



SERVICE CONTINU 7J/7
11H30 À 23H



- VEGETARIEN / vegetarian
- SANS GLUTEN / gluten free
- AVEC ALCOOL / with alcohol
- 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

{ A PARTAGER }
To share

PLANCHE DES MONTAGNES 28€
Fromages BIO de la ferme de Vallorcine, tomme, tomme à l'ail des ours, vallorcin, terrine de campagne au Beaujolais, jambon de pays

Organic cheese from Vallorcine farm, tomme, wild garlic tomme, vallorcin, Beaujolais country terrine, Alpine hams

PLANCHE DE BRESAOLA 22€
Platter of Italian cured beef

PLANCHE BOBOSSE 28€
Duo de pâtes en croûte à la mousse de foie de canard et pintade-morilles, boudin blanc, persillé et terrine de campagne au Beaujolais

Duo of pastry-crustéd pâté with duck liver mousse and guinea fowl with morel mushrooms, white pudding, parsley and Beaujolais country terrine

PLANCHE DU MONCHU 36€
Croquetas au jambon de pays, Arancini du chef, bresaola, poivrons confits, Pâté en croûte Richelieu à la mousse de foie de canard et chutney de figues, saumon fumé BIO, tranches de pain toastées

Savoie ham croquettes, Chef's arancini, bresaola, confit peppers, Richelieu pastry-crustéd pâté of duck liver mousse and fig chutney, smoked organic salmon, toasted bread slices

APERITIF
MAISON
6,50€

ENTRÉES CHAUDES

OEUF PARFAIT FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS 18
SAUVAGES RÉDUCTION D'ÉCHALOTES AU VIN ROUGE DE SAVOIE MONDEUSE

Perfect soft boiled egg on mushroom fricassé wild shallot reduction in Savoie mondeuse red wine

PITHIVIERS AU LARD DE JAMBON DE PAYS 22
BEAUFORT ET CHAMPIGNONS SAUVAGES, MESCLUN ET ÉCHALOTES CONFITES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Local ham pie beaufort cheese wild mushrooms, confit shallots in balsamic vinegar and mesclun greens

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ 13,6
French onions soup with Comté cheese

SOUPE DE TRUITE ET SAUMON BIO 16,5
DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC", CROÛTONS ET CRÈME ÉPAISSE

Fish soup of organic trout and smoked salmon by ANDRIC with crouton and « creme fraiche »

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

TERRINE DE CAMPAGNE AU BEAUJOLAIS 14
DE CHEZ BOBOSSE ET SON PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ
Beaujolais Country Terrine by Chez Bobosse with toasted country bread

CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE PARIS 14
CRÈME DE CIBOULETTE, ROQUETTE, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS ET VINAIGRETTE AU CITRON VERT
Parisian mushroom carpaccio spring onion cream, rocket, roasted pine nuts and lime dressing

DUO DE PÂTÉS EN CROÛTE 16
DE CHEZ BOBOSSE, RICHELIEU À LA MOUSSE DE FOIE DE CANARD ET PINTADE-MORILLES, SAUCE GRIBICHE
Duo of Richelieu pastry-crustéd pâté from Bobosse of duck liver mousse and guinea fowl with morel mushrooms in Gribiche sauce

DUO DE TRUITE FUMÉE ET SAUMON FUMÉ BIO 22
DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC", RÉMOULADE DE CÉLERI À LA MOUTARDE ANCIENNE, TOAST GRILLÉ
Duo of organic smoked trout and smoked salmon by ANDRIC, Celeriac grated with old fashioned mustard grilled toast

SALADES

POKE BOWL VEGGIE 16,5
RIZ, AVOCAT, RADIS, CONCOMBRE, WAKAME, FÈVES CHOU ROUGE, PASTÈQUE ET VINAIGRETTE SOJA GINGEMBRE

Vegetarian Poke bowl, rice, avocado, cucumber, beans, red cabbage and watermelon

+ **POULET CRISPY** : 19 • + **TRUITE FUMÉE BIO** : 21,5
Crispy chicken Smoked trout

SALADE MONCHU 16,5 23,6
MESCLUN, CROQUETAS AU JAMBON DE PAYS, OEUF POCHÉ ET ALLUMETTES DE LARDONS FUMÉS DE LA MAISON DE SAVOIE GRÉSARD
Green salad, Savoie ham croquettes, poached egg and farmer's bacon

SALADE DE CROTTIN 18 24,6
DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL, BRESAOLA
Salade of goat's cheese with honey and beef jerky

SALADE CAESAR 17,5 24,6
ROMAINE, FILETS DE POULET PANÉS, CROÛTONS ET COPEAUX DE PARMESAN
Romain salad, breaded chicken fillets, crouton and parmesan shaving


