

Hiver 2023
Winter 2023



SERVICE CONTINU 7J/7
11H30 À 23H



APERITIF
MAISON
6,50€

- 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 + cornichons maison
Organic cheese from Vallorcine farm, tomme, wild garlic tomme, vallorcin, Beaujolais country terrine, Alpine ham + Gherkin homemade

PLANCHE DE BRESAOLA 22€
+ cornichons maison
Platter of Italian cured beef + Gherkin homemade

PLANCHE COCHONNE 28€
Duo de pâtés en croûte à la mousse de foie de canard et pintade-morilles, boudin blanc, persillé et terrine de campagne + cornichons maison
Duo of pastry-crustéd pâté with duck liver mousse and guinea fowl with morel mushrooms, white pudding, parsley and country terrine + Gherkin homemade

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 + cornichons maison
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 + Gherkin homemade

ENTRÉES CHAUDES

RAVIOLE MAISON DE HOMARD BLEU 25
AUX POIREAUX BRULÉS ET SON CONSOMMÉ
Homemade blue lobster ravioli with caramelised leeks and broth

OEUF MEURETTE BOURGUIGNON 17,5
CHAMPIGNONS, LARDONS DE LA MAISON GRESARD ET TARTINE DE PAIN CROUSTILLANT À L'AIL
Poached egg in red wine sauce, mushrooms, Gresard bacon and garlic toast

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 12
LES X 12 23
Snails from Savoie, garlic and parsley

SOUPE PAYSANE AU LARD FUMÉ 14,9
DE LA MAISON GRESARD ET TOMME DE SAVOIE
Cabbage and smoked Gresard bacon soup

RAVIOLE MAISON AU VALLORCIN BIO 18,2
DE LA FERME DE VALLORCINE ET SON CONSOMMÉ AU JAMBON DE PAYS
Homemade Ravioli with organic local cheese, from the Vallorcine farm and broth of ham

FEUILLETÉ BOUDIN BLANC ET MORILLES, CRÈME DE CÉLERI 17,5
White sausage and morel mushroom puff, cream of celery

ENTRÉES FROIDES

TERRINE DE CAMPAGNE ET SON PAIN TOASTÉ 14,5
country terrine with toasted country bread

CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE PARIS CRÈME DE CIBOULETTE, ROQUETTE, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS ET VINAIGRETTE AU CITRON VERT 14,5
Parisian mushroom carpaccio spring onion cream, rocket, roasted pine nuts and lime dressing

DUO DE PÂTÉS EN CROÛTE DE CHEZ BOBOSSE, RICHELIEU À LA MOUSSE DE FOIE DE CANARD ET PINTADE-MORILLES, SAUCE GRIBICHE 17
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 DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC", RÉMOULADE DE CÉLERI À LA MOUTARDE ANCIENNE, TOAST GRILLÉ 23
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

	PETITE Small	GRANDE Big
SALADE MONCHU	16,5	23,6
MESCLUN, CROQUETAS AU JAMBON DE PAYS, OEUF POCHÉ ET ALLUMETTES DE LARDONS FUMÉS DE LA MAISON DE SAVOIE GRESARD		
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, POIS GOURMANDS, RADIS, CAROTTES, TOMATES CERISE 13
Green salad, snow peas, peas, radish, carrot and cherry tomatoes

PETIT BOL DE SALADE VERTE 4,5
Small green salad

VIANDES

 **TARTARE DE BOEUF** 26,5
COUPÉ AU COUTEAU À L'ITALIENNE
 ROQUETTE, OLIVES NOIRES,
 PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS,
 PARMESAN ET HUILE D'OLIVE
 Beef tartare, Italian sliced, rocket,
 black olives, roasted pine nuts, parmesan and olive oil

 **RIBS CARAMELISÉS** 27
SAUCE BARBECUE SECRÈTE
 Caramelized Ribs - Secret homemade barbecue sauce


(POUR 2 PERSONNES)

 **DEMI-POULET FERMIER DE BOURGOGNE** 57
SUR SA PLANCHE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,
LÉGUMES BRAISÉS, CASSOLETTE DE JUS DE CUISSON
ÉCHALOTES ET AILS CONFITS
 1/2 Burgundy farm chicken board with mashed potatoes,
 braised vegetables with a side pot of caramelised shallot
 and garlic jus


 **CANETTE CUITE EN BASSE TEMPÉRATURE** 33
ET SON CHOU VERT FARCI
AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
 Duckling cooked at low temperature, cabbage stuffed
 with wild mushrooms

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 ruffle sausage and mustard sauce

 **BAVETTE ANGUS** 34
 Grilled bavette black angus **280g**

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

 **ONGLET DE BOEUF ANGUS** 34
 Grilled onglet of beef **280g**

 AU POIVRE Pepper sauce + 3,50€	 AUX CÈPES Cape mushrooms sauce + 5,00€	 JUS DE VIANDE, AILS ET ÉCHALOTES CONFITS Garlic, caramelised shallot gravy + 3,50€
---	---	---

 AUX MORILLES Morel sauce + 6,00€	 SAUCE BORDELAISE AU VIN ROUGE Bordelaise red wine sauce + 3,50€
---	--


 **CÔTE DE BOEUF À PARTAGER** 49,5 /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

SPÉCIALITÉS VIANDE

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

BRASERADES


 **BOEUF** 30/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 (BOEUF, VEAU, POULET)** 32/pers
 Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a table
 barbecue, served with baked potatoes and a chive creamy sauce

