

VINS & BOISSONS

LES CHALET DE L'ARC

MAISON FALCOZ
MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE
1999
ALT 2000M

WINES & DRINKS

#MAISONFALCOZ

APÉRITIFS

COUPE DE DEUTZ BRUT 10 cl	17.00
COUPE DE PROSECCO 10 cl	11.00
KIR FRAMBOISE, CASSIS, PÊCHE, MYRTILLES 10 cl	8.00
KIR AU GÉNÉPI 10 cl	8.00
KIR AU PÉTILLANT 10 cl	12.00
RICARD 2 cl	6.00
VERMOUTH BLANC, VERMOUTH ROUGE 5 cl	8.50

LES MOUSSES DU DAHU

Brasserie indépendante située en Tarentaise, au pied du parc naturel de la vanoise



TARABÉ BLONDE

DEMI PRESSION 25 cl	5.70
PANACHÉ, DEMI SIROP 25 cl	5.70
SÉRIEUX PRESSION 50 cl	10.80
SÉRIEUX PANACHÉ 50 cl	10.80
SÉRIEUX SIROP 50 cl	10.80

MME BALLANDAZ BLANCHE

DEMI PRESSION 25 cl	6.70
SÉRIEUX PRESSION 50 cl	12.40

I WOKS IPA

DEMI PRESSION 25 cl	7.20
SÉRIEUX PRESSION 50 cl	12.90

MAMIE CLO

Bière sans gluten, et faible en alcool spécialement créée pour la Maison Falcoz

DEMI PRESSION 25 cl	5.90
SÉRIEUX PRESSION 50 cl	11.00

BIÈRES BOUTEILLE

CORONA CERO SANS ALCOOL 33 cl	8.00
-------------------------------	------

CIDRERIE LES PENTES

Fabrication artisanale en Savoie, non filtré, sans sulfites ajoutés

CIDRE LE CHAT 33 cl	8.50
POIRÉ POIRASOL 75 cl	30.00

ALCOOLS

WHISKY 4 cl

JACK DANIEL'S	TENNESSEE WHISKEY	10.00
CARDHU	CLASSIC MALT	12.00
BELLEVOYE ROUGE	TRIPLE MALT	12.00
NIKKA COFFEY GRAIN	SINGLE GRAIN JAPAN BLEND	13.00
DUKE	BOURBON	18.00
NEIT MELLOW SPICE	SINGLE GRAIN	19.00

RHUM 4 cl

PURA VIDA BLANCO	8.00
PURA VIDA ANEJO	10.00
DON PAPA	12.00
DIPLOMATICO	14.00
GOUVERNEUR 1648	16.00
ZACAPA 23 ANS	18.00

GIN 4 cl

BOMBAY SAPPHIRE	10.00
ALTITUDE	12.00
HENDRICK'S	14.00

VODKA 4 cl

AB BEAR BROTHER	10.00
ALTAMURA	12.00
GREY GOOSE	16.00

TEQUILA 4 cl

TEQUILA BLANCO BUEN AMIGO	12.00
MEZCAL JOVEN BUEN AMIGO	12.00
PATRON SILVER	16.00
CELOSA ROSE	24.00

COGNAC 4 cl

HENESSY V.S	12.00
CAMUS ÎLE DE RÉ	14.00
RÉMI LANDIER BOIS FINS XO	20.00

CALVADOS 4 cl

PÈRE MAGLOIRE	12.00
CHRISTIAN DROUIN XO	16.00

ARMAGNAC 4 cl

DARROZE GRAND ASSEMBLAGE 12 ANS	18.00
CHÂTEAU DE BORDENEUVE HORS D'ÂGE	20.00

CHARTREUSE 4 cl

CHARTREUSE JAUNE	8.00
CHARTREUSE VERTE	8.50
CHARTREUSE V.E.P	19.00



DIGESTIFS

GÉNÉPI 3 cl	8.00
ALCOOL DE POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE, VIEILLES PRUNES 4 cl	9.00
MARC DE SAVOIE 3 cl	5.00
JAGERMERSTER 4 cl	8.00
GRAND MARNIER 4 cl	10.00
BAILEYS 4 cl	10.00
GET 27 4 cl	10.00
AMARETTO ADRIATICO 4 cl	12.00
MAMMA MIA LIMONCELLO 4 cl	12.00
SAKÉ DASSAI 23 JUNMAI DAIGINJO 3 cl	20.00

