AUTOMNE- HIVER
Autumn - winter
2026- 2027

SERVICE CONTINU 7J/7
11H30 À 23H

SUIVEZ-NOUS / FOLLOW US:
@LE_PTIOT_MONCHU
@LEMONCHUCHAMONIX

RESTAURANT DEPUIS 1972
LE MONCHU
CHAMONIX MONT-BLANC

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.

WIFI = Raclette



ENTRÉES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, JUSTE SEL ET POIVRE, FIGUES EN COMPOTÉE, COING, PAIN À LA CHÂTAIGNE MAISON TOASTÉ ---- 23,5
Partially-cooked duck foie gras, simply seasoned with salt and pepper, served with fig compote, quince, and toasted homemade chestnut bread

SALADE DE POIS CHICHES BUTTERNUT, BETTERAVE, CAROTTE, CHOU KALE, GRAINES DE COURGE, VINAIGRETTE RELEVÉE AU CUMIN, HERBES FRAÎCHES ---- 15
Chickpea salad with butternut squash, beetroot, carrots, kale, squash seeds, cumin vinaigrette and fresh herbs

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE, CÉLERI RÉMOULADE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE ---- 24,5
Home-smoked salmon with celery dressing and wholegrain mustard

BOÎTE DE SARDINES FUMÉES DE LA MAISON KAVIARI, PAIN, BEURRE ET CITRON ---- 14,9
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, radish, cucumber, wakame seaweed, broad beans, red cabbage, green apple, and ginger & soy vinaigrette

+ FILET DE POULET: +6 • cuit en basse temperature
slow-cooked chicken

+ SAUMON FUMÉ : +8 par nos soins au bois de hêtre
Beechwood-smoked salmon

SALADE CÉSAR, ROMAINE, FILET DE POULET CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE (HALAL), CROÛTONS ET COPEAUX DE PARMESAN ---- 23,5
Classic chicken ceasar salad with romaine lettuce, slow-cooked chicken fillets (halal), croutons and parmesan shavings

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

APERITIF MAISON 7€

A PARTAGER POUR 2 PERSONNES
To share between 2 people

PLANCHE DES MONTAGNES 29
Fromages BIO de la ferme de Vallorcine et de la ferme des Croëts, jambon persillé, jambon de pays
Organic cheese from La Ferme de Vallorcine and Ferme des Corets, jambon persillé and cured ham

PLANCHE DE BRESAOLA 23
Platter of Bresaola

DUO DE CROQUETTES TERRE ET MER 18
Croquettes de jambon de pays (3pièces) et croquettes de saumon (3 pieces)
Local cured ham croquettes (3 pieces) and salmon croquettes (3 pieces).

PLANCHE VEGAN 19
houmous de patate douce au curry Madras, pain châtaigne maison, pesto de noix de cajou, falafels maison et samoussas de légumes, condiment spicy
Madras curry sweet potato hummus, homemade chestnut bread, cashew pesto, homemade falafel and vegetable samosas, spicy condiment.



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

RAVIOLES DU DAUPHINÉ EN TERRINE, JUSTE SNACKÉES, SALADE JEUNES POUSSES, VINAIGRETTE ACIDULÉE ---- 17
Ravioles du Dauphiné terrine, lightly pan-seared, baby leaf salad and acidulous vinaigrette

VELOUTÉ DE COURGE, CHÂTAIGNES FONDANTES, CRÈME ÉPAISSE À L'ÉCHALOTE, HUILE DE NOIX DE GRENOBLE ---- 16,5
Cream of squash soup, tendre chestnuts, thick shallot cream, walnut oil

CROQUE-MONCHU TRUFFÉ, BÉCHAMEL ET JAMBON BLANC, MESCLUN ---- 18,5
Truffled Croque-Monchu; with béchamel sauce and cooked ham

VIANDES



TARTARE DE BŒUF ---------- **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

