

# MENU 53€

{ aucun changement au menu / no change in the menu }

**SALADE MONCHU**  
MESCLUN, CROQUETAS AU JAMBON DE PAYS, OEUF POCHÉ ET ALLUMETTES DE LARDONS FUMÉS DE LA MAISON DE SAVOIE GRÉSARD  
Green salad, Savoie ham croquettes, poached egg and farmer's bacon

**6 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE "LE CHAUTAGNARD"**  
Snails from Savoie, garlic and parsley

**DUO DE TRUITE FUMÉE ET SAUMON FUMÉ BIO**  
DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC", RÉMOULADE DE CÉLERI À LA MOUTARDE ANCIENNE, TOAST GRILLÉ  
Duo of organic smoked trout and salmon by ANDRIC, Celeriac grated with old fashioned mustard grilled toast

**SOUPE PAYSANE AU LARD FUMÉ DE LA MAISON GRESARD ET TOMME DE SAVOIE**  
Cabbage and smoked Gresard bacon soup

**CANETTE CUITE EN BASSE TEMPÉRATURE ET SON CHOU VERT FARCI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES**  
Duckling cooked at low temperature, cabbage stuffed with wild mushrooms

**PIERRADE DE BOEUF (MINIMUM 2 PERS) FINES TRANCHES DE BOEUF CUITES SUR UNE PIERRE CHAUDE**  
Beef cooked yourself on a hot stone served with baked potatoe and a chive creamy sauce

**TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR TAGLIATELLES DE LÉGUMES ET RIZ VÉNÉRÉ, SAUCE SOJA GINGEMBRE**  
Tuna tataki with black sesame, vegetable tagliatelle, venere rice, soy sauce, ginger

**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

**FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BIO DE LA FERME DE VALLORCINE CRÈME FRAICHE ENTIÈRE OU COULIS DE FRUITS ROUGES OU AUX HERBES FAÇON CANUT**  
Fresh cheese from the local vallorcine farm, double cream or red fruit coulis or mixed herbs

**COUPE MONT BLANC**  
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, MERINGUE ET CHANTILLY  
Vanilla ice cream with chesnut purée, meringue and whipped cream

**SORBET ARROSÉ (+1€)**  
COLONEL OU WILLIAMINE OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE OU AFTER-EIGHT  
Sorbet with vodka or pear alcohol or genepi or limoncello or get 27

**MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR**



# MENU SAVOYARD 37€50

{ aucun changement au menu / no change in the menu }

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ**  
French onions soup with Comté cheese

**JAMBON DE MONTAGNE**  
Raw ham

**FONDUE SAVOYARDE (minimum 2 personnes)**  
PAIN, FROMAGE ET VIN BLANC  
Bread and cheese, white wine

**TARTIFLETTE REBLOCHON GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE, LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD, OIGNONS ET PETITE SALADE VERTE**  
Baked reblochon cheese over potatoes, bacon and onions with small green salad

**CRÊPES OU GAUFRE MYRTILLES**  
Blueberry pan-cake or waffle

**SORBET ARROSÉ (+3€)**  
COLONEL OU WILLIAMINE OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE OU AFTER-EIGHT  
Sorbet with vodka or pear alcohol or genepi or limoncello or get 27

# LE P'TIT MONCHU 12,50€

{ -11ans }



**VÉRITABLES FILETS DE POULET PANÉS AUX CORNFLAKES (ACCOMPAGNEMENT : BOUGNAT, SPAGHETTI OU LÉGUMES)**  
Breaded chicken fillet (with Baked potatoe or Pasta shells or Vegetables)

**LINGUINE CARBONARA**  
Pasta Carbonara

**1 BOULE DE GLACE**  
Ice cream (1 scoops)

**CRÊPE AU CHOCOLAT CHAUD**  
Pancakes with hot chocolate

Hiver 2023  
Winter 2023



SERVICE CONTINU 7J/7  
11H30 À 23H



APERITIF MAISON 6,50€

**A PARTAGER To share**  
**PLANCHE DES MONTAGNES 28€**  
Fromages BIO de la ferme de Vallorcine, tomme, tomme à l'ail des ours, vallorcin, terrine de campagne au Beaujolais, jambon de pays + cornichons maison  
Organic cheese from Vallorcine farm, tomme, wild garlic tomme, vallorcin, Beaujolais country terrine, Alpine hams + Gherkin homemade

**PLANCHE DE BRESAOLA 22€**  
+ cornichons maison  
Platter of Italian cured beef + Gherkin homemade

**PLANCHE COCHONNE 28€**  
Duo de pâtés en croûte à la mousse de foie de canard et pintade-morilles, boudin blanc, persillé et terrine de campagne + cornichons maison  
Duo of pastry-crustéd pâté with duck liver mousse and guinea fowl with morel mushrooms, white pudding, parsley and country terrine + Gherkin homemade

