



PLATS ^M_F

CHEESY OR NOT CHEESY

FRENCH TOAST * 24.00

Avec œuf mollet et salade de mâche

With soft-boiled egg and lamb's lettuce salad

Supp Truffes mélanosporum / Add Seasonal truffles +10.00

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 Salade +6.00

PLATEAU DE FROMAGE * 22.00

Sélection de fromage de Savoie de la Fromagerie de Peisey

Selection of Savoie cheeses from la Fromagerie de Peisey

FRATELLI D'AOSTA

SALADE D'ITALIE * 24.00

Légumes marinés à l'huile d'Olive, focaccia, mozzarella di buffala, 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 orels

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

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

POULET FERMIER ENTIER À PARTAGER POUR 2 PERSONNES 55.00

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

FAT BURGER 28.00

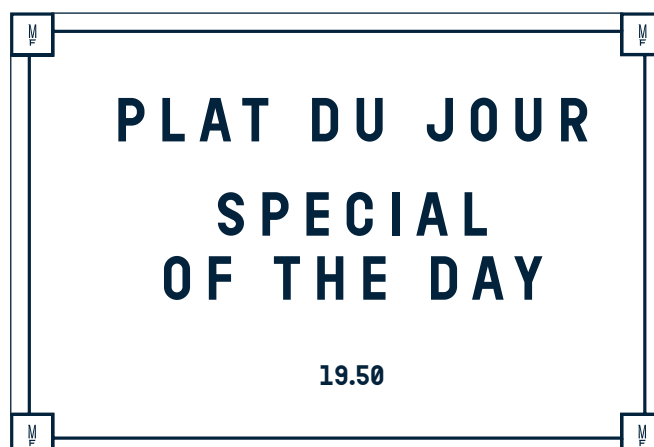
Buns maison, steak haché, bacon, raclette et chutney, sauce burger, servis avec des frites
Homemade buns, ground beef patty, bacon, raclette cheese, chutney and burger sauce, served with fries

ESCALOPE SAVOYARDE 32.00

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

FILET DE BŒUF 200^{GR}, SAUCE AU POIVRE OU MORILLE ET GRATIN DAUPHINOIS 42.00

Fillet of beef 200^{GR} and Gratin Dauphinois
Sauce: pepper or 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 MIDI

ACCOMPAGNEMENT SIDE

SALADE VERTE 6.00

FRITES MAISON 8.00
French fries

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00
Baby potatoes

GRATIN DAUPHINOIS 9.00
Potato Gratin

POÊLÉE DE LÉGUMES 9.00
Pan fried vegetables

MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS
Child under 10

FILET DE POULET ou FILETS DE PERCHES PANÉS
FRITES ou PÂTES
Chicken filet or Perch fillets
Fries or Pasta

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

14.50

#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 Mélanosporum

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FONDUE

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00

JAMBON BLANC À LA TRUFFE 12.00

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE 16.00

#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

HUÎTRES

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

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N.3 — Origine Marennes-Oléron
LES 6 HUÎTRES 18.00 LES 12 HUÎTRES 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 PERCHES 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

MOUSSE AU CHOCOLAT 12.00

Chocolate mousse

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

PETITS BEIGNETS 18.00

Accompagnés de sauce chocolat, crème fouettée, et caramel à partager
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**

#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

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 * 19.00

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 DE SAISON ET TOASTS 23.00

Homemade Foie Gras, chutney and toast

HUÎTRES

HUÎTRES GILLARDEAU N.4

Origine Charente Maritime

LES 6 HUÎTRES 30.00

LES 12 HUÎTRES 56.00

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N.3

Origine Marennes-Oléron

LES 6 HUÎTRES 18.00

LES 12 HUÎTRES 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 8.00
French fries

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00
Baby potatoes

GRATIN DAUPHINOIS 9.00
Potato Gratin

POÊLÉE DE LÉGUMES 9.00
Pan fried vegetables

MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS
Child under 10

FILET DE POULET ou FILETS DE PERCHES PANÉS
FRITES ou PÂTES
Chicken filet or Perch fillets
Fries or Pasta

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

14.50

#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 Mélanosporum

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FONDUE

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.00

JAMBON BLANC À LA TRUFFE 12.00

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE 16.00

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 fromages de Savoie de la Fromagerie de Peisey

Selection of Savoie cheeses from la Fromagerie de Peisey

#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

DAHL DE LENTILLES CORAIL 23.00

Légumes et crème de coco

Dahl of coral lentils, vegetables and coconut cream

FRENCH TOAST* 24.00

Avec œuf mollet et salade de mâche

With soft-boiled egg and lamb's lettuce salad

Supp Truffles Mélanosporome / Add Seasonal truffles +10.00

OMBLE CHEVALIER SAUCE GINGEMBRE ET CITRONELLE 32.00

Accompagné de purée de carotte

Arctic char with ginger and lemongrass sauce, served with carrot purée

MAGRET DE CANARD, SAUCE SAUCE MIEL & SAFRAN 32.00

Accompagné de frites

Duck breast, honey and saffron sauce, and chips

POTÉE SAVOYARDE À LA TRUFFE 33.00

Diot, jarret et lard, légumes de saison et pomme de terre, truffe mélanosporum

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

SAINT JACQUES SNACKÉES, CRÈME DE PANAI, NOISETTES 36.00

Snacked scallops, parsnip cream, hazelnuts

TOURNEDOS ROSSINI 200^{GR}, GRATIN DAUPHINOIS 51.00

Beef tenderloin Rossini 200^{GR}, gratin dauphinois

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

Accompagné de sauce Morille, poivre et béarnaise

2 accompagnements au choix

Rib of beef (1,2^{KG}), 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

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 ou THÉ GOURMAND 12.00
(4 mignardises)

MOUSSE AU CHOCOLAT 12.00
Chocolate mousse

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

PETITS BEIGNETS 18.00
Accompagnés de sauce chocolat, crème fouettée, et caramel à partager
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