COCKTAILS

Certains de nos cocktails sont disponibles sans alcool, demandez conseil à votre serveur

CUCUMBER TONIC Gin Hendrick's (4 cl), Schweppes premium tonic, Concombre	17.00
MOSCOW MULE Vodka Bear Brother (4 cl), Jus de citron vert, Angostura, Ginger beer	15.00
NÉGRONI DES ALPES Gin Altitude (3 cl), Vermouth rouge (3 cl), Doladira (3 cl)	14.00
EXPRESSO MARTINI Vodka Bear Brother (4 cl), Liqueur de café (3 cl), Espresso	14.00
MOJITO Rhum Bacardi (4 cl), Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne et eau pétillante	14.00
MOJITO MYRTILLES Chartreuse Jaune (4 cl), Citron vert, Myrtilles, Sucre de canne et eau pétillante	15.00
PALOMA Tequila Bianca Buen Amigo (4 cl), Tonic Pomelo, Citron vert et Fleur de sel	15.00
IRISH COFFEE Café, Whisky irlandais (4 cl), Sucre de canne, Crème	15.00

COCKTAILS SANS ALCOOL

GINGER FRESH Gingembre, Verveine, Piment, Menthe, Eau pétillante	10.00
VIRGIN MOJITO Jus de pomme, Citron vert, Menthe fraîche, Eau pétillante	11.00

SPRITZ

APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, Eau pétillante	13.50
HUGO SPRITZ Liqueur de Fleur de Sureau, Feuilles de menthe, Prosecco, Citron vert	14.00
WINTER SPRITZ Liqueur Poire et Cardamome, Sapin, Prosecco et Eau pétillante	14.00

EAU PLATE

BONNEVAL — EAU MINÉRALE
ROCHE CLAIRE — EAU DE SOURCE

33 cl	75 cl
4.40	8.50
	8.50

EAU GAZEUSE

BONNEVAL

5.30	9.50
------	------

JOSEPHINE

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

MYRTILLE & TILLEUL 33 cl
Blueberry, Lime

6.00

MIRABELLE & CANNELLE 33 cl
Mirabelle, Cinnamon

6.00

CITRON & ROSE 33 cl
Lemon, Rose

6.00

BOISSONS FRAÎCHES

ORANGINA 25 cl

5.60

SCHWEPPES TONIC — SCHWEPPES AGRUM 25 cl

5.60

THÉ GLACÉ MAISON 33 cl

5.60

FINE TROPICAL (SANS GAZ)

5.60

FINE COLA, FINE COLA SANS SUCRE 33 cl

6.50

FINE LIMONADE CITRON VERT 33 cl

6.50

JUS DE FRUITS

FRUIT PRESSÉ — ORANGE OU CITRON

10.00

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 20 cl
Tomate, Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Myrtille

7.40

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS BIO

EXPRESSO — DECA	3.60
NOISETTE	3.60
ALLONGÉ	3.60
DOUBLE EXPRESSO	6.70
MOCACCHINO	7.20
CAFÉ LATTE	7.20
CAPPUCCINO	7.20

CHOCOLATS CHAUDS

CHOCOLAT CHAUD	6.80
CHOCOLAT VIENNOIS	7.30

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

VIN CHAUD MAISON	6.80
CHOCOLAT AMARETTO ADRIATICO 2 cl	15.00
CHOCOLAT COGNAC 2 cl	13.00
CHOCOLAT CHARTREUSE 2 cl	13.00
GROG	12.00
IRISH COFFEE	15.00

GINGER GROG SANS ALCOOL (PIMENTÉ ET CHAUD) Gingembre, Verveine, Piment, Jus de pomme, Miel	10.00
---	-------

THÉS & INFUSIONS

THÉS

THÉ VERT FUJI-YAMA

6.80

Thé vert cultivé sur les pentes du Fuji-Yama.

Gout brillant et tonique, parfait pendant le repas et à tout moment de la journée. Stimulant car riche en vitamine C, il contient peu de théine.

A green tea grown on the slopes of Mount Fuji, it yields an intense and subtle aroma Rich in vitamin C, low in theine, it is a stimulating tea appropriate for meals and enjoyable any time of day.

