



CARTE BOISSONS & DESSERTS



📍 : lemonchuchamonix 📱 : LeMonchuchamonix

APERITIFS

APERITIF
MAISON
6€50

Coupe de Pétillant • 10 cl	6,00€
Apéritif maison • 10 cl	6,50€
Kir • 10 cl	5,50€
<i>cassis, framboise, myrtille, pêche</i>	
Kir Royal • 12 cl	14€
Pastis - Ricard • 3 cl	5€
Martini Rouge ou Blanc • 6 cl	6,50€
Suze, Campari • 6 cl	6,50€
Porto rouge Ramos Pinto • 6 cl	8€
Porto blanc Ramos Pinto • 6 cl	8€

VODKA • 4 cl

Belvedere	11€
Smirnoff	9€
Ketel One	11€

RHUM • 4 cl

Diplomatico	13€
Don Papa	13€
Pampero Especial	11€
Captain Morgan	11€
Zacapa 23 ans Solera	18€
Centenario 25 ans	25€
Zacapa XO	25€

TEQUILA • 4 cl

Don Julio Reposado	15€
José Cuervo	10€
Calle 23	17€

MEZCAL • 4 cl

Bruxo	15€
-------	-----

BIERES PRESSIONS DES FLANDRES

3 Monts Saison 6.5° 25cl	4,70€
• 50cl	8,90€
Lux du Moulin 5.3° • 25cl	4,30€
• 50cl	8,10€

WHISKY • 4 cl

Ballantine's	8,50€
J&B	8,50€
Jack Daniels	10€
Jameson	10€
Bourbon Bulleit	12€
Haig Club	10€
Black Label 12 ans	11€

WHISKY SINGLE MALT • 4 cl

Lagavulin 16ans	15€
Talisker 10ans	15€
Nikka Japan	16€
Cardhu Amber Rock	15€
Glenmorangie 10 ans	15€

GIN TONIC FINLEY • 4 cl

Gordon's	11€
Bombay Sapphire	13€
Hendrick's	15€
Tanqueray	12€
Tanqueray Ten	16€
Brockman's	15€

FRANKLIN AND SON TONIC WATER • 20 cl + 2,50€

Indian classic
Elder Flower cucumber
Pink grapefruit with bergamot

BIERES BOUTEILLES ET CIDRE

Bières MADDAM , Bières fines de Chablis
Blonde Pale Ale 5.5° 6,60€
Blanche 5°, Ambrée 6°, Blanche cerise 5° 6,60€
Triple 8.5° 7€

Cidre Extra Brut 
Appie (Alcool 6.5°) • 33cl 7,50€
Cidre Extra Brut 
Appie (Alcool 6.5°) • 75cl 20€
Bière sans Alcool 0° • 33cl 7€

SOFTS

Evian	• 33cl	3,60€	Coca, coca zero, Fuze Tea,
	• 75cl	6,60€	Sprite, tonic Finley • 33cl
Badoit	• 33cl	3,60€	3,60€
	• 75cl	7,00€	Tonic Premium
Bitter • 10cl		3,60€	Franklin and Son • 20cl
Sirop à l'eau Monin		3,20€	Indian classic
<i>Orgeat, fraise, citron, pêche, grenadine, menthe</i>			Elder Flower cucumber
Jus de fruits • 25cl		3,70€	Pink grapefruit with bergamot
<i>Abricot, orange, ananas, pomme, tomate</i>			Ginger Beer
			Red Bull • 25cl
			7,00€

COCKTAILS

Espresso Martini • 10cl	<i>Liqueur de café, vodka, café sucre</i>	12€
Aperol Spritz • 15cl	<i>Apérol, pétillant de Savoie, orange, eau gazeuse</i>	12€
Americano Maison • 15cl	<i>Campari, vermouth italien, citron, orange, eau gazeuse</i>	12€
Cocktails sans alcool • 15cl		7€



