



SERVICE CONTINU 7J/7
11H30 À 23H

SUIVEZ NOUS / FOLLOW US:
@LE_PTIOT_MONCHU
@LEMONCHUCHAMONIX



- 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
7€

PLANCHE
DES MONTAGNES
28,3

Fromages **BIO** de la ferme de Vallorcine et de la ferme des
Croets terrine de campagne maison, jambon de pays
Organic cheese from La Ferme de Vallorcine and Ferme des
Corets cheese, homemade paté, local cured ham

PLANCHE DE BRESAOLA
22,2

Platter of Bresaola

PLANCHE MONCHU
48

Saumon fumé maison,
rillettes, sardines fumées maison Kaviari et foie gras
Home smoked salmon,
potted pork, home smoked Kaviari sardines and foie gras



SALADES

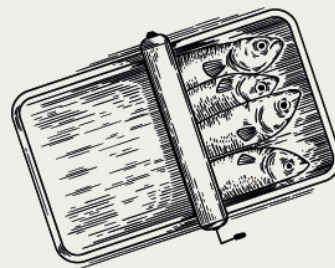
SALADE CÉSAR, ROMAINE, FILET DE POULET 22,5
CUIT EN BASSE TEMPERATURE (HALAL), CROÛTONS ET
COPEAUX DE PARMESAN
Classic chicken ceasar salad with romaine lettuce, slow-
cooked chicken fillets (halal), croutons and parmesan
shavings

LE P'TIT BOL : SALADE VERTE, TOMATES CERISES, - 4,5
LAMELLES DE CAROTTES, OIGNONS CROQUANTS
P'Tit Bowl: green salad, cherry tomatoes, slivers of carrots
& crispy onions

SALADE NIÇOISE 19,5
HARICOTS VERTS, THON, POMMES DE TERRE, ANCHOIS,
TOMATES CERISES, VINAIGRETTE MOUTARDÉE ET HERBES
FRAÎCHES
Salade Niçoise: green beans, tuna, potatoes, anchovies,
cherry tomatoes, mustard vinaigrette and fresh herbs

SALADE D'ASPERGES VERTES 18,5
VINAIGRETTE BALSAMIQUE, MESCLUN
Asparagus salad, with balsamic vinaigrette and salad

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

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, 14,9
PAIN, BEURRE ET CITRON
Smoked sardines from Maison Kaviari, bread, butter and
lemon

ENTRÉES CHAUDS



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

FEUILLETÉ À LA SAUCE MORNAY 16,5
COMTÉ, JAMBON DE PAYS, MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS
Puff pastry with Mornay (cheese) sauce
Comté cheese, cured ham and mix of salad

VIANDES

-  **TARTARE DE BOEUF** 27,5
ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS
 Monchu-style seasoned beef tartare
 (raw ground minced beef)
-  **RIBS CARAMELISÉS** 28,5
SAUCE BARBECUE SECRÈTE
 Caramelised ribs and secret homemade barbecue sauce
-  **ROGNONS DE BŒUF POÊLÉS** 25
FLAMBÉS AU COGNAC, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE,
RIZ BLANC
 Cognac-flambéed beef kidneys
 with wholegrain mustard sauce and white rice
-  **ANDOUILLETTE BOBOSSE** 27
À LA FRAISE DE VEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE
 Andouillette from Bobosse made from veal ruffle
 and wholegrain mustard
- ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE AUX CORNFLAKES** 28,5
SAUCE CITRON, LINGUINE ET LÉGUMES
 Crispy cornflake-crusted chicken
 with lemon sauce, linguine and vegetables.
-  **ONGLET DE BŒUF 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 BŒUF 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** 15,5
 Linguine pasta, braised vegetables and pesto sauce
- LINGUINE ALLA CARBONARA** 19,5
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 À LA CIBOULETTE
 Thin slices of beef that you grill yourself on a
 brazier with steamed potatoes and creamy
 chive sauce

3 VIANDES (BŒUF, VEAU, POULET) .. 33/pers
 Beef, veal and chicken that you grill yourself
 on a brazier

LA DOUBLETTE 37/pers
VIANDE DE BŒUF ET FROMAGE FONDU CUIITS
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 (BŒUF, 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



JARRET DE BŒUF BRAISÉ FAÇON POT-AU-FEU 27
SAUCE TOMATE, LÉGUMES DE SAISON
 Slow-braised beef shank, cooked in a traditional pot-au-feu
 style, with tomato sauce and seasonal vegetables.

   **DAHL DE LENTILLES** 24,5
AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE, PATATE DOUCE,
ÉPINARDS FRAIS ET CORIANDRE
 Lentil dahl with coconut milk, ginger,
 sweet potato, fresh spinach and coriander

POISSON

VÉRITABLE FISH AND CHIPS MAISON, 24,5
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 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 A 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

LE SAVOYARD

43€

{ 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 }

16,50€



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 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 FERMIÈRE 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 AU LAIT D'AVOINE 8,5 **A 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

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