



SERVICE CONTINU 7J/7
11H30 À 23H

SUIVEZ NOUS / FOLLOW US:
@LE_PTITOT_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.

**APERITIF
MAISON
7€**

{ A PARTAGER }
To share

**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

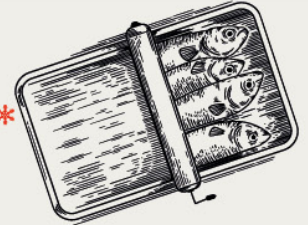
SALADE CÉSAR, ROMAINE, FILET DE POULET 23,5
CUIT EN BASSE TEMPERATURE (HALAL), CROÛTONS ET
COPEAUX DE PARMESAN

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, TATAKI DE THON, POMMES DE TERRE,
ANCHOIS, TOMATES CERISES, VINAIGRETTE MOUTARDÉE
ET HERBES FRAÎCHES
Salade Niçoise: green beans, tuna tataki, potatoes,
anchovies, cherry tomatoes, mustard vinaigrette and fresh herbs

ENTRÉES FROIDES



GASPACHO DE TOMATES MAISON, 13,5

HUILE VIERGE, BASILIC CISELÉ

Homemade tomato gazpacho, extra virgin olive oil,
finely chopped basil

PAIN MAURICETTE FAÇON BAGEL, 17,5

AVOCAT, FETA, OLIVES NOIRES, TOMATES SÉCHÉES,
HUILE D'OLIVE, MESCLUN

Moricette bread in the style of a bagel, avocado, feta, black
olives, sun-dried tomatoes, olive oil and mixed leaf salad

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

POKE BOWL VEGGIE 17

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: +6** •
cuit en basse temperature (halal)
slow-cooked chicken (halal)

+ **TRUITE BIO FUMÉE: +8**
Organic Smoked Trout

ENTRÉES CHAUDES



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

TARTE FINE FEUILLETÉE, 16,5

LÉGÈREMENT MOUTARDÉE, TOMATES GRAPPE,
BURRATA CRÉMEUSE, JEUNES POUSSÉS

Fine puff pastry tart, lightly mustard-glazed, vine
tomatoes, creamy burrata, baby leaf salad

VIANDES

- 
-  **TARTARE DE BOEUF** 27,5
ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS
Monchu-style seasoned beef tartare
(raw ground minced beef)
 -  **RIBS CARAMÉLISÉS** 28,5
SAUCE BARBECUE SECRÈTE
Caramelised ribs and secret homemade barbecue sauce
 -  **TOMATES À L'ANCIENNE FARCIES,** 26
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
Stuffed heirloom tomatoes, with rice and seasonal vegetables
 -  **ANDOUILLETTE BOBOSSE** 27
À LA FRAISE DE VEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE
Andouillette from Bobosse made from veal ruffle
and wholegrain mustard
 -  **PARMENTIER DE CUISSÉS DE CANARD BRAISÉES,** 28
TAGLIATELLES CROQUANTES DE LÉGUMES,
VINAIGRETTE ACIDULÉE
Braised duck parmentier, crispy vegetable tagliatelle, tangy
vinaigrette
 -  **ONGLET DE BOEUF**  33,5
Grilled 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 POUR 2 PERS.
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

- LAKSA DE CREVETTES AU WOK,** 32
NOUILLES DE BLÉ SAUTÉES, PÂTE DE CURRY,
LAIT DE COCO, CORIANDRE FRAÎCHE, CITRON VERT
Wok-fried prawn laksa, sautéed noodles, curry paste,
coconut milk, fresh coriander, lime
- LINGUINE ALLA CARBONARA,** 19,5
LARDONS FUMÉS, CRÈME ET OEUFS
Pasta Carbonara made with linguine pasta,
smoked bacon, 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 FONDU CUIES
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



COUSCOUS MAISON AUX TROIS VIANDES 34
SEMOULE DE BLÉ, LÉGUMES, POIS CHICHES, CUISSE DE POULET,
MERGUEZ, ÉPAULE D'AGNEAU, HARISSA,
BOUILLON AU RAS EL HANOUT
Traditional homemade three meat couscous, with semolina,
vegetables, chickpeas, chicken thighs, merguez sausage,
shoulder of lamb, harissa and ras-el-hanout broth

   **DAHL DE LENTILLES** 24,5
AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE, PATATE DOUCE,
ÉPINARDS FRAIS ET CORIANDRE
Lentil dahl with coconut milk, ginger,

POISSON

 **FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE,** 29
SNACKÉ À LA PLANCHA, VIERGE DE LÉGUMES
Fresh fish fillet (subject to availability),
seared on the plancha, vegetables with a light olive oil 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
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 +5/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
GRATINÉS AU REBLOCHON
OIGNONS ET PETITE SALADE VERTE
Tartiflette: reblochon cheese baked over
potatoes, bacon, 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 'croûte' 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, OIGNONS ET PETITE SALADE VERTE
Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes,
bacon, 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

CRÈME CARAMEL AU LAIT D'AVOINE
A LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON
Crème caramel with a touch of Bourbon vanilla

LE P'TIT MONCHU

{ -12ans }

17€



FILET DE POULET
CUIT EN BASSE TEMPERATURE
(ACCOMPAGNEMENT :
Frites fraîches des chez Jeannot,
Linguine ou légumes)
Slow-cooked chicken breast (Halal) with choice
of sides: Fresh fries from Jeannot,
linguine, vegetables

LINGUINE ALLA CARBONARA
Pasta carbonara

.....★.....

LA BOULE DE GLACE
Ice cream scoop



DESSERTS



DESSERT DU JOUR
Dessert of the day
8€50



CAFÉ GOURMAND
Coffee Gourmand
10€



THÉ GOURMAND
Tea Gourmand
11€



CHAMPAGNE
Gourmand
20€

LARDOISE 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

LA FAMEUSE PAVLOVA D'PEZIER, 12
MERINGUE, CRÈME FOUETTÉE

FRAMBOISES, FRAISES, MYRTILLES, COULIS DE FRUITS ROUGES
Pezier's famous pavlova, meringue, whipped cream, raspberries, strawberries, blueberries and red berry coulis

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 10
ET GLACE VANILLE

Chocolate fondant & vanilla ice cream

SOUPE DE PÊCHE POCHÉE À LA VERVEINE, 11
SORBET PÊCHE BLANCHE

Poached peach soup with vervain, with a side of white peach sorbet

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
À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON

Oat milk crème caramel with a touch of Bourbon vanilla

MOUSSE AU CHOCOLAT 10
ET SON ÉCLAT DE MENDIANT

Chocolate mousse with nuts and dried fruits

TARTE TROPÉZIENNE À PARTAGER POUR DEUX PERS. 24
CRÈME MOUSSELINÉ À LA FLEUR D'ORANGER, ZESTES D'AGRUMES

Tarte Tropicaine to share (for two), creamed orange blossom, citrus zest

Supp timbale de fraises . Optional strawberry timbale : +6

AFFOGATO MARTINI, GLACE VANILLE 14
Affogato Martini, 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, PÊCHE
Sorbetes: lemon, strawberry, pear, peach

.....★.....

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€

.....★.....

COUPES ARROSÉES

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



SUPLÉMENT :
CHANTILLY MAISON 1€50
BOULE DE GLACE 2€50

Extra: Whipped cream / Ice cream scoop