COCKTAILS



PREMIUM BY COCKORICO*

Garden Smash • 10cl

Gin, cordial d'agrumes, basilic, élixir végétal de Chartreuse

Pornstar Martini • 10cl

Vodka, vanille, citron vert, cordial fruit de la passion

Cosmopolitan • 10cl

Vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, citron vert

Moscow Mule • 15cl

Vodka, cordial gingembre, citron vert, eau gazeuse

South Beach • 10cl

Rhum, orange, cordial fruit de la passion vanillé, gingembre

CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
Jean Noël Haton, Blanc de Noirs	13,50€	
A. Bergère Brut		80€
Ruinart Brut		110€
Ruinart Rosé.....		180€
Ruinart Blanc de Blancs		180€

VINS AU VERRE 15cl


ROSE AU VERRE

Côte de Provence AOC Château Amaurigue. 8€

BLANC AU VERRE

Chignin AOC 6,50€

Savoie Domaine Girard Madoux

Saumur AOP Domaine des Guyons,  7,50€

Côteau du Layon, 8€
château Soucherie, chenin doux

Bourgogne Chardonnay AOC, 7€
La Chablisienne

ROUGE AU VERRE

Pinot noir IGP Carcassonne..... 7,50€
Pierre tailleur de vin

Ventoux AOC 7,50€
Domaine Brusset

Medoc AOC Château Clos du Moulin 10€
Cru Bourgeois

LES POTS 46cl

ROSÉ, IGP gard  13€50
BLANC, Pays d'Oc
ROUGE, IGP gard

LIQUEURS

Liqueur 9^{ème} Centenaire 16€

Chartreuse Jaune. / Verte 12€

Chartreuse M.O.F. 14€

Chartreuse VEP..... 26€

Genepi, Limoncello 8€

Amaretto, Get 27, Sambuca..... 8€

Génépi artisanal Guillaumette... 12€

Grand Marnier, Cointreau 8€

Bailey's, Jägermeister..... 8€

Fernet-branca 8€

Alcool de feu • 2cl..... 8€

Spécialité Allemagne Forêt noir

EAUX DE VIE

Poire, Framboise,
Mirabelle, Vieille Prune 10€

Marc de savoie..... 8€

Gentiane..... 18€

Calvados XO 13€

Grappa « Sarpa di poli »..... 11€

Marc de Bourgogne Joseph Drouhin 13€

Etter, Suisse, Vieille Prune
ou Poire William 15€

DIGESTIFS 4cl

COGNACS & ARMAGNACS

Cognac VS Hennessy..... 10€

Cognac VSOP Rémy Martin..... 12€

Cognac XO Delaitre..... 18€

Cognac XO Hennessy..... 25€

Cognac Paradis Hennessy..... 95€

Cognac Louis XIII
AOC Grande Champagne..... 240€

Bas Armagnac Laubade VSOP..... 13€

Bas Armagnac Dartidalongue 15 ans 18€

Bas Armagnac Dartidalongue 30 ans 24€

Bas Armagnac Dartidalongue 1982.. 29€

Bas Armagnac Dartidalongue

One Barrel 1967..... 50€

DESSERTS



- L'ARDOISE DE FROMAGES / Cheese platter**..... 16€
- FAISSELLE DE FROMAGE BLANC **BIO** DE LA FERME** 8€50
DE VALLORCINE CRÈME FRAICHE ENTIÈRE
OU COULIS DE FRUITS ROUGES OU AUX HERBES FAÇON CANUT
 Vallorcine Farm Cottage Cheese, Thick double Cream with Red fruits Coulis
 Or Traditional Mountain Herbs Le Monchu style
- LE BANOFFEE, CRUMBLE DE SPÉCULOOS,**..... 11€
BANANES, CONFITURE DE LAIT ET CRÈME CHANTILLY
 Spéculoos crumble Banoffee, Milk Jam Bananas and Chantilly Cream
- LE RIZ AU LAIT DE NOS GRANDS-MÈRES**..... 11€
AU CARAMEL BEURRE SALÉ
 Creamy Rice milk bowl, salty caramel toffee core and crunchy bits
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE**..... 10€
 Chocolate Lava Cake with Intense Vanilla ice-cream
