



MAISON FALCOZ

MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

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 Truffes 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 +8.00

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'AOSTA

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 POUR 2 PERSONNES 49.00

Accompagné de frites et salade verte
Whole free-range chicken to share Served with chips and green salad, 2 people

SOUPE DU JOUR* 16.00

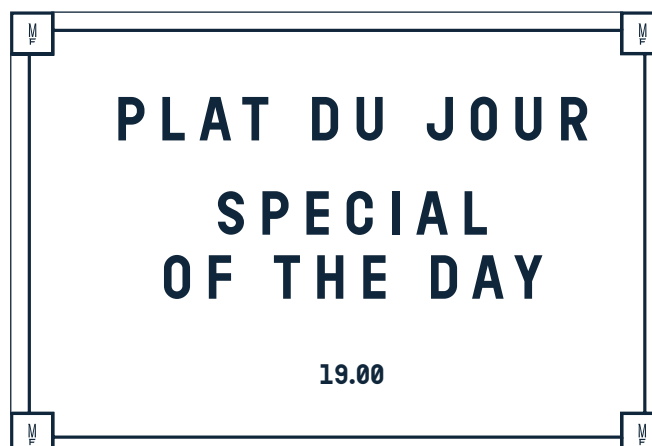
Accompagnée de croûtons et fromage
Soupe with bread and cheese

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

M F	<h2>MENU ENFANT</h2> <p>ENFANT DE MOINS DE 10 ANS Child under 10</p> <p>FILET DE POULET ou FILETS DE PERCHE PANÉS FRITES ou PÂTES Breaded chicken or perch fillets Fries or pasta</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT ou BEIGNET AU NUTELLA Chocolate mousse or nutella doughnut</p> <p>14.00</p>	M F
M F		M F

#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

MENU MIDI

FRUITS DE MER

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

AFFOGATO DU SAVOY 11.00

Un espresso 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

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

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 13.00

Lemon meringue pie

PROFITEROLES 13.00

Profiteroles

TARTE AUX MYRTILLES ET CRÈME FOUETTÉE 14.00

Blueberry tart with whipped cream

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

TIRAMISU POUR 2 PERSONNES 24.00

Tiramisu for 2 persons

**VOTRE GOÛTER PARFAIT !
DE 15^H30 À 17^H30
TOUS LES JOURS**

**PÂTISSERIES MAISON
CRÊPES
MILKSHAKES**

#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

PLATS ^M_F

MENU SOIR

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 citronné 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

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

#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

MENU SOIR

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

MENU SOIR

PLATS

DAHL DE LENTILLES CORAIL 23.00

légumes et crème de coco

Dahl of coral lentils, vegetables and coconut cream

FRENCH TOAST * 24.00

Oeuf mollet et salade de mâche

Soft-boiled egg and lamb's lettuce salad

Supp Truffes de saison / Add Seasonal truffles +10.00

MAGRET DE CANARD, SAUCE AUX CÈPES 32.00

Accompagné de frites

Duck breast with porcini mushroom sauce and chips

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 PANAIS, NOISETTES 36.00

Snacked scallops, parsnip cream, hazelnuts

MACARONI AUX MORILLES * 23.00

Macaroni with Morels

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE (1,2^{KG} ENVIRON) 120.00

Accompagné de sauce Morille, poivre et béarnaise

2 accompagnements au choix

Rib of beef (1,2^{KG}) Charolais, served with morel, pepper and béarnaise sauce

Choice of 2 side dishes

#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

MENU SOIR

DESSERTS

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

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 12.00 (4 mignardises)

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 13.00 Lemon meringue pie

PROFITEROLES 13.00

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

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)

TIRAMISU POUR 2 PERSONNES 24.00 Tiramisu for 2 persons

#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.

