



SERVICE CONTINU 7J/7
11H30 À 23H



- 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

APERITIF
MAISON
6,50€

PLANCHE DES MONTAGNES 28,37

Fromages **BIO** de la ferme de Vallorcine et de la ferme des Croëts
terrine de campagne au Beaujolais, jambon de pays

Organic cheese from La Ferme de Vallorcine and Ferme des Croëts
cheese, Beaujolais pâté, local cured ham



PLANCHE DE BRESAOLA 22,27

Platter of Bresaola

PLANCHE COCHONNE 387

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 maison, 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, homemade pâté, confits peppers, toasts, gherkin and butter

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 •
cuit en basse température (halal)
slow-cooked chicken (halal)

+ TRUITE **BIO** FUMÉE : 23
Organic Smoked Trout

SALADE CROUSTILLANTE DE BREBIS 23,5

DE LA FERME DES CROËTS AU MIEL ET BRESAOLA
Crispy ewe's cheese salad (from Ferme de Croët)
drizzled with honey and served with bresaola

SALADE CÉSAR, ROMAINE, FILET DE POULET 22,5

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, 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 CERISES, 4,5

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

ENTRÉES FROIDES



TOMATES NOIRES DE CRIMÉE 19,5

BURRATA AU LAIT DE BUFFALA, HUILE DE BASILIC
Black Krim tomatoes and buffalo milk burrata, basil oil

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 15,5

AU FOIE DE VOLAILLE ET SON PAIN TOASTÉ
Homemade rustic terrine with chicken liver,
served with toasted bread

OEUF MOLLET SUR LIT DE RATATOUILLE FROIDE, 18,5

TRANCHE DE JAMBON DE PAYS, FOUGASSE TAPENADE
Soft-boiled egg on a refreshing bed of ratatouille
served with cured ham and fougasse and tapenade

WRAP AU FROMAGE FRAIS, TOMATES CERISE, 15,5

CAROTTES, SUCRINE GUACAMOLE ET HERBES FRAICHES
Wrap with fromage frais, cherry tomatoes, carrots,
little gem lettuce, guacamole and fresh herbs

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

MELON ET PASTÈQUE 14,5

EN GELEE DE MACVIN, BREBIS DE LA FERME DES
CROËTS ET MESCLUN

Melon and watermelon in jellied Macvin served with ewe's
cheese from Ferme des Croëts and a mixed leaf salad

GASPACHO MAISON DE TOMATES 13,5

ET SES CROÛTONS À L'AIL, HUILE D'OLIVE VIERGE
Homemade tomato gazpacho
served with garlic croutons and extra virgin olive oil

ENTRÉES CHAUDES



RAVIOLE MAISON AU FROMAGE **BIO** 18,5

DE LA FERME DE VALLORCINE

ET SON BOUILLON DE LÉGUMES

Homemade ravioli filled with organic cheese from
La Ferme de Vallorcine, with ham broth

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ 14,6

Classic French onion soup with melted Comté cheese

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

CROQUE-MONCHU, JAMBON BLANC À L'OS, 16,5

BECHAMEL ET FROMAGE DE SAVOIE

Croque-Monchu; bone-cooked ham, béchamel sauce and
Savoie cheese

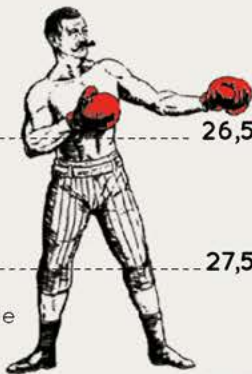
VIANDES

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

RIBS CARAMELISÉS 27,5
SAUCE BARBECUE SECRÈTE
 Caramelised ribs and secret homemade
 barbecue sauce

SUPRÊME DE POULET FERMIER 24,5
CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE PUIS RÔTI SUR PEAU,
PURÉE AU BEURRE, LÉGUMES DE SAISON
ET JUS DE CUISSON
 Slow-cooked free-range chicken supreme,
 finished with crispy skin,
 served with potato purée, seasonal vegetables and gravy

MAGRET DE CANARD CUIT À 56° 31,5
PLEUROTES POÊLÉES ET POMMES GRENAILLES
 Slow-cooked duck breast
 served with pan-fried oyster mushrooms and baby potatoes



