



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 22€
 Tomme, reblochon, beaufort,
 jambon des Alpes, coppa,
 terrine de campagne maison

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

PLANCHE DE BRESAOLA 20€
 Platter of Italian cured beef

PLANCHE DU MONCHU 31€
 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 CHAUDES

FOIE GRAS POÊLÉ, 22€
 COEUR D'ARTICHAUT ET SA TOMBÉE D'ÉPINARDS
 Pan-fried foie gras Artichoke heart with wilted spinach

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ 12€
 French onions soup with Comté cheese

SOUPE PAYSANNE, ALLUMETTES DE TOMME 12€
 DE SAVOIE ET TUILE DE LARD
 Traditional soup with Savoie Tomme cheese, bacon crisps

ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
 " LE CHAUTAGNARD " PRODUCTEUR LOCAL
 LES X 6 9.50€
 LES X 12 18€
 Snails from Savoie, garlic and parsley

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 12€
 ET COMOTÉE D'OIGNONS
 Home made country terrine

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT 18€
 ET SON CHUTNEY DE FIGUES
 Home made duck foie gras served with chutney

TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS, 18€
 RÉMOULADE DE CÉLERI À LA MOUTARDE ANCIENNE
 Home smoke trout, celeriac remoulade with whole
 grain mustard

SALADES

POKE BOWL VEGGIE 15€ **POKE BOWL 19€**
 RIZ, AVOCAT, RADIS, BASE VEGGIE +
 CONCOMBRE, FÈVES, TRUITE DE MER
 CHOUX ROUGE ET MANGUE FUMÉE MAISON
 Poke bowl veggie , rice, avocado, Poke bowl veggie
 radish, cucumber, bean, base ans homemade
 red cabbage and mango smoked trout

+ VINAIGRETTE SOJA GINGEMBRE
 + Soy and ginger vinaigrette

SALADE MONCHU, 14€ ... 21€
 CROUSTILLANT DE MEULE DU CHÂTELARD,
 MESCLUN ET CRAQUANT DE LARD
 Monchu mixed leap salad with breaded reblochon
 and crispy cream

SALADE DE CROTTIN 15€ ... 22€
 DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL, BRESAOLA
 Salade of goat's cheese with honey and beef jerky

SALADE CAESAR 16€ ... 23€
 FILETS DE POULET PANÉS, ROMAINE,
 CROUTONS ET COPEAUX DE PARMESAN
 Romain salad, breaded chicken fillets,
 crouton and parmesan shaving

SALADE VERTE - Green salad 6.50€

VIANDES



TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 24€
ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS
Steak tartar prepared by our chef

RIBS CARAMÉLISÉS 24€
SAUCE BARBECUE SECRÈTE
Caramelized Ribs - Secret homemade barbecue sauce

VOLAILE FERMIÈRE SAUCE MORILLE, 29€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
Farmhouse poultry morel sauce mashed potatoes

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 24€
À LA FRAISE DE VEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE
Traditional veal ruffle sausage and mustard sauce

BELLE ENTRECÔTE BLACK ANGUS 32€
Grilled entrecôte steak - Black Angus

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

LA COCOTTE DU MONCHU



BOEUF BOURGUIGNON 24€/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 VIANDE

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

BRASERADES

BOEUF 27€/PERS
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 (BOEUF, VEAU, POULET) 29€/PERS
Thin slices of beef, veal, chicken cooked
yourself on a table barbecue,
served with baked potatoes and a chive creamy sauce

LA DOUBLETTE 30€/PERS
VIANDE DE BOEUF 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

BOEUF 26€/PERS
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 (BOEUF, VEAU, POULET) 27€/PERS
Thin slices of beef, veal,
chicken cooked yourself on a hot stone,
baked potatoes and a chive creamy sauce

POISSONS



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

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

SAINT JACQUES POÊLÉES 36€
AU JUS D'ORANGE ET LÉGUMES D'AUTOMNE
Pan-fried scallops in orange sauce,

PÂTES

RISOTTO À LA CRÈME DE TRUFFE 26€
Truffle cream risotto

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

LINGUINE PESTO ET PARMESAN 14€
Pesto linguine with parmesan



SPÉCIALITÉS FROMAGE

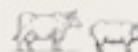
{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }
Mini 2 people, price for one person



FONDUES

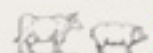
SAVOYARDE TRADITIONNELLE **18€50/PERS**

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



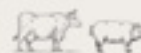
MONCHU **25€50/PERS**

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



AUX CÈPES **28€50/PERS**

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



ROYALE **29€50/PERS**

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



RACLETTE



AU FEU DE BOIS **26€50/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€**

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€**

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

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



LA FAMEUSE "CROÛTE" **17€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



8€50



9€



10€

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 FRAÎCHE 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 tartellette

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
GLACERIE ARTISANALE

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,
MÉRINGUE 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 / Lemon sorbet Limoncello

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

MENU 39€

{ 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

 **VOLAILLE FERMÈRE
SAUCE AUX CÈPES
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE**
Farmhouse poultry cepe 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 28€50

{ 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 12€50

{ -11ans }



 **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