WAN DER FUL LIFE

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



MAISON FALCOZ

MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

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

34.00 68.00

Pascal Paget

ROUSSETTE MARESTEL

40.00

Cellier du Sordan

CHARDONNAY

45.00

Domaine Vendange

CHIGNIN BERGERON

48.00 96.00

Pascal Paget

MONDEUSE BLANCHE ORIGINELLE · CÉPAGE TRÈS RARE

61.00

Philippe Grisard

CHIGNIN BERGERON DÉNIVELÉ 175

74.00

Philippe Grisard

SCHISTE IGP — VIN DE PAYS D'ALLOBROGIE · BIO

83.00

Domaine des Ardoisières

QUARTZ IGP — VIN DE PAYS D'ALLOBROGIE · BIO

138.00

Domaine des Ardoisières

ROUGE

75 cl 150 cl

PINOT JONGIEUX

33.00

Cellier du Sordan

GAMAY OPPORTUN

38.00

Philippe Grisard

MONDEUSE

45.00

Domaine Vendange

PINOT

50.00

Domaine Vendange

PERSAN FOUGUEUX — CÉPAGE RARE

61.00 122.00

Domaine Philippe Grisard

ETRAIRE

60.00

Domaine Philippe Grisard

PÉTILLANT

75 cl

CUVÉE DE L'ABBAYE D'HAUTECOMBE

50.00

Cellier du Sordan

CARTE DES VINS

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

CARTE DES VINS

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

53.00

TERRASSES DU LARZAC EUZERIA · BIO

Clos des Constantins

56.00

IGP PAYS DE L'HÉRAULT

Domaine la grange des pères

550.00

CARTE DES VINS

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

BORDEAUX

BLANC

75 cl

SAUTERNES 1^{ER} CRU CLASSÉ 2010
Château D'Yquem

880.00

ROUGE

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

60.00

Grand vin de Château Reignac

PESSAC LEOGNAN 2014

75.00

Château Chevalier

SAINT EMILION GRAND CRU 2020 · BIO

75.00

Château Petit Corbin-Despaigne

POMEROL 2016 & 2018

82.00

Château Lafleur du Roy

SAINT ESTÈPHE 2015

121.00

Château Cos Labory

MOULIS 2012

130.00

Château Chasse Spleen

SAINT JULIEN GRAND CRU CLASSÉ 2011

205.00

Château Léoville Poyferré

PAUILLAC 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ A 2011

610.00

Château Mouton-Rotschild

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ A 2015

1200.00

Château Cheval Blanc

CARTE DES VINS

CÔTES DE GASCOGNE

BLANC

75 cl

GROS MANSENG MOELLEUX
Domaine Teston

33.00

LOIRE

BLANC

75 cl

SAUVIGNON PETIT BOURGEOIS · IGP

38.00

Henri Bourgeois

POUILLY-FUMÉ

50.00

Jean Pabiot & Fils

SANCERRE LES BELLES VIGNES

52.00

Domaine Fournier & fils

ROUGE

75 cl

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL LA CROISÉE · BIO

44.00

Gérald et Anne-Claire Vallée

SAUMUR CHAMPIGNY TERRES CHAUDES · BIO

60.00

Domaine les Roches Neuves

SANCERRE L'ANCIENNE VIGNE

62.00

Domaine Fournier & Fils

CARTE DES VINS

CÔTES DE PROVENCE

ROSÉ

75 cl 150 cl

CUVÉE DU COMMANDEUR · BIO

46.00 92.00

Domaine Austruy

CHÂTEAU PEYRASSOL · BIO

59.00 118.00

Domaine Austruy

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 cl 75 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

MOJITO 14.00
Rhum (4 cl), Menthe fraîche, Sucre de canne,
Jus de citron vert, Eau pétillante

MOJITO ROYAL 18.00
Rhum (4 cl), Menthe fraîche, Sucre de canne,
Jus de citron vert, Champagne

MOJITO MYRTILLES 15.00
Chartreuse (4 cl), Myrtilles, Sucre de canne,
Jus de citron vert, Eau pétillante

MOSCOW MULE 14.00
Vodka Romanov (4 cl), Jus de citron vert, Ginger beer

PALOMA 15.00
Tequila (4 cl), Tonic pomelo, Citron vert et Fleur de sel

LAVENDER TONIC 14.00
Gin Belle Rive (4 cl), Tonic orange blossom & lavender,
Citron jaune

CUCUMBER GIN & TONIC 14.00
Gin Hendrick's (4 cl), Concombre, Tonic water

IRISH COFFEE 15.00
Whisky (4 cl), Café, Sucre de canne, Crème fouettée

SPRITZ

APEROL SPRITZ 12.00
Apérol, Prosecco, Eau pétillante

HUGO SPRITZ 12.00
Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco, Menthe fraîche

PARK SPRITZ 18.00
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

SÉRIEUX PRESSION, PANACHÉ 50 cl



5.50

9.00

GINETTE BLONDE

DEMI-PRESSION, PANACHÉ 25 cl

SÉRIEUX PRESSION, PANACHÉ 50 cl

5.50

9.00

GINETTE BLANCHE

DEMI-PRESSION 25 cl

SÉRIEUX PRESSION 50 cl

6.00

10.60

GOOSE IPA

DEMI-PRESSION 25 cl

SÉRIEUX PRESSION 50 cl

6.30

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 ^M_F

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
GOVERNEUR 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