**PLANCHE DU MONCHU 36€**  
Croquetas au jambon de pays, Arancini du chef, bresaola, poivrons confits, Pâté en croûte Richelieu à la mousse de foie de canard et chutney de figues, saumon fumé BIO, tranches de pain toastées + cornichons maison  
Savoie ham croquettes, Chef's arancini, bresaola, confit peppers, Richelieu pastry-crustéd pâté of duck liver mousse and fig chutney, smoked organic salmon, toasted bread slices + Gherkin homemade

# ENTRÉES CHAUDES

**RAVIOLE MAISON DE HOMARD BLEU 25**  
AUX POIREAUX BRULÉS ET SON CONSOMMÉ  
Homemade blue lobster ravioli with caramelised leeks and broth

**OEUF MEURETTE BOURGUIGNON 17,5**  
CHAMPIGNONS, LARDONS DE LA MAISON GRESARD ET TARTINE DE PAIN CROUSTILLANT À L'AIL  
Poached egg in red wine sauce, mushrooms, Gresard bacon and garlic toast

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ 13,6**  
French onions soup with Comté cheese

**SOUPE DE TRUITE ET SAUMON BIO 16,5**  
DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC", CROÛTONS ET CRÈME ÉPAISSE  
Fish soup of organic trout and smoked salmon by ANDRIC with crouton and « creme fraiche »

**ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE "LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL**  
LES X 6 12  
LES X 12 23  
Snails from Savoie, garlic and parsley

**SOUPE PAYSANE AU LARD FUMÉ 14,9**  
DE LA MAISON GRESARD ET TOMME DE SAVOIE  
Cabbage and smoked Gresard bacon soup

**RAVIOLE MAISON AU VALLORCIN BIO 18,2**  
DE LA FERME DE VALLORCINE ET SON CONSOMMÉ AU JAMBON DE PAYS  
Homemade Ravioli with organic local cheese, from the Vallorcine farm and broth of ham

**FEUILLETÉ BOUDIN BLANC ET MORILLES, CRÈME DE CÉLERI 17,5**  
White sausage and morel mushroom puff, cream of celery

- VEGETARIEN / vegetarian
- SANS GLUTEN / gluten free
- 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 health.  
To consume with moderation

# ENTRÉES FROIDES

**TERRINE DE CAMPAGNE 14,5**  
ET SON PAIN TOASTÉ  
country terrine with toasted country bread

**CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE PARIS 14,5**  
CRÈME DE CIBOULETTE, ROQUETTE, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS ET VINAIGRETTE AU CITRON VERT  
Parisian mushroom carpaccio spring onion cream, rocket, roasted pine nuts and lime dressing

**DUO DE PÂTES EN CROÛTE 17**  
DE CHEZ BOBOSSE, RICHELIEU À LA MOUSSE DE FOIE DE CANARD ET PINTADE-MORILLES, SAUCE GRIBICHE  
Duo of Richelieu pastry-crustéd pâté from Bobosse of duck liver mousse and guinea fowl with morel mushrooms in Gribiche sauce

**DUO DE TRUITE FUMÉE ET SAUMON FUMÉ BIO 23**  
DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC", RÉMOULADE DE CÉLERI À LA MOUTARDE ANCIENNE, TOAST GRILLÉ  
Duo of organic smoked trout and smoked salmon by ANDRIC, Celeriac grated with old fashioned mustard grilled toast

# SALADES

**POKE BOWL VEGGIE 16,5**  
RIZ, AVOCAT, RADIS, CONCOMBRE, WAKAME, FÈVES CHOU ROUGE, POMME VERTE ET VINAIGRETTE SOJA GINGEMBRE  
Vegetarian Poke bowl, rice, avocado, cucumber, beans, red cabbage and green apple  
+ POULET CRISPY : 19,5 + TRUITE FUMÉE BIO : 22  
Crispy chicken Smoked trout

	PETITE Small	GRANDE Big
<b>SALADE MONCHU</b>	16,5	23,6
MESCLUN, CROQUETAS AU JAMBON DE PAYS, OEUF POCHÉ ET ALLUMETTES DE LARDONS FUMÉS DE LA MAISON DE SAVOIE GRÉSARD Green salad, Savoie ham croquettes, poached egg and farmer's bacon		

<b>SALADE DE CROTTIN</b>	18	24,6
<b>DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL, BRESAOLA</b> Salade of goat's cheese with honey and beef jerky		
<b>SALADE CAESAR</b>	17,5	24,6
ROMAINE, FILETS DE POULET PANÉS, CROÛTONS ET COPEAUX DE PARMESAN Romain salad, breaded chicken fillets, crouton and parmesan shaving		

**SALADE "VERDE" : MESCLUN, 13**  
POIS GOURMANDS, RADIS, CAROTTES, TOMATES CERISE  
Green salad, snow peas, peas, radish, carrot and cherry tomatoes