- SPHÈRE MERINGUÉE, CRÈME DE MASCARPONE**..... 11€50
AU CITRON VERT, SORBET CITRON ET BILLES DE KALAMANSI
 Amazing Meringue Sphere, Mascarpone Lime Cream, Lemon Sorbet and Kalamansi Marbles
- NOUGAT GLACÉ MAISON ET SON COULIS DE FRAMBOISE**..... 9€50
 Homemade Frozen Ice Cream Nougat and its Raspberry Coulis
- L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE, GLACE VANILLE**..... 12€
ARTISANALE, CHANTILLY MAISON ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD
 A wonderful Profiterole & Vanilla Ice Cream,
 Warm Chocolate Ganache Sauce & Chantilly cream
- CRÈME CARAMEL À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON**..... 8€50
 The Original Crème Caramel, Bourbon Vanilla Pod Aromas
- MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON ÉCLAT DE MENDIANT**..... 10€
 The famous Chocolate Mousse & its Mendicant Nuts & Dried Fruits bits
- CRÊPES OU GAUFRE SUCRE ET CHANTILLY MAISON**..... 6€50
MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD..... 7€
 Butter Pancake or Sugar Waffle choice with Blueberry Jam Or Warm Chocolate & Chantilly cream
- CITRON **BIO** GIVRÉ MAISON, TUILES AUX AMANDES**..... 9€50
 Homemade Organic frozen Lemon Sorbet with an Almond Tile biscuit
- BRIOCHE PERDUE AUX POMMES CONFITES**..... 11€
ET CRÈME GLACÉE VANILLE
 The Classical «Lost Bread» Brioche, Caramelized apples & Vanilla Ice Cream

AVEC ALCOOL / with alcohol VEGETARIEN / vegetarian 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

MER DE GLACES



1 BOULE 4€



2 BOULES 7€



PARFUMS GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, MENTHE-CHOCOLAT

Ice creams: Vanilla, Chocolate, Chocolate-Mint

PARFUMS SORBETS : CITRON, FRAISE, POIRE

Sorbets: Lemon, Strawberry, Pear

Coupes glacées



-  **COUPE MONT BLANC** **9€70**
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, MERINGUE ET CHANTILLY
Vanilla ice cream, Chestnuts Jam, Meringue and Chantilly cream
-  **DAME BLANCHE / Vanilla ice cream & hot chocolate** **9€70**
-  **CAFÉ AFFOGATO EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE** **8€70**
Vanilla ice cream Espresso
-  **COUPE COLONEL / Vodka & Lemon Sorbet** **12€**
-  **COUPE WILLIAMINE / Pear Schnapps & Pear Sorbet** **12€**
-  **COUPE MONTAGNARDE / Genepi Liquor & Vanilla Ice Cream** **12€**
-  **COUPE SICILIENNE / Limoncello Liquor & Lemon Sorbet** **12€**
-  **COUPE AFTER-EIGHT / Get-27 Liquor & Mint-Chocolate Sorbet** **12€**

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



BOISSONS CHAUDES



Café de torréfacteur le shouka-chamonix 100% arabica du brésil BLACK DIAMOND

Espresso.....	2€60	Capuccino.....	4€50
Double espresso.....	5€00	Chocolat chaud.....	5€00
Café allongé.....	2€80	Thé, Infusion (Mariage Frères).....	3€80
Espresso Noisette.....	2€80	Irish Coffee 12cl.....	11€80
Double Noisette.....	5€40	Vin chaud.....	6€50



Café Valdôtain Spécialité du Val d'Aoste **8,00€/pers.**
Café, genépi, écorce d'orange, sucre et clou de girofle min. 2 pers.