



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 Croets terrine de campagne au Beaujolais, jambon de pays
Organic cheese from La Ferme de Vallorcine and Ferme des Corets cheese, Beaujolais pâté, local cured ham

PLANCHE DE BRESAOLA 22,27

Platter of Bresaola

PLANCHE COCHONNE 38,77

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 TEMPÉRATURE (HALAL), CROÛTONS ET COPEAUX DE PARMESAN

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

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



TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 15,5

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

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, 23,5

JUSTE SEL ET POIVRE,
ACCOMPAGNÉ DE FIGUES ET PAIN TOASTÉ
Rosé duck foie gras simply prepared with salt and pepper, served with figs and toasted bread

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

ENTRÉES CHAUDES



RAVIOLE MAISON AU FROMAGE BIO 18,5

DE LA FERME DE VALLORCINE À LA CRÈME DE CÈPES
Homemade ravioli filled with organic cheese from La Ferme de Vallorcine, with mushroom cream

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ 14,6

Classic French onion soup with melted Comté cheese

ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE 13

"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
LES X 6 24
LES X 12
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley

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

BÉCHAMEL ET FROMAGE DE SAVOIE
Croque-Monchu; bone-cooked ham, béchamel sauce and Savoie cheese

SUIVEZ NOUS / FOLLOW US:
#LE_PTIT_MONCHU
#LEMONCHUCHAMONIX

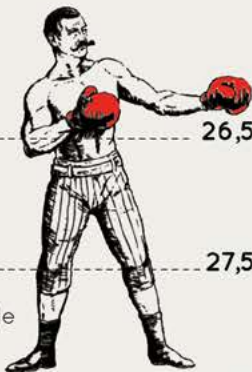
VIANDES

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

DEMI-POULET FERMIER (POUR 2 PERS.) 56
CUIT EN BASSE TEMPERATURE PUIS RÔTI SUR PEAU,
SERVI AVEC PURÉE AU BEURRE, LÉGUMES DE SAISON
ET SON JUS DE CUISSON
 Slow-cooked free-range chicken, roasted on the skin,
 with buttery mashed potatoes, seasonal vegetable
 and its roasting jus (For 2 people)

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

CÔTE DE COCHON IGP FRANCHE COMTÉ 28,5
DANS SON JUS
 Pork chop in juicy gravy

ONGLET DE BOEUF ANGUS 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 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

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
 chives sauce

LES COCOTTES DU MONCHU



POT-AU-FEU VÉRITABLE ET SES LÉGUMES TAILLÉS, 28
RELEVÉ D'UNE SAUCE TOMATE ET CRÈME DE RAIFORT
 Traditional pot-au-feu with delicately cut vegetables,
 enhanced with a tomato sauce and horseradish cream

DAHL DE LENTILLES 24
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

VÉRITABLE FISH AND CHIPS MAISON, 23,5
POISSON SELON ARRIVAGE
 Authentic homemade fish and chips – fish of the day

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 'crouûte' 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
Tee 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

MERINGUES ET SA CRÈME ÉPAISSE FERMIERE . 9
Meringues with thick farm-fresh cream

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

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

BELLE POIRE POCHÉE 10
AU VIN D'ÉPICES ET SA GLACE VANILLE
Poached pears in spiced wine with vanilla ice cream

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€
EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE
Vanilla ice cream espresso

SORBETS ARROSÉS 12€

COUPE COLONEL / Vodka & lemon sorbet
COUPE WILLIAMINE / Pear Schnapps & 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 }

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT,
JUSTE SEL ET DE POIVRE,
ACCOMPAGNÉ DE FIGUES ET PAIN TOASTÉ**
Rosé duck foie gras simply prepared with salt
and pepper, served with figs and toasted bread

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 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

L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE GLACE VANILLE ARTISANALE, CHANTILLY MAISON ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD

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

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

Sorbet soaked in Vodka, pear Schnapps,
Genepi or Limoncello

BELLE POIRE POCHÉE AU VIN D'ÉPICES ET SA GLACE VANILLE

Poached pears in spiced wine with 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

MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON ÉCLAT DE MENDIANT

Chocolate mousse with nuts and dried fruits

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

Sorbet soaked in Vodka, pear Schnapps,
Genepi or Limoncello

MERINGUES ET SA CRÈME ÉPAISSE FERMIÈRE

Meringues with thick farm-fresh cream

LE P'TIT MONCHU

{ -11ans }

14,50€



FILET DE POULET CUIT EN BASSE TEMPERATURE (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