DARJEELING HIMALAYA

6.80

"Roi des thés noirs indiens". Ce thé de la récolte d'été possède un parfum d'une grande élégance, une saveur remarquable rappelant les fruits murs, un gout rond et vif. "The king of Indian black teas" This summer tea is noted for its noble bouquet and a brisk, round taste with a remarkable sweet note of ripe fruit.

ROUGE BOURBON

6.80

Thé rouge rooibos vanillé. D'une grande finesse et sans théine, il peut se boire glacé ou chaud, du matin au soir, avec ou sans lait. Idéal aussi pour les enfants.

This vanilla red tea displays great lightness It can be taken day or night, with or without milk Perfect for kids as well.

EARL GREY IMPÉRIAL

6.80

Parmi les grands classiques parfumés, l'Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères.

One of the top flavoured blends A grand spring Darjeeling exquisitely scented with Mariage Frères' famous bergamot fragrance.

JASMIN MANDARIN

6.80

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

A grand overy and smooth Chinese green tea scented with tender jasmine owers.

CASABLANCA

6.80

Mélange frais de thé vert à la menthe nana enrichi de thé noir à la meilleure bergamote. Rencontre orientale. A refreshing blend of green tea with nana mint enhanced with bergamot black tea An Oriental a air.

THÉ SUR LE NIL

6.80

Thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes rehaussées d'épices douces. Un parfum d'aventure qui transporte aux confins des songes l'âme des poètes en quête d'exotisme. Citronella, citrus fruit and re ned spices wonderfully scent this ne green tea - a while of adventure that will take the soul of poets seeking the exotic to the realm of dreams.

THÉ À L'OPÉRA

6.80

Éloge de la sensualité. Thé vert distingué mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses. Eulogy to sensuality A distinguished green tea enhanced with the subtle fragrance of red berries and precious spices.

MARIAGE FRÈRES

MARCO POLO

6.80

Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce mélange secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

Mariage Frères' overwhelming success is a mysterious blend that will take you to distant lands and unforeseen territories.

BLANC ET ROSE

6.80

L'association du mythique thé blanc et de tendres pétales de roses orientales exhale un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et veloutée.

Legendary white tea mixed with tender Oriental rose petals perform a bal- let in the cup, producing a oral fragrance and a fresh, velvety taste in the mouth.

INFUSIONS

DREAM TEA

6.80

Composition veloutée de plantes aromatiques et bienfaisantes, aux propriétés relaxantes et apaisantes. Un équilibre délicat et moelleux des meilleurs camomilles, verveines, tilleuls... agrémentés d'une pointe de réglisse et de thé rouge riche en antioxydants.

A velvety composition of beneficial and aromatic plants with relaxing and soothing properties A mellow and delicate balance of the nest chamomile, verbena, lemongrass, balm mint brightened by a burst of liquorice and antioxidant-rich red tea.

CHAMOMILLA

6.80

Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, d'une agréable persistance aromatique.

A marvellous chamomile yields a smooth liquor, exhaling pleasant longlasting aromas enhanced by a lovely hint of white magnolia ower.

MENTHA PIPERITA

6.80

La liqueur précieuse de cette menthe d'exception se dévoile sur un ligrane aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable.

This exceptional mint imparts a unique liquor, unveiling a delicate lacework of cool, peppery reflections while remaining remarkably mellow.

TILIA ARGENTEA

6.80

Sous une robe limpide, veinée d'un vert jasper tendre, jaillit une note de thé blanc argenté, que viennent sublimer des évocations de fleur d'oranger.

Beyond a clear, brilliant green jasper robe blazes a hint of silver white tea, enhanced by notes of orange blossom.

VERBENA CITRODORA

6.80

L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant le cédrat confit. An incredible verbena yields a transcendent gold liquor with a velvety texture and a dizzying rush of candied citron.