BALLOTINE DE VOLAILLE ---------- **31**
CUITE EN BASSE TEMPÉRATURE,
SAUCE MORILLES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE
Slow-cooked chicken ballotine,
with wild morel sauce and potato purée

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 CUISSES DE CANARD CONFITES, ---- **28**
LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON
Braised duck parmentier with crunchy seasonal vegetables

POITRINE DE COCHON LAQUÉE D'ÉPICES, ---------- **28,5**
JUS RÔTI, FRITES DE POLENTA, CAROTTES POÊLÉES
Spiced glased pork belly, natural jus, polenta chips and
sautéed carrots

ONGLET DE BŒUF 200g ---------- **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 SIPHON** Whipped béarnaise sauce **+ 3,50€**

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE 1,2kg ---------- **POUR 2 PERS. 110**
SAUCE AU POIVRE, AUX CÈPES ET BÉARNAISE AU SIPHON,
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

WOK DE NOUILLES DE RIZ ---------- **22,5**
CAROTTES, POIVRONS, POIS MANGE-TOUT, CÉLERI, SAUCE SOJA, HUILE DE SÉSAME,
GINGEMBRE FRAIS ET CORIANDRE
Wok-fried rice noodles, carrots, peppers, mangetout,
celery, soy sauce, sesame oil, fresh ginger and coriander

LINGUINE ALLA CARBONARA , ---------- **19,5**
LARDONS FUMÉS, CRÈME ET ŒUF
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

BŒUF ---------- **32/pers**
FINES TRANCHES DE VIANDE À CUIRE
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
À CUIRE 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

BŒUF ---------- **31/pers**
FINES TRANCHES DE VIANDE À CUIRE
SUR PIERRE CHAUDE, BOUGNAT
ET CRÈME À LA CIBOULETTE
The Hot Stone Concept: Top Round Beef steak
slices to grill yourself, baked potatoes sides &
creamy chives sauce

3 VIANDES (BŒUF, VEAU, POULET) ---- **33/pers**
The Hot Stone Concept: Top Round Beef steak
slices, Veal & Chicken to grill yourself, baked
potatoes sides & creamy chive sauce

LES COCOTTES DU MONCHU



COCOTTE DU MOMENT ---------- **27,5**
SELON L'INSPI DU CHEF
Seasonal Cocotte, according to the chef's inspiration

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

POISSON



BRANDADE DE CABILLAUD ET SES PETITS LÉGUMES -- **29**
Cod brandade with seasonal vegetables

FILET DE TRUITE SNACKÉ (MAISON CHEZ PETIT), ---- **27**
FONDUE DE POIREAUX, SAUCE NOILLY PRAT ET RIZ VÉNÉRÉ
Fresh fish fillet trout fillet with leek fondue and Noilly Prat
sauce and black venere rice

SPÉCIALITÉS FROMAGE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE
Minimum 2 people, price per person }



FONDUES

SAVOYARDE TRADITIONNELLE ---- 23/pers
FROMAGE FONDU À L'AIL ET AU VIN BLANC
Traditional cheese fondue,
garlic and white wine

MONCHU ---------- 32/pers
FONDUE SAVOYARDE, CHARCUTERIE
ET POMMES DE TERRE
Traditional cheese fondue, garlic and white wine, charcuterie and potatoes

AUX CÈPES ---------- 35,5/pers
FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES,
CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Traditional cheese fondue with ceps, garlic, white wine, charcuterie and potatoes

ROYALE AUX TRUFFES ---------- 39,5/pers
FONDUE SAVOYARDE 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

