · BIO 33 cl 10.00

EL SUENITO - SOUR FRAMBOISE · BIO 33 cl 10.00

MME BALLANDAZ - BLANCHE · BIO 33 cl 10.00

DELMOLITION - TRIPLE · BIO 33 cl 10.00

FORMAT À PARTAGER

DELMOLITION — TRIPLE · BIO 75 cl 24.00

SOFTS

JUS DE FRUITS

FRUITS PRESSÉS ORANGE ou CITRON 8.00

JUS DE FRUITS ARTISANAL ALAIN MILLIAT 20 cl 6.50

Pomme, Orange, Myrtilles, Framboise, Poire, Tomate

SODAS

FANTA 25 cl 5.40

SCWHEPPES AGRUM' 25 cl 5.40

ORANGINA 25 cl 5.40

COMMUNITY COLA, COMMUNITY COLA LIGHT 33 cl 5.80

LEMONAID CITRON VERT · BIO 33 cl 5.80

THÉ GLACÉ MAISON 25 cl 5.00

TONIC 20 cl Schweppes premium tonic, Ginger ALE, Ginger beer 6.00

JOSEPHINE

Eau de source pétillante aromatisée avec des plantes organiques et des extraits de fruits naturels, sans sucres ni conservateurs ajoutés.

MYRTILLE & TILLEUL Blueberry, Lime 6.00

MIRABELLE & CANNELLE Mirabelle, Cinnamon 6.00

CITRON & ROSE Lemon, Rose 6.00



MAISON FALCOZ

MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

DIGESTIFS^{MF}

CARTE DES DIGESTIFS

WHISKIES 4 cl

JACK DANIEL'S	TENESSEE WHISKEY	9.50
SEQUOIA 1ÈRE IMPRESSION BIO	SINGLE MALT	11.00
SEQUOIA TOURBÉ BIO	SINGLE MALT	12.00
TALISKER 10 ANS	SINGLE MALT	12.00
NIKKA COFFEY GRAIN	SINGLE GRAIN JAPAN BLEND	13.00
OBAN 14 ANS	CLASSIC MALT	14.00
DUKE	BOURBON	17.00

GIN 4 cl

GIN TANQUERAY	8.00
BOMBAY SAPPHIRE	10.00
HENDRICK'S	12.00
GIN BELLE RIVE	14.00

RHUM 4 cl

HAVANA BLANC	8.00
KRAKEN BLACK SPICED RUM	12.00
DIPLOMATICO RESERVE EXCLUSIVE	12.00
GOUVERNEUR 1648	16.00
ZACAPA 23 ANS	18.00

CARTE DES DIGESTIFS

TEQUILAS 4 cl

PATRON SILVER
CELOSA ROSE

16.00
24.00

VODKA 4 cl

SOBIESKY
GREYGOOSE
ROMANOV

8.00
12.00
10.00

COGNAC 4 cl

HENNESSY VS
MEUKOW VSOP
RÉMI LANDIER FINS BOIS XO

12.00
14.00
20.00

ARMAGNAC 4 cl

JANNEAU VS
CHÂTEAU DE BORDENEUVE HORS D'AGE

12.00
20.00

CARTE DES DIGESTIFS

CALVADOS 4 cl

BEAUJOUR 40 DEGRÉS	10.00
Père Magloire	
COMPTE LOUIS DE LAURISTON	13.00
Réserve Domfrontais	
COMPTE LOUIS DE LAURISTON	16.00
100 POURCENT POIRE	



CHARTREUSE



CHARTREUSE JAUNE 3 cl	8.00
CHARTREUSE VERTE 3 cl	8.50
CHARTREUSE VEP 3 cl	19.00
EPISCOPALE 5 cl	15.00
(3 cl de Chartreuse Jaune + 2 cl de Chartreuse Verte)	
CHARTREUSE VERTE TARRAGONE 1973—1985 2 cl	90.00

DIGESTIFS

GÉNÉPI 3 cl	6.50
AMARETTO ADRIATICO 4 cl	12.00
JAGERMEISTER 4 cl	6.00
MANZANA, MANDARINE 4 cl	7.00
LIMONCELLO MAMA MIA! 4 cl	10.00
GET 27, GET 31 4 cl	8.00
BAILEY'S 4 cl	8.00
ALCOOL DE POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE 4 cl	8.00
SAKÉ DASSAI 23 JUNMAI DAIGINJO 3 cl	18.00