VINS AU VERRE

ROUGES — RED WINE ^{12 cl}

AOC SAVOIE · PINOT JONGIEUX	8.00
AOC CÔTES-DU-RHÔNE	8.50
AOC GRAVES	10.00
AOC CROZES-HERMITAGE	12.00
AOC MERCUREY	18.00

BLANCS — WHITE WINE ^{12 cl}

AOC SAVOIE · JACQUÈRE	8.00
AOC SAVOIE CRU CHIGNIN BERGERON	11.50
AOC MACON-AZÉ · CHARDONNAY	9.50
AOC SANCERRE	15.00

ROSÉS — ROSÉ WINE ^{12 cl}

AOC CÔTES DE PROVENCE	11.00
-----------------------	-------

PÉTILLANTS — SPARKLING WINE ^{10 cl}

AOC CHAMPAGNE BRUT · DEUTZ	17.00
IGP PROSECCO	11.00

VINS DE SAVOIE

BLANCS

	75 cl	150 cl
AOC SAVOIE · APREMONT Domaine Paget	34.00	68.00
AOC ROUSSETTE DE SAVOIE · FLEUR DE SAVOIE Élevée en fût de chêne — Domaine Phillippe Grisard	48.00	
AOC SAVOIE · MONDEUSE BLANCHE ORIGINELLE Domaine Phillippe Grisard	61.00	
AOC SAVOIE · CHIGNIN BERGERON Domaine Paget	55.00	105.00
AOC SAVOIE · CHIGNIN BERGERON · DENIVELÉ 175 Domaine Phillippe Grisard	74.00	
AÛ IGP VIN DES ALLOBROGES · SCHISTE Domaine Les Ardoisières	91.00	
AÛ IGP VIN DES ALLOBROGES · QUARTZ Domaine Les Ardoisières	200.00	

ROUGES

AOC SAVOIE · PINOT · CRU · JONGIEUX Cellier du Sordan	33.00	
AOC SAVOIE · MONDEUSE · LES MOLIÈRES Élevée en fût de chêne — Domaine Phillippe Grisard	50.00	100.00
AOC SAVOIE · PERSAN FOUGUEUX Domaine Phillippe Grisard	61.00	122.00
AOC SAVOIE · MONDEUSE · VERTIGE Domaine Phillippe Grisard	69.00	

PÉTILLANTS

AOC SAVOIE · ABBAYE D'HAUTECOMBE Cellier du Sordan	50.00
--	--------------

VINS DE LOIRE

BLANCS

AOC SANCERRE Domaine La Poussie	65.00
AOC POUILLY-FUMÉ Domaine de Ladoucette	67.00
AOC SANCERRE COMTE LAFOND GRANDE CUVÉE · 2020 Domaine de Ladoucette	80.00
AOC POUILLY-FUMÉ · BARON DE L. · 2012 Domaine de Ladoucette	135.00

ROUGES

AÛ AOC SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL · LA CROISÉE Domaine de la Cotelleraie	42.00
AÛ AOC SAUMUR-CHAMPIGNY · LES TERRES CHAUDES Domaine des Roches Neuves	64.00

BORDEAUX

BLANCS

AOC SAUTERNES · 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ · 2011
Château d'Yquem

75 cl 150 cl
880.00

ROUGES

AOC GRAVES · 2020
Château Trébiac

42.00

AOC HAUT-MÉDOC · CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR · 2016
Château Ramage La Batisse

55.00

AOC HAUT-MÉDOC · CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR · 2018
Château Ramage La Batisse

110.00

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR
grand Vin Château Reignac

60.00

AOC SAINT-EMILION · GRAND CRU · 2020
Château Petit Corbin-Despagne

75.00

AOC PESSAC-LÉOGNAN · 2014
Château Chevalier

75.00

AOC SAINT-ESTÈPHE · CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL · 2017
Château Le Crock

78.00

AOC SAINT-JULIEN · GRAND CRU CLASSÉ · 2012
Château Beychevelle

295.00

AOC SAINT-EMILION · GRAND CRU · 2016
Château Angélus

920.00

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU · CLASSÉ A · 2015
Château Cheval Blanc

1200.00

AOC PAUILLAC · 1^{ER} GRAND CRU · CLASSÉ A · 1986
Château Mouton Rothschild

1500.00

AOC CÔTES DE PROVENCE

ROSÉS

AOC CUVÉE DU COMMANDEUR
Maison Austruy

75 cl 150 cl 300 cl 600 cl
46.00 92.00

AOC CHÂTEAU PEYRASSOL
Maison Austruy

59.00 118.00 236.00 472.00

WHISPERING ANGEL
Caves d'Esclans

67.00 134.00

ROCK ANGEL
Caves d'Esclans

73.00 146.00

GARRUS
Caves d'Esclans

170.00

VALLÉE DU RHÔNE

BLANCS

	75 cl	150 cl
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · 2024 Domaine L'Oratoire des Papes	110.00	
AB AOC CONDRIEU · LES CHAILLÉS DE L'ENFER · 2021 Domaine Georges Vernay	220.00	

