



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.  
À 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 pâtés 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 figes, 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

**SOUPE PAYSANNE ET SON LARD FUMÉ** 14  
**DE LA MAISON GRÉSARD ET ALLUMETTES DE COMTÉ**  
Farmer soup and Gresard smoked bacon, with comté cheese sticks

**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

**VOL AU VENT AUX MORILLES ET VIN JAUNE** 22  
Mushroom vol au vents with morels in Jura yellow wine

**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 « crème fraîche »

**ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE "LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL**  
**LES X 6** 11  
**LES X 12** 22  
Snails from Savoie, garlic and parsley

## ENTRÉES FROIDES

**TERRINE DE CAMPAGNE AU BEAUJOLAIS** 14,5  
**DE CHEZ BOBOSSE ET SON PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ**  
Beaujolais Country Terrine by Chez Bobosse with toasted country bread

**CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE PARIS** 14,5  
**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** 17  
**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**** 23  
**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, POMME VERTE ET VINAIGRETTE SOJA GINGEMBRE**  
Vegetarian Poke bowl, rice, avocado, cucumber, beans, red cabbage and green apple  
+ **POULET CRISPY** : 19,5 • + **TRUITE FUMÉE **BIO**** : 22  
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,** 13  
**POIS GOURMANDS, RADIS, CAROTTES, TOMATES CERISE**  
Green salad, snow peas, peas, radish, carrot and cherry tomatoes

**PETIT BOL DE SALADE VERTE** 3,5  
Small green salad

## VIANDES

-  **TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU**  26  
**ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS**  
 Steak tartar prepared by our chef
-  **RIBS CARAMELISÉS** ..... 26,5  
**SAUCE BARBECUE SECRÈTE**  
 Caramelized Ribs - Secret homemade barbecue sauce
-  **DEMI-COQUELET MARINÉ À L'ORANGE** ..... 29  
**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** ..... 26  
**À LA FRAISE DE VEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE**  
 Traditional veal rufflé sausage and mustard sauce
-  **BELLE ENTRECÔTE BLACK ANGUS**  ..... 34  
 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

 <b>AU POIVRE</b> Pepper sauce + 3,50€	 <b>AUX CÈPES</b> Cephe mushrooms sauce + 5,00€	 <b>JUS DE VIANDE, ALS ET ÉCHALOTES CONFITS</b> Garlic, caramelised shallot gravy + 3,50€
 <b>AUX MORILLES</b> Pepper sauce + 6,00€	 <b>CHIMICHURRI</b>  + 3,50€	 <b>MOUTARDE À L'ANCIENNE</b> mustard + 3,50€

-  **CÔTE DE BOEUF À PARTAGER**   ..... 48 /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**  ..... 26 /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** ..... 22 /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 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 »
-  **SANDRE AU BEURRE BLANC, RIZ PILAF ET LÉGUMES BRAISÉS** ..... 27  
 White-butter Zander, pilaf rice and roasted vegetables
-   **HOMARD BLEU D'EUROPE FLAMBÉ** ..... 90  
**À 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** ..... 24,5  
**ET À L'ESTRAGON FRAIS**  
 Parsnip risotto with fresh tarragon
-  **LINGUINE ALLA CARBONARA** ..... 17,5  
**LARDONS FUMÉS DE LA MAISON "GRÉSARD", CRÈME, OEUF** - Bacon, cream, egg
-   **LINGUINE A L'ARABIATA** ..... 16  
 Arrabiata Linguine



# SPÉCIALITÉS FROMAGE

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



## FONDUES

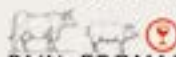
SAVOYARDE TRADITIONNELLE **22/pers**

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



MONCHU **31/pers**

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



AUX CÈPES **34,5/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 **31/pers**

FROMAGE À RACLETTE FONDU SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE  
Avec du fromage Morbier AOC **34/pers**

Melted cheese with a wood fire served with charcuterie and potatoes



## REBLOCHONNADE



AU FEU DE BOIS **31/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 **22**

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



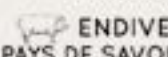
LA BOITE CHAUDE **28**

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 **18,5**

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 ALPES  
SINCE 1988

- PARFUMS GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, MENTHE-CHOCOLAT  
Ice creams: vanilla, chocolate, mini-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 / Mini-chocolate Get27

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


# MENU 49€

{ 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 on 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  
GLACÉ 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  
OU AFTER-EIGHT

Sorbet with vodka or pear alcohol 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 37€

{ 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 alcohol or genepi  
or limoncello or get 27


## LE P'TIT MONCHU

12,50€


{ -llans }



 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