SALADE "VERDE": MESCLUN, 12,5
POIS GOURMANDS, RADIS, CAROTTES, TOMATES CERISE
Green salad, snow peas, peas, radish, carrot and cherry tomatoes

PETIT BOL DE SALADE VERTE 3
Small green salad

VIANDES

 **TARTARE DE BOEUF 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

 **DEMI-COQUELET MARINÉ À L'ORANGE** 28,5
CITRON VERT ET GINGEMBRE, PATATES DOUCES ET ÉPINARDS
 Half young chicken in orange sauce Lime and ginger, sweet potatoes and spinach



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** 25,5
A LA FRAISE DE VEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE
 Traditional veal ruffle sausage and mustard sauce

 **BELLE ENTRECÔTE BLACK ANGUS** 33,5
 Grilled entrecôte steak - Black Angus

 **CÔTE DE COCHON** 26
DANS SON JUS
 Pork Chop In gravy

 **FILET DE BOEUF** 45
 Fillet of beef

 **PIÈCE DU BOUCHER** Nous consulter
 Piece of butcher

 **AU POIVRE**
 Pepper sauce
 + 3,50€

 **AUX CÈPES**
 Ceps mushrooms sauce
 + 5,00€

 **JUS DE VIANDE, AILS ET ÉCHALOTES CONFITS**
 Garlic, caramelised shallot gravy
 + 3,50€

 **AUX MORILLES**
 Pepper sauce
 + 6,00€

 **CHIMICHURRI**
 + 3,50€

 **MOUTARDE À L'ANCIENNE**
 mustard
 + 3,50€

 **CÔTE DE BOEUF À PARTAGER** 47,5/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



  **BOEUF 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




 **BOEUF** 29,5/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)** 31,5/pers
 Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a table barbecue, served with baked potatoes and a chive creamy sauce

 **LA DOUBLETTE** 33/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** 29,5/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)** 31,5/pers
 Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a hot stone, baked potatoes and a chive creamy sauce

POISSONS



 **SOUPE DE TRUITE ET SAUMON** 16,5
DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC", CROÛTONS ET CRÈME ÉPAISSE
 Fish soup of organic trout and smoked salmon by ANDRIC with crouton and « creme fraiche »

 **SANDRE AU BEURRE BLANC, RIZ PILAF** 26,5
ET LÉGUMES BRAISÉS
 White-butter Zander, pilaf rice and roasted vegetables



  **HOMARD BLEU D'EUROPE FLAMBÉ** 90
A L'ARMAGNAC, SAUCE ARMORICAINE, LÉGUMES BRAISÉS ET RIZ PILAF
 European Blue Lobster Flambé with Armagnac, sauce americaine, roasted vegetables and pilaf rice

PÂTES



   **RISOTTO AU PANAI** 24
ET À L'ESTRAGON FRAIS
 Parsnip risotto with fresh tarragon

 **LINGUINE ALLA CARBONARA** 17
LARDONS FUMÉS DE LA MAISON "GRÉSARD", CRÈME, OEUF - Bacon, cream, egg

  **LINGUINE A L'ARABIATA** 15,5
 Arrabiata Linguine

SPÉCIALITÉS FROMAGE

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



FONDUES

SAVOYARDE TRADITIONNELLE **20/pers**
PAIN, FROMAGE ET VIN BLANC
Bread, cheese, white wine

MONCHU **29,5/pers**
PAIN, FROMAGE, VIN BLANC, CHARCUTERIE,
POMMES DE TERRE
Bread, cheese and charcuterie

AUX CÈPES **33,5/pers**
PAIN, FROMAGE, VIN BLANC, CÈPES,
CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Bread, cheese, wild mushroom,
white wine, charcuterie and potatoes

ROYALE AUX TRUFFES **39,5/pers**
PAIN, FROMAGE, TRUFFES, CHAMPAGNE,
CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Bread, cheese, truffle with champagne,
charcuterie and potatoes



RACLETTE

AU FEU DE BOIS **29/pers**
FROMAGE À RACLETTE FONDU SERVI
AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Avec du fromage Morbier AOC **32/pers**
Melted cheese with a wood fire
served with charcuterie and potatoes



REBLOCHONNADE

AU FEU DE BOIS **29,5/pers**
1/2 REBLOCHON FONDU SOUS BRASERO
SERVI AVEC SAUCISSE DE MORTEAU IGP
DE LA MAISON GRÉSARD ET POMMES DE TERRE
Melted Reblochon cheese with a wood fire served
with hot sausages and potatoes

