



SERVICE CONTINU 7J/7
11H30 À 23H



APERITIF
MAISON
6,50€

- SANS GLUTEN / gluten free
- VEGETARIEN / vegetarian
- 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 your health, consume in moderation.

{ A PARTAGER }
To share

PLANCHE DES MONTAGNES

28,3

Fromages **BIO** de la ferme de Vallorcine, tomme à l'ail des ours, terrine de campagne au Beaujolais, jambon de pays
Organic cheese from La Ferme de Vallorcine, Tomme à L'ail des Ours cheese, Beaujolais pâté, local cured ham



PLANCHE DE BRESAOLA

22,2

Platter of Bresaola

PLANCHE COCHONNE

38

Duo de pâté en croûte à la mousse de foie de canard et pintade morilles, boudin blanc persillé, croquettes maison de jambon de pays, terrine de campagne, poivrons confits, toasts grillés cornichons et beurre

Platter of guinea fowl & duck liver crust pâté with morel mushrooms, white sausage with parsley, homemade cured ham bites, pâté, confits peppers, toasts, gherkin and butter

PLANCHE EXCEPTION

54

boite de sardines millésimées, saumon fumé truite fumée, rillettes de thon rouge du chef, toasts grillés beurre maison ailé et persillé

3 huîtres speciale Geay N°3 (selon arrivage) +12€

Exceptional platter: sardines, smoked salmon, smoked trout, chef's potted tuna, toasts with homemade garlic and parsley butter

3 speciale Geay N°3 oysters (depending on availability) +12€

ENTRÉES CHAUDES

RAVIOLE MAISON AU FROMAGE **BIO** 18,5
DE LA FERME DE VALLORCINE

ET SON CONSOMMÉ AU JAMBON DE PAYS
Homemade ravioli filled with organic cheese from La Ferme de Vallorcine, with ham broth

L'OEUF "EN MEURETTE" SAUCE VIN ROUGE, 17,6
CHAMPIGNONS, LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD

ET TARTINE DE PAIN CROUSTILLANT À L'AIL
Oeuf en Meurette: poached eggs in red wine sauce, mushrooms, Maison Grésard bacon and garlic toast

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

SOUPE DE TRUITE ET SAUMON **BIO** 16,5
DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC",

CROÛTONS ET CRÈME ÉPAISSE
Organic trout & salmon soup from local producer Andric, croutons & thick cream

ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL

LES X 6 12,5

LES X 12 23

Local 'Le Chautagnard' Savoie snails with garlic and parsley

OS À MOELLE 18,5

RÔTI AU BEURRE D'HERBES FRAÎCHES
Beef bone, roasted in butter and fresh herbs

VELOUTÉ DE POTIMARRON 13,5
ET LAIT D'AMANDES

Cream of pumpkin soup with almond milk

ENTRÉES FROIDES

TERRINE DE CAMPAGNE DE CHEZ BOBOSSE ... 14,5
ET SON PAIN TOASTÉ

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

Button mushroom carpaccion, chive sauce, rocket, roasted pine nuts and lime vinaigrette

DUO DE PÂTÉS EN CROÛTE 17
DE CHEZ BOBOSSE, PINTADE & MORILLES, RICHELIEU

À LA MOUSSE DE FOIE DE CANARD, SAUCE GRIBICHE
Local butcher Bobosse's guinea fowl & duck liver crust pâté with morel mushrooms and Gribiche egg sauce

DUO DE TRUITE FUMÉE ET SAUMON FUMÉ **BIO** 23,2
DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC", RÉMOULADE DE CÉLÉRI À LA MOUTARDE ANCIENNE, TOAST GRILLÉ

Smoked organic trout and salmon by local producer Andric, celery and mustard dressing & toast

SALADES

POKE BOWL VEGGIE 16,7

RIZ, AVOCAT, RADIS, CONCOMBRE, WAKAME, FÈVES, CHOU ROUGE, POMME VERTE ET VINAIGRETTE SOJA GINGEMBRE

Vegetarian Poke Bowl: rice, avocado, cucumber, wakame seaweed, broad beans, red cabbage, green apple, and ginger & soy vinaigrette

