



04.50.53.04.80

✉ : contact@lemonchu-chamonix.fr

📷 : lemonchuchamonix

f : LeMonchuchamonix

www.Lemonchu-chamonix.fr




SERVICE CONTINU 7J/7

11H30 À 23H

{ POUR 2 PERSONNES }  
For 2 people

 **PLANCHE DES MONTAGNES 24€**  
Tomme, reblochon, beaufort,  
jambon des Alpes, coppa,  
terrines de campagne maison

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

 **PLANCHE DE BRESAOLA 22€**  
Platter of Italian cured beef 

 **PLANCHE DU MONCHU 33€**  
Croquettes au jambon de Savoie, Arancini du chef,  
brescaola, poivrons confits, foie gras maison  
et chutney de figues, tranches de pain toastées

Savoie ham croquettes, chef's Arancini,  
brescaola, confit peppers, home-made foie gras  
and fig chutney with toast

**APERITIF  
MAISON  
6€**

## ENTRÉES CHAUDES

**FRICASSÉE DE CUISSES DE GRENOUILLES 20€**  
AU PERSIL FRIT, CRÈME D'AIL ET PETITS CROÛTONS  
Frog Legs Fricassee with fried parsley,  
garlic cream and croutons




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

**SOUPE DE POISSONS DU LAC LÉMAN, 16€**  
CROÛTONS ET CRÈME ÉPAISSE  
Fish soup from lake Lemman with croutons  
and « crème fraîche »

 **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

## ENTRÉES FROIDES

  **MOZZA DI BUFFALA 18€**  
ET SON ARC EN CIEL DE TOMATES AU PISTOU  
Buffalo mozzarella, rainbow tomato pesto

   **GASPACHO MAISON - Home-made gaspacho 12€50**

 **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

 **CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE 17€50**  
COPEAUX DE PARMESAN CÂPRES ET SAUCE PISTOU  
Beef carpaccio, rocket, parmesan shavings and pesto

## SALADES

   **POKE BOWL VEGGIE 16€**  
RIZ, AVOCAT, RADIS, CONCOMBRE, FÈVES CHOU  
ROUGE, PASTÈQUE ET VINAIGRETTE SOJA  
GINGEMBRE  
Vegetarian Poke bowl, rice, avocado, cucumber,  
beans, red cabbage and watermelon

**POKE BOWL THAÏ SAUCE SOJA ÉPICÉE, 22€**  
QUINOA, PATATE DOUCE, CAROTTES, CHOU BLANC,  
CORIANDRE, OIGNONS FRITS ET POULET CRISPY  
Thai salad with spicy soy sauce, quinoa, sweet potato,  
carrot, white cabbage, coriander and fried onions

**SALADE MONCHU, 16€ ... 23€**  
MESCLUN, CROQUETAS AU JAMBON DE SAVOIE,  
ŒUF POCHÉ ET LARD FERMIER  
Green salad, Savoie ham croquettes, poached egg  
and farmer's bacon

**SALADE DE CROTTIN 17€ ... 24€**  
DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL, BRESAOLA  
Salade of goat's cheese with honey and beef jerky

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

   **SALADE "VERDE" : MESCLUN, 8.50€**  
POIS GOURMANDS, RADIS CAROTTES TOMATES CERISE  
Green salad, snow peas, peas, radish, carrot and  
cherry tomatoes

   **PETIT BOL DE SALADE VERTE - Small green salad 1.50€**

## VIANDES



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

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

**VOLAILE FERMIERE** 27€  
AU JUS DE PERSIL PLAT, CASSOLETTE D'AILS ET  
ÉCHALOTES CONFITS, ÉCRASÉ DE POMMES DE  
TERRE ET LÉGUMES BRAISÉ  
Farmer's Chicken in flat parsley sauce, confit shallots  
and garlic, mashed potato and charred vegetables

## 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** 280g 33€  
Grilled entrecôte steak - Black Angus

**FILET DE BŒUF** 40€  
Fillet of beef

**PIÈCE DU BOUCHER** NOUS CONSULTER  
Piece of butcher {POUR 2 PERSONNES / 2 people}

**AU POIVRE** 3.50€  
Pepper sauce

**AUX CÈPES** 5.00€  
Cephe mushrooms  
SAUCE

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

**AUX MORILLES** 6.00€  
Morel sauce

**ROSSINI** 9.00€  
Topped  
with pan-fried foie gras

**MOUTARDE**  
À L'ANCIENNE  
mustard  
+ 3.50€

**CÔTE DE BŒUF À PARTAGER** 12 kg 46€/PERS  
ACCOMPAGNÉE DE SON OS À MOELLE,  
SAUCE AUX CÈPES ET SAUCE POIVRE  
Prime rib of beef to share with bone Marrow,  
Mushroom sauce and pepper sauce

## LES COCOTTES 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

**DAHL DE LENTILLES** 21€/PERS  
AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE, PATATE DOUCE,  
ÉPINARDS FRAIS ET CORIANDRE  
Lentil dahl with coconut milk, ginger, sweet potato,  
fresh spinach and coriander

