



04.50.53.04.80

✉ : contact@lemonchu-chamonix.fr

📷 : lemonchuchamonix

f : LeMonchuchamonix



SERVICE CONTINU 7J/7

11H30 À 23H

{ POUR 2 PERSONNES }
For 2 people

PLANCHE DES MONTAGNES 24€



Tomme, reblochon, beaufort,
jambon des Alpes, coppa,
terrinerie de campagne maison

Tomme, reblochon, beaufort,
ham from the Alps, Coppa



PLANCHE DE BRESAOLA 22€



Platter of Italian cured beef



PLANCHE DU MONCHU 33€

Truite fumée par nos soins,
foie gras maison chutney de figues,
croustillant de meule du Châtelard

Smoked sea trout, house foie gras,
Figs chutney, crusty Châtelard cheese



APERITIF
MAISON
5€50

ENTRÉES FROIDES ❄️

🌱 **DUO DE HOUMOUS POIS CHICHES** 15€
ET HARICOTS BLANCS AUX ÉPICES,
GALETTE DE MAÏS ET SES LÉGUMES CROQUANTS
Chickpea houmous duo with spiced white beans,
corn galette, crunchy vegetables

🐷 **TERRINE DE CAMPAGNE MAISON** 13€
ET COMPOTÉE D'OIGNONS
Home made country terrine

🦆 **FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT** 20€
ET SON CHUTNEY DE FIGUES
Home made duck foie gras served with chutney

🐟 **TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS**, 20€
RÉMOULADE DE CÉLERI À LA MOUTARDE ANCIENNE
Home smoke trout, celeriac remoulade with whole
grain mustard

SALADES 🥗

🌱 **POKE BOWL VEGGIE 16€** | 🐟 **POKE BOWL 20€**
RIZ, AVOCAT, RADIS,
CONCOMBRE, FÈVES,
CHOUX ROUGE ET MANGUE
Poke bowl veggie, rice, avocado,
radish, cucumber, bean,
red cabbage and mango

BASE VEGGIE +
TRUITE DE MER
FUMÉE MAISON
Poke bowl veggie
base ans homemade
smoked trout

🌱 + **VINAIGRETTE SOJA GINGEMBRE**
+ Soy and ginger vinaigrette

PETITE GRANDE
Small Big

SALADE MONCHU, 15€ ... 22€
CROUSTILLANT DE MEULE DU CHÂTELARD,
MESCLUN ET CRAQUANT DE LARD
Monchu mixed leap salad with breaded reblochon
and crispy cream

SALADE DE CROTTIN 16€ ... 23€
DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL, BRESAOLA
Salade of goat's cheese with honey and beef jerky

SALADE CAESAR 17€ ... 24€
FILETS DE POULET PANÉS, ROMAINE,
CROUTONS ET COPEAUX DE PARMESAN
Romain salad, breaded chicken fillets,
crouton and parmesan shaving

🌱 **SALADE VERTE - Green salad** 6.80€

ENTRÉES CHAUDES 🍲

SOUPE DE POISSONS DU LAC LÉMAN, 15€
CROÛTONS ET CRÈME ÉPAISSE
Fish soup from lake Lemman with croutons
and « crème fraîche »

🌱 **SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ** 13€
French onions soup with Comté cheese

🐌 **ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE**
" LE CHAUTAGNARD "PRODUCTEUR LOCAL
LES 🐌 X 6 10€
LES 🐌 X 12 20€
Snails from Savoie, garlic and parsley

VIANDES

 TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 26€
ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS
Steak tartar prepared by our chef

 RIBS CARAMELISÉS 25€
SAUCE BARBECUE SECRÈTE
Caramelized Ribs - Secret homemade barbecue sauce

VOLAILE FERMIÈRE SAUCE MORILLE, 33€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
Farmhouse poultry morel sauce mashed potatoes



SPÉCIALITÉS VIANDE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }
Mini 2 people, price for one person