+ **FILET DE POULET: 19,5** • + **TRUITE **BIO** FUMÉE : 22**
cuit en basse température (halal) Organic Smoked Trout
slow-cooked chicken (halal)

SALADE MONCHU 23

MESCLUN, CROQUETAS AU JAMBON DE PAYS, OEUF POCHÉ ET ALLUMETTES DE LARDONS FUMÉS DE LA MAISON DE SAVOIE GRÉSARD

Monchu mixed salad, ham bites, poached egg & smoked bacon from Maison Grésard

SALADE DE CROTTIN 22,5

DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL, BRESAOLA

Warm French goat's cheese salad with honey and bresaola

SALADE CÉSAR, ROMAINE, FILET DE POULETS 21,5
CUIT EN BASSE TEMPERATURE (HALAL), CROÛTONS ET COPEAUX DE PARMESAN

Classic chicken ceasar salad with romaine lettuce, slow-cooked chicken fillets (halal), croutons and parmesan shavings

LA SALADE TOUTE VERTE : MACHE, 15,5
ÉPINARDS FRAIS, AVOCAT, POMMES VERTES,

HARICOTS VERTS, POIS GOURMANDS, TOMATES VERTES, VINAIGRETTE ACIDULÉE ET PISTACHES

Fully green salad: salad & fresh spinach, avocado, green apples, green beans, peas, green tomatoes, tangy vinaigrette and pistachio

LE P'TIT BOL : SALADE VERTE, TOMATES CERISE, 4,5
LAMELLES DE CAROTTES, OIGNONS CROQUANTS

P'Tit Bowl: green salad, cherry tomatoes, slivers of carrots & crispy onions

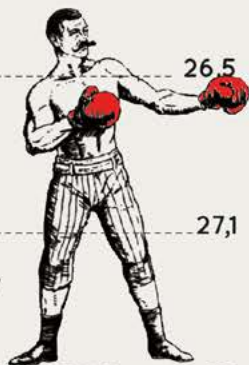
VIANDES

 **TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU** 26,5
ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS
 Monchu-style seasoned beef tartare (raw ground minced beef)

RIBS CARAMÉLISÉS 27,1
SAUCE BARBECUE SECRÈTE
 Caramelised ribs and secret homemade barbecue sauce

(POUR 2 PERSONNES)
 **DEMI-POULET FERMIER DE BOURGOGNE** 57
SUR SA PLANCHE, PURÉE AU BEURRE, LÉGUMES BRAISÉS, CASSOLETTE DE JUS DE CUISSON ÉCHALOTES ET AILS CONFITS
 (To share between 2) Chicken from Burgundy, potato purée, braised vegetables with shallot and garlic gravy

 **MAGRET DE CANARD** 29,3
CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, PÔLÉE DE CÈPES ET PURÉE AU BEURRE, JUS DE CANARD AU ROMARIN
 Slow-cooked duck breast, fried cep mushrooms and potato purée, rosemary duck sauce



VIANDES AU FOUR À BRAISE



ACCOMPAGNEMENTS MAISON, POMMES DE TERRE EN QUARTIERS CUITES AU FOUR OU PURÉE AU BEURRE, LÉGUMES BRAISÉS AU FOUR

Sides: wedges or potato purée, braised vegetables

ANDOUILLETTE BOBOSSE 26,3
À LA FRAISE DE VEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE
 Veal tripe sausage from Bobosse and mustard sauce

CÔTE DE COCHON DANS SON JUS 27,5
 Pork chop in juicy gravy

ONGLET DE BOEUF ANGUS ^{280g} 34,5
 Grilled Black Angus skirt Steak



 **AU POIVRE**
 Pepper sauce
 + 3,50€



AUX CÈPES
 Cep Mushroom sauce + 5,00€



AUX MORILLES
 Morel sauce
 + 6,00€



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

 **CÔTE DE BOEUF À PARTAGER** ^{1,2kg} 99
ACCOMPAGNÉE DE SON OS À MOELLE, SAUCE AUX CÈPES ET SAUCE POIVRE
 Prime rib to share, with its Bone Marrow, Two Sauces - Black Pepper & Porcini Mushrooms

