



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 huitres 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 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** ..... 24,5**

**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

**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: 21 • + TRUITE **BIO** FUMÉE : 23**

**cuit en basse température (halal) Organic Smoked Trout**  
slow-cooked chicken (halal)

**SALADE MONCHU ..... 24**

**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 ..... 23**

**DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL, BRESAOLA**

Warm French goat's cheese salad with honey and bresaola

**SALADE CÉSAR, ROMAINE, FILET DE POULETS ..... 22**

**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, ..... 16,5**

**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 PTIT BOL : SALADE VERTE, TOMATES CERISE, 4,5**

**LAMELLES DE CAROTTES, OIGNONS CROQUANTS**  
P'Tit Bowl: green salad, cherry tomatoes, slivers of carrots & crispy onions

**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, ..... 18**

**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 ..... 14,6**

Classic French onion soup with melted Comté cheese

**SOUPE DE TRUITE ET SAUMON **BIO** ..... 17**

**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 ..... 13**

**LES X 12 ..... 24**

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 ..... 14,1**

**ET LAIT D'AMANDES**

Cream of pumpkin soup with almond milk

# VIANDES

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

**RIBS CARAMÉLISÉS** ..... 27,5  
**SAUCE BARBECUE SECRÈTE**  
 Caramelised ribs and secret homemade  
 barbecue sauce

**(POUR 2 PERSONNES)**  
 **DEMI-POULET FERMIER DE BOURGOGNE** ..... 58  
**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** ..... 31  
**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** ..... 27  
**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** ..... 28,5  
 Pork chop in juicy gravy

**ONGLET DE BOEUF ANGUS**  280g ..... 35  
 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,**  
**AILSET ÉCHALOTES CONFITS**  
 Garlic, caramelised  
 shallot gravy + 3,50€

 **CÔTE DE BOEUF À PARTAGER**  1,2kg ..... 110  
**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** ..... 18,5  
**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** ..... 32/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** ..... 37/pers  
**VIANDE DE BOEUF ET FROMAGE FONDU CUIITS SUR BRASERO,**  
**BOUGNAT & CREME 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** ..... 31/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)** ..... 33/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** ..... 29 /pers  
**AUX RAISINS FRAIS, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX**  
 Grandma Odette's beouf bourguignon  
 with grapes and a choice of sides

   **DAHL DE LENTILLES** ..... 24 /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** ..... 17  
**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** ..... 29  
**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 CUIE AU MIBRASA,** ..... 27  
**RIZ VÉNÉRÉ, BRUNOISE DE LÉGUMES JUSTE POÊLÉS,**  
**BEURRE BLANC CITRONNÉ**  
 Whole trout cooked in a charcoal oven, black rice,  
 ried 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**  
Plate of Halal cold meats



## RACLETTE

AU FEU DE BOIS **33/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 **24,5**

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" **22,5**

GRATINÉE AU FROMAGE, PAIN FROTTÉ À L'AIL, MEULE DU CHÂTELARD & COMTÉ RAPÉS, CRÈME ET OEUFS ET BOL DE SALADE VERTE

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 FERMIERE ..... 11  
Tarte tatin and thick cream
- MERINGUE ET SA CRÈME ÉPAISSE FERMIERE ... 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  
SUCRE ET CHANTILLY MAISON ..... 6,5  
MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD ..... 7  
Waffle: sugar and homemade whipped cream or blueberries or melted chocolate
- 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

58€

{ 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 CÉLÉRI 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 CITRON 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

39€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

14,50€

{ -11ans }



**FILET DE POULET CUIT EN BASSE  
TEMPÉRATURE (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