VIANDES

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

CARRÉ DE COCHON IGP FRANCHE COMTÉ ... 28,5
DANS SON JUS
 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€



BÉARNAISE AU SYPHON
 Whipped béarnaise sauce
 + 4,50€

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 1.2kg 110
SAUCE AU POIVRE, AUX CÈPES
ET BÉARNAISE AU SYPHON,
POMMES GRENAILLES ET SALADE VERTE
 Prime rib to share:
 Rib of beef to share (1.2 kg)
 served with a pepper sauce, mushrooms,
 whipped béarnaise sauce, baby potatoes and green salad

POUR 2 PERS.

PÂTES

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

RISOTTO ARBORIO 24,5
AU PETITS LÉGUMES DE SAISON ET TOFU FUMÉ
 Risotto arborio with seasonal vegetables and smoked tofu

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

LA DOUBLETTE 37/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 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



BLANQUETTE DE VEAU DE PAPI MICHEL 29 /pers
ET SES PETITS LÉGUMES, RIZ PILAF
 Papi Michel's veal stew,
 served with pilaf rice and garden vegetables

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



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

FILETS DE TRUITE ARC-EN-CIEL EN FRITURE , ---- 22,5
POMMES ÉCRASÉES À LA PROVENÇALE,
SAUCE AU BEURRE BLANC
 Deep fried Rainbow trout filets, Provençale-style smashed
 potatoes served with a beurre blanc 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



DESSERT DU JOUR
Dessert of the day
8€50



CAFÉ GOURMAND
Coffee Gourmand
10€



THÉ GOURMAND
Tea Gourmand
11€



CHAMPAGNE
Champagne
20€

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

LA FAMEUSE PAVLOVA D'PEZIER, 11,5
MERINGUE, CHANTILLY ET FRUITS ROUGES DE SAISON
Pezier's famous pavlova, meringue, whipped cream
and seasonal red berries

TARTELETTE AU CITRON **BIO** DE SICILE 11
Lemon tartlet with organic lemons from Sicily

MERINGUES ET SA CRÈME ÉPAISSE FERMIERE 9
Meringues and thick cream

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

CLAFOUTIS AUX FRUITS DU MOMENT 10,5
ET SON SORBET • Clafoutis with seasonal fruit and sorbet

NOUGAT GLACÉ MAISON 9,5
ET SON COULIS DE FRAMBOISE
Homemade iced nougat with raspberry coulis

L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE 12,5
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

AUTOUR DE LA FRAISE EN GASPACHO 13,5
TUILE, SORBET ET BRUNOISE
An assortment of strawberry desserts

MER DE GLACES

1 BOULE / SCOOP 4€ 2 BOULES / SCOOPS 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 cream,
meringue and whipped cream

DAME BLANCHE
Vanilla ice cream & melted chocolate

CAFÉ AFFOGATO **8,70€**
ESPRESSO 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 }

**OEUF MOLLET SUR LIT
DE RATATOUILLE FROIDE,
TRANCHE DE JAMBON DE PAYS,
FOUGASSE TAPENADE**

Soft-boiled egg on a refreshing bed of ratatouille served with cured ham and crispy toast

**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 CÈLERI À LA MOUTARDE ANCIENNE,
TOAST GRILLÉ**

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

**MAGRET DE CANARD CUIT À 56°,
PLEUROTES POÊLÉES ET POMMES GRENAILLES**
Slow-cooked duck breast served with pan-fried oyster mushrooms and baby potatoes

**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

TARTELETTE AU CITRON BIO DE SICILE
Lemon tartlet with organic lemons from Sicily

**SORBET ARROSÉ +1€
COLONEL OU WILLIAMINE
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE**
Sorbet soaked in Vodka, pear Schnapps, Genepi or Limoncello

**AUTOUR DE LA FRAISE EN GASPACHO
TUILE, SORBET ET BRUNOISE**
An assortment of strawberry desserts



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

**CLAFOUTIS AUX FRUITS DU MOMENT
ET SON SORBET**
Clafoutis with seasonal fruit and sorbet

**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
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