PÂTES

  **LINGUINE AUX LÉGUMES BRAISÉS ET PESTO** 14
 Linguine pasta, braised vegetables and pesto sauce

  **RISOTTO DE FARO ET TOFU FUMÉ** 24,9
AU LAIT DE COCO
 Farro risotto & smoked tofu with coconut milk

LINGUINE ALLA CARBONARA 17,6
LARDONS FUMÉS DE LA MAISON "GRÉSARD", CRÈME ET OEUF
 Pasta Carbonara made with linguine pasta, smoked bacon from Maison Grésard egg and cream

SPÉCIALITÉS VIANDE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }
 Minimum 2 people, price per person

BRASERADES / BRASERO

BOEUF 31/pers
FINES TRANCHES DE VIANDE CUITES SUR UN BRASERO, BOUGNAT ET CRÈME A LA CIBOULETTE
 Thin slices of beef that you grill yourself on a brazier with steamed potatoes and creamy chive sauce

3 VIANDES (BOEUF, VEAU, POULET) 33/pers
 Beef, veal and chicken that you grill yourself on a brazier with steamed potatoes and creamy chive sauce

LA DOUBLETTE 36/pers
VIANDE DE BOEUF ET FROMAGE FONDU CUITES SUR BRASERO, BOUGNAT & CRÈME A LA CIBOULETTE
 Beef and melted cheese that you grill yourself on a brazier with steamed potatoes and creamy chive sauce

PIERRADES / HOT STONES

BOEUF 30/pers
FINES TRANCHES DE VIANDE SUR PIERRE CHAUDE, BOUGNAT ET CRÈME A LA CIBOULETTE
 The Hot Stone Concept : Top Round Beef steak slices baked on your own, baked potatoes sides & creamy chives sauce

3 VIANDES (BOEUF, VEAU, POULET) 32/pers
 The Hot Stone Concept : Top Round Beef steak slices, Veal & Chicken baked on your own, baked potatoes sides & creamy

LES COCOTTES DU MONCHU



 **BOEUF BOURGUIGNON DE MAMIE ODETTE** 28,2 /pers
AUX RAISINS FRAIS, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
 Grandma Odette's beuf bourguignon with grapes and a choice of sides

   **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
 Organic trout & salmon soup from local producer Andric, croutons & thick cream

 **TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR** 28,3
BRUNOISE DE LÉGUMES JUSTE POÊLÉS ET RIZ VÉNÉRÉ, SAUCE SOJA AU GINGEMBRE
 Tuna tataki with black sesame, fried vegetables, black rice & ginger soy sauce

 **TRUITE ENTIÈRE CUITE AU MIBRASA** 26,5
RIZ VÉNÉRÉ, BRUNOISE DE LÉGUMES JUSTE POÊLÉS, BEURRE BLANC CITRONNÉ
 Whole trout cooked in a charcoal oven, black rice, fried vegetables & lemon butter sauce

SPÉCIALITÉS FROMAGE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }
Minimum 2 people, price per person



FONDUES

SAVOYARDE TRADITIONNELLE **23/pers**
FROMAGE FONDU A L'AIL & VIN BLANC - PAIN EN DES

Traditional cheese fondue,
garlic and white wine, diced bread

MONCHU **32/pers**

PAIN, FROMAGE, VIN BLANC, CHARCUTERIE,
POMMES DE TERRE

Traditional cheese fondue, garlic and white wine,
diced bread, charcuterie and potatoes

AUX CÈPES **35,5/pers**

FROMAGE, VIN BLANC, CÈPES,
CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE

Traditional cheese fondue with ceps, garlic, white wine,
charcuterie and potatoes

ROYALE AUX TRUFFES **39,5/pers**

FONDUE AU CHAMPAGNE & TRUFFES,
CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE

Traditional cheese fondue with black truffles
& champagne, charcuterie and potatoes

OPTION CHARCUTERIE HALAL +7/pers



RACLETTE

AU FEU DE BOIS **32/pers**

FROMAGE À RACLETTE FONDU SERVI AVEC
CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE VAPEUR

AU FROMAGE DE MORBIER **34,5/pers**

Wood-fire Raclette: melted Raclette cheese
with charcuterie & potatoes



REBLOCHONNADE

AU FEU DE BOIS **33/pers**

1/2 REBLOCHON FONDU SOUS BRASERO
UNE SAUCISSE DE MORTEAU IGP DE LA MAISON
GRÉSARD - POMMES DE TERRE VAPEUR

Reblochon cheese melted on a wood fire,
Morteau sausage from Maison Grésard and potatoes

LES SPÉCIALITÉS INDIVIDUELLES

TARTIFLETTE **22,5**

POMMES DE TERRE & LARDONS DE LA MAISON
GRÉSARD GRATINÉS AU REBLOCHON OIGNONS
ET PETITE SALADE VERTE

Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes, bacon
from Maison Grésard, onions and a small green salad

LA BOITE CHAUDE **28**

ROYAL SAVOIE AU LAIT CRU DANS SA BOITE,
POMMES DE TERRE, JAMBON DE PAYS & SALADE

Baked cheese, potatoes, cured ham & salad

LA FAMEUSE "CROÛTE" **20**

GRATINÉE AU FROMAGE

PAIN FROTTÉ À L'AIL, MEULE DU CHÂTELARD
& COMTÉ RAPÉS, CRÈME ET OEUFS

The famous 'croûte' with melted cheese: crusty
mountain bread rubbed in garlic, Meule du Châtelard
and Comté cheese, eggs and cream

DESSERTS



L'ARDOISE DE FROMAGES • Cheese platter 16

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC **BIO** 8,5

DE LA FERME DE VALLORCINE CRÈME FRAICHE ENTIÈRE AVEC
COULIS DE FRUITS ROUGES OU AUX HERBES FAÇON CANUT
Cottage cheese from La Ferme de Vallorcine
with red berry coulis or Monchu-style herbs

LE BANOFFEE, CRUMBLE DE SPÉCULOOS, 11

BANANES, CONFITURE DE LAIT ET CRÈME CHANTILLY
Banoffee pie made with Spéculoos crumble, dulce de leche,
bananas and whipped cream

TARTE DES SOEURS TATIN ET SA CRÈME ÉPAISSE FERMIÈRE 10,5
Tarte tatin and thick cream

MERINGUE ET SA CRÈME ÉPAISSE FERMIÈRE ... 8,5
Meringue and thick cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 10
ET GLACE VANILLE • Chocolate fondant & vanilla ice cream

SPHÈRE MERINGUÉE, CRÈME DE MASCARPONE 11,5
AU CITRON VERT, SORBET CITRON ET BILLES DE KALAMANSI
Meringue, lime mascarpone cream, lemon sorbet and calamansi

NOUGAT GLACÉ MAISON 9,5
ET SON COULIS DE FRAMBOISE

Homemade iced nougat with raspberry coulis

L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE 12

GLACE VANILLE ARTISANALE, CHANTILLY MAISON
ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD

Profiterole with vanilla ice cream, homemade whipped cream & melted chocolate sauce

CRÈME CARAMEL 8,5

À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON
Crème caramel with a touch of Bourbon vanilla

MOUSSE AU CHOCOLAT 10

ET SON ÉCLAT DE MENDIANT • Chocolate mousse with nuts and dried fruits

GAUFRE 6,5

SUCRE ET CHANTILLY MAISON

MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD 7

Waffle: sugar and homemade whipped cream or blueberries
or melted chocolate

MANDARINE GIVRÉE AU GRAND MARNIER 9,5

ET TUILES AUX AMANDES

Sorbet-filled mandarin with Grand Marnier liqueur and almond biscuits

BRIOCHE PERDUE 11

AUX POMMES CONFITES ET CRÈME GLACÉE VANILLE
French toast with apple compote and vanilla ice cream

