



SERVICE CONTINU 7J/7
11H30 À 23H

SUIVEZ NOUS / FOLLOW US:
@LE_PTIT_MONCHU
@LEMONCHUCHAMONIX

**APERITIF
MAISON**
7€

A PARTAGER
To share

**PLANCHE
DES MONTAGNES**

28,3

Fromages BIO de la ferme de
Valloirine et de la ferme des Croets
terrine de campagne maison,
jambon de pays

Organic cheese from La Ferme de
Valloirine and Ferme des Croets
cheese, homemade pâté, local cured
ham

**PLANCHE
DE BRESAOLA**

22,2

Platter of Bresaola

PLANCHE MONCHU

48

Saumon fumé maison, houmous
pois chiches-betterave, rillettes,
sardines fumées maison Kaviari et
foie gras

Home smoked salmon, chickpea
and beetroot houmous, potted pork,
home smoked sardines and
foie gras

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.



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
- FEUILLETÉ MAISON AU REBLOCHON** 19,5
SUR SON LIT DE SALADE, MIEL ET NOIX DE GRENOBLE
Reblochon pastry on a bed of salad, honey and walnuts
- 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),
croûtons and parmesan shavings
- LE PTIT BOL : SALADE VERTE, TOMATES CERISES,** 4,5
LAMELLES DE CAROTTES, OIGNONS CROQUANTS



ENTRÉES FROIDES

- RILLETES DE COCHON MAISON PAIN TOASTÉ ET PICKLES** 15,2
Potted pork with toasted bread and pickles
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU TORCHON,** 23,5
PAIN CHÂTAIGNE MAISON, PURÉE DE FIGUES ET COINGS
Semi-cooked duck foie gras prepared in a cloth, homemade chestnut bread, fig and
quince purée
- HOUMOUS DE BETTERAVE ET POIS CHICHES, FOUGASSE À LA TAPENADE** 13,9
Chickpea and beetroot houmous, tapenade fougasse
- SAUMON DES ÎLES FÉROÉ FUMÉ PAR NOS SOINS,** 24,5
CÉLERI RÉMOULADE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE
Home-smoked salmon from the Faroe Islands with celery dressing and wholegrain
mustard
- BOÎTE DE SARDINES FUMÉES DE LA MAISON KAVIARI, PAIN, BEURRE ET CITRON** 14,9

ENTRÉES CHAUDES

- MILLE-FEUILLE DE RAVIOLES DE ROYAN ET DIOTS DE SAVOIE** 17,3
Layered Royan ravioles with Diots de Savoie sausages
- 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 13
LES X 6 24
LES X 12
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley
- TARTE AUX POIREAUX DE MAMY ODETTE ET CHÈVRE, MESCLUN** 14,5
Mamy Odette's leak tart with goat's cheese and mesclun salad mix
- CROÛTES FORESTIÈRES AUX MORILLES** 19,3
CHAMPIGNONS BRUNS, PLEUROTÉS ET TROMPETTES DE LA MORT
Mushroom croûte forestière including morels, brown button mushrooms, oyster
mushrooms and black trumpets
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CHÂTAIGNE FONDANTE ET CRÈME DE CURRY** 15,6
Cream of butternut squash soup, tendre chestnuts and curry cream



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
-  **BALLOTINE DE VOLAILLE,** 28
CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, POLENTA CRÉMEUSE,
SAUCE JACQUÈRE
 (SUPPLÉMENT SAUCE FORESTIÈRE : +4€)
 Slow-cooked chicken ballotine, creamy polenta, wine sauce
 (extra sauce forestière: +4€)
-  **MAGRET DE CANARD CUIT À 56 °C,** 32
PURÉE DE PATATES DOUCES, BROCOLIS,
BETTERAVES ET JUS AUX GRIOTTINES
 Rosé duck breast fillet, sweet potato purée, broccoli, beetroot
 and morello cherry sauce
-  **ANDOUILLETTE BOBOSSE** 27
À LA FRAISE DE VEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE
 Andouillette from Bobosse made from veal ruffie
 and wholegrain mustard
-  **LARD IGP FRANCHE-COMTÉ CROUSTILLANT,** 29
POCHÉ AU BOUILLON PUIS SNACKÉ, POMMES GRENAILLES
AUX HERBES FRAÎCHES ET JUS BRUN
 Poached and fried crispy pork belly, baby potatoes
 with fresh herbs and rich brown sauce
-  **ONGLET DE BOEUF ANGUS**  33,5
 Grilled Black Angus skirt Steak

- | | |
|---|--|
|  AU POIVRE
Pepper
sauce + 2,50€ |  AUX CÈPES
Cep Mushroom
sauce + 4,00€ |
|  AUX MORILLES
Morel sauce
+ 4,50€ |  BÉARNAISE AU SYPHON
Whipped béarnaise sauce
+ 3,50€ |
-  **CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE À PARTAGER**  110
SAUCE AU POIVRE, AUX CÈPES 110
ET BÉARNAISE AU SYPHON,
POMMES GRENAILLES ET SALADE VERTE
 Prime rib to share;
 Rib of Charolaise beef to share (1.2 kg)
 served with a pepper sauce, mushrooms,
 whipped béarnaise sauce, baby potatoes and green salad

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 OEUFS
 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 À 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 FONDUE
CUITS SUR BRASERO, BOUGNAT
ET CRÈME À 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 À 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



 **PALERON DE VEAU BRAISÉ,** 28,5
JUS CORSÉ, CAROTTES MULTICOLORES ET PURÉE AU BEURRE
 Braised veal chuck steak, sauce, multi-coloured carrots and
 buttered purée

 **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

AVEC OU SANS ALCOOL with or without alcohol

SAVOYARDE TRADITIONNELLE 23/pers
FROMAGE FONDU À 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 FROTTE 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

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 FERMIERE
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

DESSERTS



L'ARDOISE DE FROMAGES DE NOTRE VALLÉE 16
(FERME DE VALLORCINE ET FERME DES CROETS AUX HOUCHES)
Local cheese platter (Ferme de Vallorcine and Ferme des Croets in Les Houches)

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BIO 8,5
DE LA FERME DE VALLORCINE CRÈME FRAÎCHE 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 FERMÈRE 9
Meringues with thick farm-fresh cream

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

PARIS-BREST, **POUR 2 PERSONNES** 22
CRÈME MOUSSELINE PRALINÉE ET CROUSTILLANT
Paris-Brest with crunchy creamed praline (To share for 2)

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

BRIOCHE PERDUE MAISON 13
AU CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE ET COMPOTÉE DE POMMES CARAMELISÉES
Salted caramel brioche French toast with vanilla ice cream, and caramelised apple purée

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

COUPE MONT BLANC
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, MERINGUE ET CHANTILLY
Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue and whipped cream

9,70€



DAME BLANCHE
Vanilla ice cream & melted chocolate

9,70€

CAFÉ AFFOGATO
EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE
Vanilla ice cream espresso

8,70€



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