BRASERADES


 BŒUF 29€/PERS
250g
FINES TRANCHES DE VIANDE CUITES SUR UN BRASERO
SERVIES AVEC POMMES DE TERRE ET CRÈME CIBOULETTE
Thin slices of beef cooked yourself on a table barbecue
served with potatoes and a chive creamy sauce

 3 VIANDES (BŒUF, VEAU, POULET) 31€/PERS
250g
Thin slices of beef, veal, chicken cooked
yourself on a table barbecue,
served with baked potatoes and a chive creamy sauce

 LA DOUBLETTE 32€/PERS
VIANDE DE BŒUF CUIE SUR UN BRASERO NAPPÉE
DE FROMAGE FONDU ET SERVIE AVEC POMMES DE TERRE
Thin slices of beef cooked on a charcoal grill
served with melted cheese, baked potatoes

PIERRADES

 BŒUF 28€/PERS
250g
FINES TRANCHES DE VIANDE CUITES SUR PIERRE
SERVIES AVEC POMMES DE TERRE ET CRÈME CIBOULETTE
Thin slices of beef cooked yourself on a hot stone
served with baked potatoes and a chive creamy sauce

 3 VIANDES (BŒUF, VEAU, POULET) 29€50/PERS
250g
Thin slices of beef, veal,
chicken cooked yourself on a hot stone,
baked potatoes and a chive creamy sauce

POISSONS

SANDRE AU BEURRE BLANC 26€
ET LÉGUMES D'AUTOMNE
Sandre in white butter sauce, autumn vegetables

SAINT JACQUES POÊLÉES 38€
AU JUS D'ORANGE ET LÉGUMES D'AUTOMNE
Pan-fried scallops in orange sauce,
autumn vegetables

PÂTES

   RISOTTO AUX POINTES D'ASPERGES... 26€
Risotto with asparagus

LINGUINE ALLA CARBONARA 16€50
Lardons, crème, œuf - Bacon, cream, egg

 LINGUINE PESTO ET PARMESAN 14€50
Pesto linguine with parmesan

VIANDES AU FOUR À BRAISE



 ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON,
LÉGUMES BRAISÉS AU FOUR
OU ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
Sides of house fries, braised vegetables,
mashed potatoe

 ANDOUILLETTE BOBOSSE 25€
À LA FRAISE DE VEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE
Traditional veal ruffle sausage and mustard sauce

 BELLE ENTRECÔTE BLACK ANGUS 33€
280g
Grilled entrecôte steak - Black Angus

 FILET DE BŒUF 40€
Filet of beef

 PIÈCE DU BOUCHER NOUS CONSULTER
Piece of butcher

 AU POIVRE
Pepper sauce
+ 3.50€

 AUX CÈPES
Cephe mushrooms
SAUCE + 5.00€

 JUS DE VIANDE
AILS ET
ÉCHALOTES CONFITS
Garlic, caramelised
shallot gravy + 3.50€

 AUX MORILLES
Morel sauce
+ 6.00€

 ROSSINI Topped
with pan-fried foie gras
+ 9.00€


 MOUTARDE
À L'ANCIENNE
mustard
+ 3.50€

{ POUR 2 PERSONNES / 2 people }


 CÔTE DE BŒUF À PARTAGER 46€/PERS
1.2 kg
ACCOMPAGNÉE DE SON OS À MOELLE
Prime rib of beef to share with bone Marrow

LA COCOTTE DU MONCHU



 BŒUF BOURGUIGNON 25€/PERS
DE MÈRE-GRAND AUX PETITS OIGNONS
ET RAISINS FRAIS, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
Grandma's beef bourguignon with small onions
and fresh grapes, smashed potatoes

 VEGETARIEN / vegetarian  AVEC ALCOOL / with alcohol

 SANS GLUTEN / gluten free

Prix nets en euros, service compris • L'abus d'alcool est dangereux pour
la santé. À consommer avec modération
Net prices in euros, service included • Alcohol abuse is dangerous for
health. To consume with moderation