TOFUFLETTE ---------- 26,5
POMMES DE TERRE, TOFU BIO FUMÉ MAISON
ET OIGNONS, GRATINÉS AU REBLOCHON,
PETITE SALADE VERTE
Tofuflette; potatoes, smoked tofu and onions, baked with Reblochon, with 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,
CRÈME ET ŒUFS ET BOL DE SALADE VERTE
The famous 'croûte' with melted cheese: crusty mountain bread rubbed in garlic, 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

ou

JAMBON DE MONTAGNE
Local cured ham

FONDUE SAVOYARDE (minimum 2 personnes)
PAIN, FROMAGE ET VIN BLANC
Original cheese fondue with garlic, white wine & bread

ou

TARTIFLETTE REBLOCHON
POMMES DE TERRE, LARDONS ET OIGNONS
GRATINÉS AU REBLOCHON, PETITE SALADE VERTE
Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes, bacon, onions and a small green salad

ou

TOFUFLETTE +2€
POMMES DE TERRE, TOFU BIO FUMÉ MAISON
ET OIGNONS, GRATINÉS AU REBLOCHON,
PETITE SALADE VERTE
Tofuflette; potatoes, smoked tofu and onions, baked with Reblochon, with a small green salad

MOUSSE AU CHOCOLAT
ET SON ÉCLAT DE MENDIANT
Chocolate mousse with nuts and dried fruits

ou

COUPE ARROSÉE +3€
COLONEL OU WILLIAMINE OU MONTAGNARDE
OU SICILIENNE
Sorbet soaked in Vodka, pear Schnapps, Genepi or Limoncello

ou

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

LE P'TIT MONCHU

{ -12ans } 16€

FILET DE POULET CUIT EN BASSE TEMPERATURE,
(ACCOMPAGNEMENT :
FRITES FRAÎCHES, LINGUINE OU LÉGUMES)
Slow-cooked chicken breast with choice of sides: Fresh fries, pasta or vegetables

ou

LINGUINE ALLA CARBONARA Pasta carbonara

LA BOULE DE GLACE Ice cream scoop





DESSERTS

DESSERT DU JOUR — 8€50 — Dessert of the day

CAFÉ GOURMAND — 10€ — Coffee Gourmand

THÉ GOURMAND — 11€ — Tea Gourmand

CHAMPAGNE — 20€ — Gourmand

L'ARDOISE DES FROMAGES ---- 16
DES FERMES DE NOTRE VALLÉE
Cheese platter with cheese from local valley farms

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
Organic cottage cheese from La Ferme de Vallorcine with red berry coulis or Monchu-style herbs

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ---- 11,5
GLACE VANILLE ET CHANTILLY MAISON
Salted caramel brioche French toast with vanilla ice cream, and homemade whipped cream

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

ANANAS VICTORIA RÔTI ET FLAMBÉ, -- POUR DEUX PERS. 23
SIROP INFUSÉ AU LAURIER ET CLOU DE GIROFLE,
SORBET NOIX DE COCO.
Roasted and flambéed Victoria pineapple, bay leaf and clove-infused syrup, coconut sorbet - to share for 2

L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE ---- 12,5
GLACE VANILLE ARTISANALE, CHANTILLY MAISON
ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD
Profiterole with artisanal 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 ---- 12
ET SES ÉCLATS DE MENDIANT
Chocolate mousse with nuts and dried fruits

PARIS-BREST, CHOU, PRALINÉ NOISETTE ---- 12
ET CHANTILLY MAISON
Paris-Brest, choux pastry, with hazelnut praline and homemade whipped cream

AFFOGATO MARTINI, GLACE VANILLE ---- 15,5
Affogato Martini, vanilla ice cream

MER DE GLACES

1 BOULE / SCOOP 4€

2 BOULES / SCOOPS 7€

SUPPLÉMENTS :
CHANTILLY MAISON 1€50
BOULE DE GLACE 2€50
COULIS CHOCOLAT 2€
Extra: Whipped cream / Ice cream scoop /chocolate sauce

PARFUMS GLACES :
VANILLE, CHOCOLAT, MENTHE-CHOCOLAT, NOIX DE COCO
Ice creams:
vanilla, chocolate, mint-chocolate, coconut

PARFUMS SORBETS :
CITRON, FRAISE, POIRE, PÊCHE
Sorbets: 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
ESPRESSO 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