## SPÉCIALITÉS VIANDE

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

### BRASERADES

**BŒUF** 250g 29€/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 shive creamy sauce

**3 VIANDES (BŒUF, VEAU, POULET)** 250g 31€/PERS  
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** 250g 28€/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 (BŒUF, VEAU, POULET)** 250g 29€50/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,** 16€  
CROÛTONS ET CRÈME ÉPAISSE  
Fish soup from lake Lemman with croutons  
and « crème fraîche »

**SANDRE AU BEURRE BLANC** 26€  
ET LÉGUMES BRAISÉS  
Sandre in white butter sauce, braised vegetables

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

## PÂTES

**RISOTTO AUX POIS GOURMANDS** 24€  
ET PETITS POIS, PISTOU  
Risotto with snow peas, peas and pesto

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

**LINGUINE A L'ARRABIATA** 15€  
Arrabiata Linguine

**VEGETARIEN** / vegetarian **AVEC ALCOOL** / with alcohol  
**SANS GLUTEN** / gluten free **VEGAN** / vegan

Prix nets en euros, service compris • L'abus d'alcool est dangereux pour  
la santé. A 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

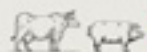
SAVOYARDE TRADITIONNELLE **19€50/PERS**

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

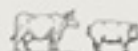


ROYALE AUX TRUFFES **39€/PERS**

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**

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 **BIO** ..... 16€

DE LA FERME DE VALLORCINE

Savoie Cheese platter from the local Vallorcine farm

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC **BIO** ..... 8€50

DE LA FERME DE VALLORCINE

CRÈME FRAICHE ENTIÈRE OU COULIS DE FRUITS ROUGES  
OU AUX HERBES FAÇON CANUT

Fresh cheese from the local vallorcine farm,  
double cream or red fruit coulis or mixed herbs

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 10€50

NOIR 72% DU SHOUKA ET GLACE VANILLE ARTISANALE

Molten chocolate cake, add dark chocolate 72% from Shouka  
with house vanilla ice-cream

COUPE DE FRAISES DE FRANCE ... 12€50

ACCOMPAGNÉES DE GLACE AU FOIN DE NOS ALPES

Bowl of French strawberries, accompanied by local hay ice cream

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, ..... 11€

MERINGUE ET CRÈME FOUETTÉE

Red fruit pavlova, meringue and whipped cream

MERINGUE À LA CRÈME ÉPAISSE FERMIERE 10€

Meringue with local double cream

NOUGAT GLACÉ MAISON ..... 9€50

ET SON COULIS DE FRAMBOISE

Home made nougat ice cream with Raspberry couli

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 ..... 10€

ET SON ÉCLAT DE MENDIANT 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

# GLACES ARTISANALES

2 BOULES 6€50

3 BOULES 9€

GLACES ALPES

PARFUMS GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, MENTHE-CHOCOLAT

Ice creams: vanilla, chocolate, mint-chocolate

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, chesnut puree,  
meringue and whipped cream

DAME BLANCHE

Vanilla ice cream with hot chocolate

CAFÉ AFFOGATO **8€**

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

COUPE AFTER-EIGHT / Mint-chocolate Get27

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

## MENU 45€

[ aucun changement au menu / no change in the menu ]



### SALADE MONCHU, MESCLUN, CROQUETAS AU JAMBON DE SAVOIE, ŒUF POCHÉ ET LARD FERMIER

Monchu mixed leaf salad with breaded reblochon and crispy cream

### 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 AU JUS DE PERSIL PLAT,

CASSOLETTE D'AILS ET ECHALOTTES CONFITS,  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES BRAISÉS  
Farmhouse poultry cepe mushroom mashed potatoes



PIERRADE DE BŒUF (MINIMUM 2 PERSONNES)  
FINES TRANCHES DE BŒUF CUITES SUR UNE PIERRE CHAUDE  
Beef cooked yourself on a hot stone served with baked potato and a chive creamy sauce



### SANDRE AU BEURRE BLANC ET LÉGUMES BRAISÉS

Sandre in white butter sauce, autumn braised vegetables



DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO,  
GINGEMBRE, PATATE DOUCE,  
ÉPINARDS FRAIS ET CORIANDRE  
Lentil dahl with coconut milk, ginger, sweet potato, fresh spinach and coriander



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

Vanilla ice cream with chestnut purée, meringue and whipped cream



SORBET ARROSÉ :  
COLONEL OU WILLIAMINE  
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE OU AFTER-EIGHT  
Sorbet with vodka or pear alcohol or genepi or limoncello or get 27



PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES,  
MERINGUE ET CRÈME FOUETTÉE  
Red fruit pavlova, meringue and whipped cream



## MENU 32€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  
REBLOCHON GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE,  
LARDONS, OIGNONS ET SALADE VERTE  
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 OU AFTER-EIGHT  
Sorbet with vodka or pear alcohol or genepi or limoncello or get 27

## MENU ENFANT 12€50

[ -l'ans ]



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



LINGUINE CARBONARA  
Pasta Carbonara



1 BOULE DE GLACE ARTISANALE  
Ice cream (1 scoops)



GAUFRE AU CHOCOLAT CHAUD  
Hot chocolate waffle