 **LA DOUBLETTE** 34,5/pers
VIANDE DE BOEUF CUIE SUR UN BRASERO, RACLETTE
ET MORBIER, SERVIE AVEC POMMES DE TERRE
 The Doublet : Beef cooked on hot coals, raclette and
 morbier cheese served with potatoes

PIERRADES

 **BOEUF** 30/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)** 32/pers
 Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a hot
 stone, baked potatoes and a chive creamy sauce

LES COCOTTES DU MONCHU



 **CARBONNADE DE BOEUF BRAISÉ** 29 /pers
SAUCE À LA BIÈRE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
 Beer-braised beef stew, mashed potato

 **DAHL DE LENTILLES** 23 /pers
AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE, PATATE DOUCE,
ÉPINARDS FRAIS ET CORIANDRE
 Lentil dahl with coconut milk, ginger, sweet potato,
 fresh spinach and coriander

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 »

 **TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR** 28
TAGLIATELLES DE LÉGUMES ET RIZ VÉNÉRÉ,
SAUCE SOJA GINGEMBRE
 Tuna tataki with black sesame, vegetable tagliatelle,
 venere rice, soy sauce, ginger

RAVIOLE MAISON DE HOMARD BLEU 38
ET SES MÉDAILLONS, POIREAUX BRULÉS
 Homemade blue lobster ravioli and lobster medallions with
 caramelised leeks and broth

PÂTES

 **LINGUINE AUX LÉGUMES BRAISÉS ET PESTO** 14
 Vegetable linguine with braised vegetables and pesto

 **LINGUINE ALLA CARBONARA** 17,5
LARDONS FUMÉS DE LA MAISON "GRÉSARD",
CRÈME, OEUF - Bacon, cream, egg

 **RISOTTO AUX MORILLES** 28
 Morel mushroom risotto

SPÉCIALITÉS FROMAGE

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



FONDUES

SAVOYARDE TRADITIONNELLE **22,5/pers**
PAIN, FROMAGE ET VIN BLANC
Bread, cheese, white wine

MONCHU **31,5/pers**
PAIN, FROMAGE, VIN BLANC, CHARCUTERIE,
POMMES DE TERRE
Bread, cheese and charcuterie

AUX CÈPES **35/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 **31,5/pers**
FROMAGE À RACLETTE FONDU SERVI
AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Avec du fromage Morbier AOC **34,5/pers**
Melted cheese with a wood fire
served with charcuterie and potatoes



REBLOCHONNADE

AU FEU DE BOIS **32,5/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 **22**
REBLOCHON 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

CROQUE MONSIEUR BRIOCHÉ **23**
À LA TRUFFE ET JAMBON DE PAYS,
BOL DE SALADE VERTE
Toasted truffle brioche and local ham sandwich
with a green salad

DESSERTS



- L'ARDOISE DE FROMAGES • Cheese platter 16
- 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
- BRIOCHE PERDUE DANS SA CONFITURE DE LAIT, --- 12
POMMES CARAMELISÉES ET CHANTILLY
French toast brioche in caramelised milk,
with caramelised apples and chantilly cream
- POIRE AU VIN CHAUD 10,5
ET SA GLACE AU PAIN D'ÉPICES
Pear in mulled wine with gingerbread ice cream
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE. 10
Molten chocolate cake 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 12
GLACE VANILLE ARTISANALE, CHANTILLY MAISON
ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD
Profiterole with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
- CRÈME CARAMEL À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON- 8,5
Caramel pudding with bourbon vanilla pod extract
- MOUSSE AU CHOCOLAT 10
ET SON ÉCLAT DE MENDIANT • Chocolate mousse
- CRÊPES OU GAUFRE
SUCRE ET CHANTILLY MAISON 6,5
MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD 7
Pancake or waffle with blueberry or hot chocolate
- CLEMENTINE **BIO** GIVRÉ MAISON, 10
TUILES GOURMANDE
Homemade organic frozen clementine, gourmet crispy biscuit
- BONHOMME DE NEIGE MONCHU, 12
CHOUX PÂTISSIERS CRÈME DE MARRONS ET ORANGES CONFITES
Monchu snowman, puff pastry, chestnut cream and candied orange

MER DE GLACES

- 1 BOULE 4€ 2 BOULES 7€
- 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

12€


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 53€

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


 **SALADE MONCHU**
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



 **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



 **SOUPE PAYSANE AU LARD FUMÉ**
DE LA MAISON GRÉSARD ET TOMME DE SAVOIE
Cabbage and smoked Grésard bacon soup



  **CANETTE CUITE EN BASSE TEMPÉRATURE**
ET SON CHOU VERT FARCI
AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
Duckling cooked at low temperature, cabbage stuffed
with wild mushrooms




 **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 and a chive creamy sauce


  **TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR**
TAGLIATELLES DE LÉGUMES ET RIZ VÉNÈRE, SAUCE
SOJA GINGEMBRE
Tuna tataki with black sesame, vegetable tagliatelle, venere
rice, soy sauce, ginger

   **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

  **FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BIO**
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

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

   **SORBET ARROSÉ (+1€)**
COLONEL OU WILLIAMINE
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE
OU AFTER-EIGHT
Sorbet with vodka or pear alcohol or genepe
or limoncello or get 27

 **MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR**





MENU 37€50



SAVOYARD

{ 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 REBLOCHON 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 genepe
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**
Ice cream (1 scoops)

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