ROUGES

AOC CÔTES-DU-RHÔNE · RÉSERVE Domaine Perrin	35.00	70.00
AOC CROZES-HERMITAGE · LA MATINIÈRE Domaine Ferraton	47.00	
AOC VACQUEYRAS · LES TEMPLIERS Domaine Le Clos des Cazaux	50.00	
AOC GIGONDAS · LA TOUR SARRAZINE Domaine Le Clos des Cazaux	60.00	
AOC SAINT-JOSEPH · LA SOURCE Domaine Ferraton	62.00	
AB AOC CROZES-HERMITAGE · ALÉOFANE Domaine Natacha Chave	65.00	
AB AOC CÔTE-RÔTIE LA GIROFLARIE Domaine Patrick Jasmin	97.00	
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · 2022 Domaine L'Oratoire des Papes	98.00	

VINS DE FRANCE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

BLANC

NEDJMA Le Raisin et L'Ange	32.00
-------------------------------	-------

ROUGE

HOMMAGE À ROBERT (VIN MÉTHODE NATURE) Le Raisin et L'Ange	30.00
FABLE Le Raisin et L'Ange	32.00

Le raisin et L'ange travaille uniquement les raisins bio ou en conversion,
et tous leurs vins sont sans intrants (vins nat')

BOURGOGNE

BLANCS

	75 cl	150 cl
AOC MACON-AZÉ Domaine de Rochebin	35.00	
AOC SAINT-VÉRAN · EN RÉFORT Domaine de la Bâtie	58.00	
AOC POUILLY-FUISSÉ · CLOS DE MONSIEUR NOLY Domaine Fabrice Larochette	79.00	
AOC CHABLIS · GRAND REGNARD Domaine Regnard	82.00	164.00
AOC MEURSAULT · 2022 Domaine Bzikot	120.00	
AOC PULIGNY-MONTRACHET · LES LEVRONS · 2016 Domaine Bitouzet-Prieur	140.00	
AOC CORTON-CHARLEMAGNE · GRAND CRU · 2022 Domaine Champy	410.00	

ROUGES

AOC MERCUREY Domaine Michel Juillot	70.00
AOC SAVIGNY-LÈS-BEAUNE · LES GOLLARDES · 2023 Domaine Justin Girardin	82.00
AOC SANTENAY · 1^{ER} CRU · CLOS ROUSSEAU · 2023 Domaine Justin Girardin	92.00
AOC GEVREY-CHAMBERTIN · VIEILLES VIGNES · 2023 Domaine Champy	145.00
AOC CHASSAGNE-MONTRACHET · 1^{ER} CRU · LA MALTROIE · 2021 Domaine Justin Girardin	138.00
AOC CHARMES-CHAMBERTIN · GRAND CRU · 2014 Domaine Champy	390.00

LANGUEDOC

BLANC

75 cl

AOC LANGUEDOC · STRATE
Domaine Le Clos des Constantins

60.00

ROUGE

AOC PIC-SAINT-LOUP · LE LOUP DES COSTES
Domaine Haut Lirou

55.00

AOC TERRASSES-DU-LARZAC · EUZÉRIA
Domaine Le Clos des Constantins

58.00

DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES · 2018
IGP pays de l'Hérault