LES SPÉCIALITÉS INDIVIDUELLES

TARTIFLETTE **20**
GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE,
LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD, OIGNONS
ET PETITE SALADE VERTE
Baked reblochon cheese over potatoes,
bacon and onions with small green salad

LA BOITE CHAUDE **26,5**
ROYAL SAVOIE AU LAIT CRU DANS SA BOITE,
POMMES DE TERRE, JAMBON DE PAYS, SALADE
Hot cheese in wood box, potatoes, raw ham, salad

LA FAMEUSE "CROÛTE" **19,5**
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

ENDIVES AU JAMBON **17,5**
DU PAYS DE SAVOIE À LA CRÈME DE BEAUFORT
Endive and Savoie Ham with beaufort cream sauce

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** 8,5
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
- POIRE AU VIN CHAUD 9,5
ET GLACE ARTISANALE D'ISA AU LAIT D'ALPAGE,
ÉMIETTÉ DE SPÉCULOS
Pear in Mulled Wine with local hay infused ice cream and biscuit crumb
- MOELLEUX AU CHOCOLAT 10,5
NOIR 72% DU SHOUKA ET GLACE VANILLE ARTISANALE
Molten chocolate cake, add dark chocolate 72% from Shouka with
house vanilla ice-cream
- MERINGUE À LA CRÈME ÉPAISSE FERMIERE ... 10
Meringue with local double cream
- NOUGAT GLACÉ MAISON 9,5
ET SON COULIS DE FRAMBOISE
Home made nougat ice cream with Raspberry couli
- L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE 11,5
GLACE VANILLE ARTISANALE, CHANTILLY MAISON
ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD
Profiterole with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
- CRUMBLE DANS SON COING 11
GLACE ARTISANALE D'ISA AU LAIT D'ALPAGE
Quince Crumble with Isa's artisanal ice cream made with milk
from local pastures
- MOUSSE AU CHOCOLAT 10
ET SON ÉCLAT DE MENDIANT • Chocolate mousse
- CRÊPES OU GAUFRE 6,5
SUCRE ET CHANTILLY MAISON
- MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD 7
Pancake or waffle with blueberry or hot chocolate

GLACES ARTISANALES

1 BOULE 4€ 2 BOULES 7€ Glaces Artisanales

- PARFUMS GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, MENTHE-CHOCOLAT
Ice creams: vanilla, chocolate, mint-chocolate
- PARFUMS SORBETS : CITRON, FRAISE, POIRE
Sorbets: lemon, strawberry, pear

Coupes glacées

9,70€

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

CAFÉ AFFOGATO **8,70€**
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 Gel27

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

MENU 48€

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


 **SALADE MONCHU,
MESCLUN, CROQUETAS AU JAMBON DE PAYS,
OEUF POCHÉ ET LARDONS FUMÉS
DE LA MAISON "GRÉSARD"**

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

**DUO DE TRUITE FUMÉE ET SAUMON FUMÉ BIO
DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC",
RÉMOULADE DE CÉLERI À LA MOUTARDE
ANCIENNE, TOAST GRILLÉ**

Duo of organic smoked trout and salmon by ANDRIC, Celeriac grated with old fashioned mustard grilled toast

 **DEMI-COQUELET MARINÉ À L'ORANGE
CITRON VERT ET GINGEMBRE,
PATATES DOUCES ET ÉPINARDS**



Half young chicken in orange sauce Lime and ginger, sweet potatoes and spinach




 **PIERRADE DE BOEUF (MINIMUM 2 PERS)
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,
RIZ PILAF 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 chesnut purée, meringue and whipped cream

   **SORBET ARROSÉ (+2€)
COLONEL OU WILLIAMINE
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE
OU AFTER-EIGHT**

Sorbet with vodka or pear alcool or genepi or limoncello or get 27

 **MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 72%
DU SHOUKA ET GLACE VANILLE ARTISANALE**
Molten chocolate cake, add dark chocolate 72% from Shouka with house vanilla ice-cream



MENU 34€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 GRATINÉ SUR POMMES
DE TERRE, LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD,
OIGNONS ET PETITE SALADE VERTE**
Baked reblochon cheese over potatoes, bacon and onions with small green salad

 **CRÊPES OU GAUFRE MYRTILLES**
Blueberry pan-cake or waffle

  **SORBET ARROSÉ (+3€)
COLONEL OU WILLIAMINE OU MONTAGNARDE
OU SICILIENNE OU AFTER-EIGHT**
Sorbet with vodka or pear alcool or genepi or limoncello or get 27

LE P'TIT MONCHU


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**
Ice cream (1 scoops)

 **CRÊPE AU CHOCOLAT CHAUD**
Pancakes with hot chocolate