MER DE GLACES

1 BOULE / SCOOP 4€ 2 BOULES / SCOOPS 7€

PARFUMS GLACES : VANILLE, CHOCOLAT
Ice creams: vanilla, 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 cream,
meringue and whipped cream

DAME BLANCHE
Vanilla ice cream & melted chocolate

CAFÉ AFFOGATO **8,70€**
EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE
Vanilla ice cream espresso

SORBETS ARROSÉS **12€**

COUPE COLONEL / Vodka & lemon sorbet
COUPE WILLIAMINE / Pear Schapps & pear sorbet
COUPE MONTAGNARDE / Genepi liquor & vanilla ice cream
COUPE SICILIENNE / Limoncello liquor & lemon sorbet

SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 1€50

BOULE DE GLACE 2€50

Extra: Whipped cream / Ice cream scoop

LE GOURMAND

56€50

{ aucun changement au menu / fixed menu }

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

Monchu mixed salad, ham bites, poached egg
& smoked bacon from Maison Grésard

**6 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE
EN PERSILLADE "LE CHAUTAGNARD"**

Local «Le Chautagnard» Savoie snails with garlic and parsley

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

Smoked organic trout and salmon by local producer
Andric, celery and mustard dressing & toast

**MAGRET DE CANARD
CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE,
PÔLÉE DE CÈPES ET PURÉE AU BEURRE,
JUS DE CANARD AU ROMARIN**

Slow-cooked duck breast, fried cep mushrooms
and potato purée, rosemary duck sauce

**PIERRADE DE BOEUF (MINIMUM 2 PERS)
FINES TRANCHES DE BOEUF
CUITES SUR UNE PIERRE CHAUDE**

Stone-grilled beef (min 2 people), thin slices of beef
that you cook yourself on a hot stone

**TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR
BRUNOISE DE LÉGUMES JUSTE POÊLÉS ET RIZ
VÉNÉRÉ, SAUCE SOJA GINGEMBRE**

Tuna tataki with black sesame, fried vegetables,
black rice & ginger soy sauce

**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 CITRÓN VERT,
SORBET CITRON ET BILLES DE KALAMANSI**

Meringue, lime mascarpone cream,
lemon sorbet and calamansi

**SORBET ARROSÉ +1€
COLONEL OU WILLIAMINE
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE**

Sorbet soaked in Vodka, pear Schnapps,
Genepi or Limoncello

**MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR
ET GLACE VANILLE**

Chocolate fondant & vanilla ice cream



LE SAVOYARD

37€50

{ aucun changement au menu / fixed menu }

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ
Classic French onion soup with melted Comté cheese

JAMBON DE MONTAGNE
Local cured ham

**FONDUE SAVOYARDE (minimum 2 personnes)
PAIN, FROMAGE ET VIN BLANC**
Original cheese fondue with garlic, white wine & bread

**TARTIFLETTE REBLOCHON
GRATINÉE DE POMMES DE TERRE,
LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD,
OIGNONS ET PETITE SALADE VERTE**
Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes,
bacon from Maison Grésard, onions and a small green salad

GAUFRE MYRTILLES
Waffle with blueberries

**SORBET ARROSÉ +3€
COLONEL OU WILLIAMINE OU MONTAGNARDE
OU SICILIENNE**

Sorbet soaked in Vodka, pear Schnapps,
Genepi or Limoncello

LE P'TIT MONCHU

12,50€

{ -11ans }



**FILET DE POULET CUIT EN BASSE
TEMPERATURE (HALAL)
(ACCOMPAGNEMENT :
BOUGNAT, SPAGHETTI OU LÉGUMES)**
Slow-cooked chicken breast (Halal) with choice
of sides: baked potatoes, spaghetti, vegetables

LINGUINE ALLA CARBONARA
Pasta carbonara

LA BOULE DE GLACE
Ice cream scoop

1/2 GAUFRE AU CHOCOLAT CHAUD
1/2 Waffle with melted chocolate