



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

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 COCHONNE** 28€  
Duo de pâtés en croûte à la mousse de foie de canard et pintade-morilles, boudin blanc, persillé et terrine de campagne  
Duo of pastry-crusted pâté with duck liver mousse and guinea fowl with morel mushrooms, white pudding, parsley and 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-crusted pâté of duck liver mousse and fig chutney, smoked organic salmon, toasted bread slices

## ENTRÉES FROIDES

**TERRINE DE CAMPAGNE ET SON PAIN TOASTÉ** 14,5  
Country terrine 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-crusted 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 CÈLERI À LA MOUTARDE ANCIENNE, TOAST GRILLÉ**  
Duo of organic smoked trout and smoked salmon by ANDRIC, Celeriac grated with old fashioned mustard grilled toast

**CARPACCIO DE BOEUF** 18  
**COPEAUX DE PARMESAN, CÂPRES ET ROQUETTE**  
Beef carpaccio, parmesan shavings, capers and rocket

**MOZZA DI BUFFALA** 18  
**ET SON ARC EN CIEL DE TOMATES AU PISTOU**  
Buffalo mozzarella and rainbow tomatoes with pesto

**GASPACHO MAISON DE TOMATES,** 13  
**CONCOMBRES POIVRONS AIL**  
Homemade tomato gaspacho soup, cucumber, red pepper, garlic

**TARTARE DE THON AUX SAVEURS D'ASIE,** 22  
**SAUCE SOJA, GINGEMBRE CORIANDRE TOMATES CONFITES ET ÉCHALOTES**  
Tuna tartar with Oriental spices, soy sauce, ginger, coriander, tomato confit and shallots

## ENTRÉES CHAUDES

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

**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

## 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** 22,5  
**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** 22  
**DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL, BRESAOLA**  
Salade of goat's cheese with honey and beef jerky


**SALADE CÉSAR, ROMAINE, FILET DE POULETS** 21  
**PANÉS, CROÛTONS ET COPEAUX DE PARMESAN**  
Romain salad, breaded chicken fillets, crouton and parmesan shaving

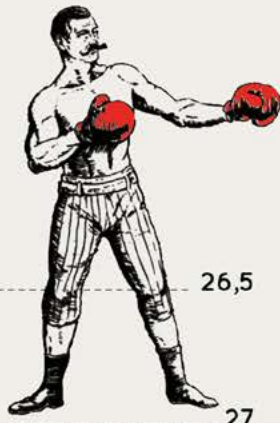
**LA SALADE TOUTE VERTE : MACHE,** 15,5  
**ÉPINARDS FRAIS, AVOCAT, POMMES VERTES, HÂRICOTS VERTS, POIS GOURMANDS, TOMATES VERTES, VINAIGRETTE ACIDULÉE ET PISTACHES**  
All green salad: lamb's lettuce, fresh spinach, avocado, green apple, green beans, snow peas, green tomatoes, tart vinaigrette and pistachio

**LE PTIT BOL : SALADE VERTE, TOMATES CERISE,** 4,5  
**LAMELLES DE CAROTTES, OIGNONS CRISPY**  
The small bowl: green salad, cherry tomatoes, slivers of carrots, crispy onions

# VIANDES

-  **TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU**  26,5  
ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS  
Steak tartar prepared by our chef
-  **RIBS CARAMÉLISÉS SAUCE BARBECUE SECRÈTE**  27  
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



# SPÉCIALITÉS VIANDE

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

-  **BRASERADES**  30/pers  
**BOEUF**  
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 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**  30/pers  
**BOEUF**  
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

# VIANDES AU FOUR À BRAISE

-  **ACCOMPAGNEMENT POTATOES 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
-  **CÔTE DE COCHON DANS SON JUS**  26  
Pork chop in gravy
-  **BAVETTE ANGUS**  280g 34  
Grilled bavette black angus
-  **ONGLET DE BOEUF ANGUS**  280g 34  
Grilled onglet of beef

 <b>AU POIVRE</b> Pepper sauce + 3,50€	 <b>AUX CÈPES</b> Cepe mushrooms sauce + 5,00€	 <b>JUS DE VIANDE, AILS ET ÉCHALOTES CONFITS</b> Garlic, caramelised shallot gravy + 3,50€
 <b>AUX MORILLES</b> Morel sauce + 6,00€	 <b>SAUCE MOJO</b> + 5,00€	 <b>SAUCE BORDELAISE AU VIN ROUGE</b> Bordelaise red wine sauce + 3,50€