550.00

CHAMPAGNES

75 cl

150 cl

BRUT

AOC CHAMPAGNE · DEUTZ

90.00

180.00

BLANC DE BLANCS

AOC CHAMPAGNE · AMOUR DE DEUTZ

220.00

ROSÉS

AOC CHAMPAGNE · BILLECART SALMON

135.00

270.00

GRANDES CUVÉES

AOC CHAMPAGNE · DOM PÉRIGNON

350.00

AOC CHAMPAGNE · CRISTAL ROEDERER

350.00

AOC CHAMPAGNE · KRUG

350.00

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 croûtons de pain Homemade soup with bread and local cheese	19.00
LES CHÈVRES DU BOULANGER* Salade de chèvres chauds au miel, toastés au four à bois sur notre pain maison Hot goat cheese salad cooked in wood oven with honey and toasted bread	22.00
LA TERRINE MAISON 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	23.00
LE TARTARE DE SAUMON Accompagné de frites Raw salmon tartare, served with french fries	28.00
LA CHARCUTERIE EN CHIFFONADE Jambon cru de Savoie, viande séchée, saucisson, rosette et terrine Assortment of ham, local dried meat, sausage and pâté	29.00

LE FOUR À BOIS WOOD OVEN

LA TARTIFLETTE Pommes de terre, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche Potatoes, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream	26.00
LA CROZIFLETTE Crozets, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche Local buckweat pasta, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream	29.00
LE GRATIN DE CROZETS OU DAUPHINOIS avec jambon cru de Savoie Local buckwheat pasta or potato gratin with local cured ham	26.50
LES CANNELLONI DE MON ENFANCE à la tomate et à la viande Cannelloni with tomato, meat and cheese	29.00
LES RAVIOLI À LA TRUFFE MÉLANOSPORUM* Truffle ravioli	31.00

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 Cured ham, parmesan cheese, mushrooms, sour cream	29.00
LE SAVOYARD Diot, émincé de choux, crème fraîche, beaufort Diced cabbage, sour cream, local beaufort cheese, local sausage	27.50
LE VÉGÉTARIEN* Courgettes, champignons, fromage, poivrons, tomates, crème fraîche Zucchini, mushrooms, cheese, sweet peppers, tomatoes, sour cream	27.50
LE JARDINIER Courgettes, emincé de volaille, tomme de savoie, estragon, crème fraîche Zucchini, diced chicken, local tomme cheese, tarragon, sour cream	27.50

* 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.

LE CHAUD WARM DISHES

LA CROÛTE AU FROMAGE* Servie avec une salade verte Crusty cheese and eggs toast with green salad	25.00
LES LÉGUMES AU FOUR* Vegetables cooked in oven	26.00
LE FILET MIGNON DE PORC AUX MYRTILLES Servi avec un gratin dauphinois Pork filet with bluberries and potato gratin	30.00
LE JAMBON À L’OS Sauce aux cèpes avec gratin dauphinois Braised ham on the bone with cep sauce and potato gratin	31.00
LA SOURIS D’AGNEAU AU THYM ET AU MIEL Slow cooked lamb shank confit with honey and thyme	36.00
CABILLAUD EN PAPILOTTE Servi avec légumes et sauce vierge de saison Cod en papillote with vegetables and seasonal sauce vierge	42.00
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 POULET FERMIER ENTIER Servi avec des pommes de terre grenaille — pour 2 personnes Farmer chicken with potatoes — for 2 persons	62.00

LES SPÉCIALITÉS CHEESE SPECIALITIES

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

LE POÊLON DU FROMAGER Assortiment de Fromages des Alpes (Raclette, Reblochon, Tomme, Beaufort) à cuire vous-même à la braise à votre gout, 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 MÉLANOSPORUM Servie avec une salade verte Cheese fondue with truffle served with green salad	42.00

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 STEAK HACHÉ SERVI AVEC FRITES ou HARICOTS Chicken breast or hamburger steak served with french fries or beans	16.00
--	--------------

* 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

FROMAGE BLANC FAISSELLE Au coulis de fruits ou à la crème Farm curd cheese with cream or fruit coulis	10.00
LE DESSERT DU JOUR Special Dessert of the Day	12.50
MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate mousse	12.50
FONDANT AU CHOCOLAT Avec boule de glace vanille et crème anglaise Warm molten chocolate cake with vanilla ice cream and vanilla custard sauce	13.00
LE CRUMBLE AUX POMMES ET À LA CANNELLE Apple crumble with cinnamon	13.00
LE PAPA AU RHUM Notre version généreuse du baba au rhum Our Rum Baba version	13.50
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

DESSERTS GLACÉS

ICE CREAM DESSERTS

SUNDAY À LA FLEUR DE LAIT	12.00
CÈPES DU CHALET Meringue, glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly Meringue, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	13.00