SPÉCIALITÉS FROMAGE

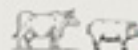
{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }
Mini 2 people, price for one person



FONDUES

SAVOYARDE TRADITIONNELLE **19€50/PERS**

PAIN, FROMAGE ET VIN BLANC
Bread, cheese, white wine



MONCHU **28€50/PERS**

PAIN, FROMAGE, VIN BLANC,
CHARCUTERIE, POMMES DE TERRE
Bread, cheese and charcuterie



AUX CÈPES **32€50/PERS**

PAIN, FROMAGE, VIN BLANC, CÈPES,
CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Bread, cheese, wild mushroom,
white wine, charcuterie and potatoes



ROYALE AUX TRUFFES **39€/PERS**

PAIN, FROMAGE, TRUFFES, CHAMPAGNE,
CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Bread, cheese, truffle with champagne,
charcuterie and potatoes



RACLETTE



AU FEU DE BOIS **28€/PERS**

FROMAGE FONDU SERVI AVEC CHARCUTERIE,
ET POMMES DE TERRE

Melted cheese with a wood fire
served with charcuterie and potatoes



REBLOCHONNADE



AU FEU DE BOIS **29€/PERS**

1/2 REBLOCHON FONDU SOUS BRASERO
SERVI AVEC SAUCISSE MONTBÉLIARDE
ET POMMES DE TERRE

Melted Reblochon cheese with a wood fire
served with hot sausages and potatoes

LES SPÉCIALITÉS INDIVIDUELLES



TARTIFLETTE **19€50**

REBLOCHON GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE,
LARDONS, OIGNONS ET SA PETITE SALADE VERTE

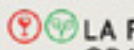
Baked reblochon cheese over potatoes,
bacon and onions with small green salad



LA BOITE CHAUDE **26€50**

FROMAGE FONDU DANS SA BOITE, POMMES DE TERRE,
JAMBON CRU, SALADE

Hot cheese in wood box, potatoes, raw ham, salad



LA FAMEUSE "CROÛTE" **18€50**

GRATINÉE AU FROMAGE

PAIN FROTTÉ À L'AIL, RÂPÉ DE MEULE DU CHÂTELARD
ET COMTÉ, CRÈME ET OEUFS

Bread rubbed with garlic covered in cheese,
eggs, creamed baked

DESSERTS



L'ARDOISE DE FROMAGES DE SAVOIE... 13€
TOMME, REBLOCHON ET BEAUFORT

Mixed cheese platter: Savoie, Tomme, Reblochon and Beaufort

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC 7€50
CRÈME FRAICHE ENTIÈRE OU COULIS DE FRUITS ROUGES
OU AUX HERBES FAÇON CANUT

Fromage frais, double cream or red fruit coulis or mixed herbs

CHEESECAKE AU CITRON VERT 10€
Lime cheesecake

TARTELETTE MYRTILLES 9€
Blueberry tartlette

BRIOCHE PERDUE, 11€
GLACE VANILLE ET CARAMEL BEURRE SALÉ
French Toast with brioche, vanilla ice cream,
salted butter caramel sauce

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10€
ET GLACE VANILLE ARTISANALE

Molten chocolate cake with house vanilla ice-cream

CRÊPES OU GAUFRE SUCRE ET CHANTILLY MAISON .. 6€50
MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD 7€

Pancake or waffle with blueberry or hot chocolate

MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON ÉCLAT DE MENDIANT 10€
Chocolate mousse

L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE 11€
GLACE VANILLE ARTISANALE, CHANTILLY MAISON
ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD

Profiterole with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

NOUGAT GLACÉ MAISON 9€
ET SON COULIS DE FRAMBOISE

Home made nougat ice cream with Raspberry couli

GLACES ARTISANALES

2 BOULES 6€50

3 BOULES 9€

GLACES ALPES
ARTISANAL

PARFUMS GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, YAOURT
Ice creams: vanilla, chocolate, coffee, yogurt

PARFUMS SORBETS : CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, POIRE
Sorbets: lemon, strawberry, raspberry, pear

Coupes glacées

9€

COUPE MONT BLANC
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON,
MERINGUE ET CHANTILLY

Vanilla ice cream, chestnut puree,
meringue and whipped cream

DAME BLANCHE

Vanilla ice cream with hot chocolate

8€

CAFÉ AFFOGATO
EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE

Vanilla ice cream with coffee


11€


COUPE COLONEL / Lemon sorbet / Vodka
COUPE WILLIAMINE / Pear sorbet with pear eau de vie
COUPE MONTAGNARDE / Vanilla ice cream Genepi
COUPE SICILIENNE / Limon sorbet / limoncello

SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 1€50
BOULE DE GLACE 2€50

MENU 43€


{ aucun changement au menu / no change in the menu }


 **TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS,
RÉMOULADE DE CÉLERI
À LA MOUTARDE ANCIENNE**
Home smoke trout,
celeriac remoulade with whole grain mustard

 **6 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE
EN PERSILLADE "LE CHAUTAGNARD"**
Snails from Savoie, garlic and parsley


 **FOIE GRAS
DE CANARD MAISON MI-CUIT
ET SON CHUTNEY DE FIGUES**
Home made duck foie gras
served with chutney

 **VOLAILE FERMIERE
SAUCE AUX CÈPES
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE**
Farmhouse poultry cep mushroom mashed potatoes

 **PIERRADE DE BOEUF (MINIMUM 2 PERSONNES)
FINES TRANCHES DE BOEUF CUITES SUR UNE PIERRE CHAUDE**
Beef cooked yourself on a hot stone served
with baked potatoe an a chive creamy sauce

 **SANDRE AU BEURRE BLANC
ET LÉGUMES D'AUTOMNE**
Sandre in white butter sauce, autumn vegetables

**COUPE MONT BLANC
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON,
MERINGUE ET CHANTILLY**
Vanilla ice cream with chesnut purée,
meringue and whipped cream

 **SORBET ARROSÉ :
COLONEL OU WILLIAMINE
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE** +2€
Sorbet with vodka or pear alcool or genepi or limoncello

CHEESECAKE AU CITRON VERT
Lime cheesecake




MENU 32€

{ aucun changement au menu / no change in the menu }


 **SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ**
French onions soup with Comté cheese

 **JAMBON DE MONTAGNE**
Raw ham

  **FONDUE SAVOYARDE (minimum 2 personnes)
PAIN, FROMAGE ET VIN BLANC**
Bread and cheese, white wine

 **TARTIFLETTE DES ARAVIS
ET SALADE VERTE REBLOCHON
GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE, LARDONS ET OIGNONS**
Gratinated Reblochon on potatoes, bacon and onions

CRÊPES OU GAUFRE MYRTILLES
Blueberry pan-cake or waffle


 **SORBET ARROSÉ :
COLONEL OU WILLIAMINE
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE** +2€
Sorbet with vodka or pear alcool or genepi or limoncello


MENU ENFANT

{ -7ans }

12€50



 **VÉRITABLES FILETS DE POULET
PANÉS AUX CORNFLAKES
(ACCOMPAGNEMENT :
BOUGNAT, SPAGHETTI OU LÉGUMES)**
Breaded chicken fillet
(with Baked potatoe or Pasta shells or Vegetables)

 **LINGUINE CARBONARA**
Pasta Carbonara

**1 BOULE DE GLACE ARTISANALE
BARBE À PAPA**
Ice cream (1 scoops) Candy Floss

CRÊPE AU CHOCOLAT CHAUD
Hot chocolate pan cake