-  **CÔTE DE BOEUF À PARTAGER**  1,2kg 99  
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
-  **CÔTE DE VEAU GRILLÉE**  1,2kg 92  
DE LA FERME DE SOLANGÉ EN AVEYRON, CAVIAR D'AUBERGINE ET SAUCE MOJO  
Grilled veal chop (1.2kg) from Solange's farm in Aveyron, France, eggplant(s) caviar and mojo sauce

# LES COCOTTES DU MONCHU



-  **BOEUF ASIATIQUE À LA CITRONNELLE**  28 /pers  
ET GINGEMBRE, LÉGUMES CROQUANTS ET RIZ VÉNÉRÉ  
Asiatic beef with lemongrass and ginger, crunchy vegetables and rice
-    **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
-  **LÉGUMES NIÇOIS FARCIS**  23 /pers  
OIGNON, AUBERGINE TOMATE ET COURGETTE, RIZ VÉNÉRÉ  
Stuffed Mediterranean vegetables, onion, aubergine, tomato and courgette, Venere rice

# 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
-  **TRUITE ENTIÈRE CUIE AU MIBRASA,**  26  
RIZ VÉNÉRÉ ET TOMATE COEUR DE BOEUF RÔTIE AU KALAMANSI  
Whole trout cooked in Mabrassa venere rice and (heart) beef tomato roasted and citrus kalamansi

# PÂTES

-   **LINGUINE AUX LÉGUMES BRAISÉS ET PESTO** 14  
Vegetable linguine with braised vegetables and pesto
-   **RISOTTO DE FARO ET TOFU FUMÉ** 25  
AU LAIT DE COCO - Farro risotto and smoked tofu in coconut milk
-  **LINGUINE ALLA CARBONARA** 17,5  
**LARDONS FUMÉS DE LA MAISON "GRÉSARD",**  
CRÈME, OEUF - Bacon, cream, egg

# SPÉCIALITÉS FROMAGE

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



## FONDUES

SAVOYARDE TRADITIONNELLE **23/pers**  
PAIN, FROMAGE ET VIN BLANC  
Bread, cheese, white wine

MONCHU **32/pers**  
PAIN, FROMAGE, VIN BLANC, CHARCUTERIE,  
POMMES DE TERRE  
Bread, cheese and charcuterie

AUX CÈPES **35,5/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

OPTION CHARCUTERIE HALLAL **+5/pers**  
Halal cold cuts board



## RACLETTE

AU FEU DE BOIS **32/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 **33/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 **22,5**  
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" **20**  
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  
Dessert of the day



9€  
Coffee Gourmand



10€  
Tee Gourmand

- L'ARDOISE DE FROMAGES ..... 16  
Cheese platter
- 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
- COUPE DE FRAISES ET CHANTILLY MAISON .. 11,5  
Strawberry bowl with homemade whipped cream
- LA PAVLOVA D'PEZIER AUX FRUITS ROUGES, - 11,5  
MERINGUE ET CHANTILLY MAISON  
Pezier red fruit pavlova, meringue and home made whipped cream
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ..... 10  
ET GLACE VANILLE  
Molten chocolate cake with house vanilla ice-cream
- SPHÈRE MERINGUÉE, CRÈME DE MASCARPONE - 11,5  
AU CITRON VERT, SORBET CITRON ET BILLES DE KALAMANSI  
Meringue sphere, lime mascarpone cream, lemon sorbet and calamansi balls
- 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 ..... 8,5  
À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON  
Caramel pudding with bourbon vanilla pod extract
- MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 10  
ET SON ÉCLAT DE MENDIANT • Chocolate mousse
- CRÊPES OU GAUFRE  
SUCRÉ ET CHANTILLY MAISON ..... 6,5  
MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD ..... 7  
Pancake or waffle with blueberry or hot chocolate
- CITRON **BIO** GIVRÉ MAISON ..... 9,5  
ET TUILES AUX AMANDES  
Organic homemade lemon sorbet and almond crisp

## 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



# LE GOURMAND

53€

{ 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



**LÉGUMES NIÇOIS FARCIS, OIGNON,  
AUBERGINE TOMATE ET COURGETTE, RIZ VÉNÉRÉ**  
Stuffed Mediterranean vegetables, onion, aubergine, tomato and courgette, Venere rice



**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



**TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR  
TAGLIATELLES DE LÉGUMES ET RIZ VÉNÉRÉ,  
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



**SPHÈRE MERINGUÉE,  
CRÈME DE MASCARPONE AU CITRON VERT,  
SORBET CITRON ET BILLES DE KALAMANSI**  
Meringue sphere, lime mascarpone cream, lemon sorbet and calamansi balls



**SORBET ARROSÉ (+1€)  
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  
ET GLACE VANILLE**  
Molten chocolate cake with vanilla ice-cream



# LE SAVOYARD

37€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 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 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**  
Ice cream (1 scoops)



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