**PETIT BOL DE SALADE VERTE 4,5**  
Small green salad



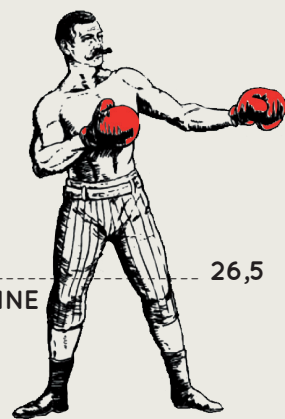
## VIANDES

**TARTARE DE BOEUF**  ..... 26,5  
**COUPÉ AU COUTEAU À L'ITALIENNE**  
**ROQUETTE, OLIVES NOIRES,**  
**PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS,**  
**PARMESAN ET HUILE D'OLIVE**  
 Beef tartare, Italian sliced, rocket,  
 black olives, roasted pine nuts, parmesan and olive oil

**RIBS CARAMELISÉS**  ..... 27  
**SAUCE BARBECUE SECRÈTE**  
 Caramelized Ribs - Secret homemade barbecue sauce

(POUR 2 PERSONNES)  
**DEMI-POULET FERMIER DE BOURGOGNE**  ..... 57  
**SUR SA PLANCHE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,**  
**LÉGUMES BRAISÉS, CASSETTE DE JUS DE CUISSON**  
**ÉCHALOTES ET AILS CONFITS**  
 1/2 Burgundy farm chicken board with mashed potatoes,  
 braised vegetables with a side pot of caramelised shallot  
 and garlic jus

**CANETTE CUITE EN BASSE TEMPÉRATURE**  ..... 33  
**ET SON CHOU VERT FARCI**  
**AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES**  
 Duckling cooked at low temperature, cabbage stuffed  
 with wild mushrooms




## VIANDES AU FOUR À BRAISE

**ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON,**  
**LÉGUMES BRAISÉS AU FOUR**  
**OU ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE**  
 Sides of house fries, braised vegetables,  
 mashed potatoe

**ANDOUILLETTE BOBOSSE**  ..... 26  
**À LA FRAISE DE VEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE**  
 Traditional veal ruffie sausage and mustard sauce

**BAVETTE ANGUS**  ..... 34  
 Grilled bavette black angus

**CÔTE DE COCHON**  ..... 26  
**DANS SON JUS**  
 Pork Chop In gravy

**ONGLET DE BOEUF ANGUS**  ..... 34  
 Grilled onglet of beef

**AUX CÈPES**  ..... 5,00€  
 Ceps mushrooms  
 sauce + 5,00€

**AUX MORILLES**  ..... 6,00€  
 Morel sauce

**JUS DE VIANDE,**  
**AILS ET ÉCHALOTES**  
**CONFITS**  
 Garlic, caramelised  
 shallot gravy + 3,50€

**CÔTE DE BOEUF À PARTAGER**  ..... 49,5 /pers  
**ACCOMPAGNÉE DE SON OS À MOËLLE,**  
**SAUCE AUX CÈPES ET SAUCE POIVRE**  
 Prime rib of beef to share with bone Marrow,  
 Mushroom sauce and pepper sauce

## SPÉCIALITÉS VIANDE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }  
 Mini 2 people, price for one person

**BRASERADES**  ..... 30/pers  
**BOEUF**  ..... 30/pers  
**FINES TRANCHES DE VIANDE CUITES SUR UN BRASERO**  
**SERVIES AVEC POMMES DE TERRE ET CRÈME CIBOULETTE**  
 Thin slices of beef cooked yourself on a table barbecue  
 served with potatoes and a shive creamy sauce

**3 VIANDES (BOEUF, VEAU, POULET)**  ..... 32/pers  
 Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a table  
 barbecue, served with baked potatoes and a chive creamy sauce

**LA DOUBLETTE**  ..... 34,5/pers  
**VIANDE DE BOEUF CUIE SUR UN BRASERO, RACLETTE**  
**ET MORBIER, SERVIE AVEC POMMES DE TERRE**  
 The Doublet : Beef cooked on hot coals, raclette and  
 morbier cheese served with potatoes

**PIERRADES**  ..... 30/pers  
**BOEUF**  ..... 30/pers  
**FINES TRANCHES DE VIANDE CUITES SUR PIERRE**  
**SERVIES AVEC POMMES DE TERRE ET CRÈME CIBOULETTE**  
 Thin slices of beef cooked yourself on a hot stone  
 served with baked potatoes and a chive creamy sauce

**3 VIANDES (BOEUF, VEAU, POULET)**  ..... 32/pers  
 Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a hot  
 stone, baked potatoes and a chive creamy sauce

## LES COCOTTES DU MONCHU



**CARBONNADE DE BOEUF BRAISÉ**  ..... 29 /pers  
**SAUCE À LA BIÈRE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE**  
 Beer-braised beef stew, mashed potato

**DAHL DE LENTILLES** ..... 23 /pers  
**AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE, PATATE DOUCE,**  
**ÉPINARDS FRAIS ET CORIANDRE**  
 Lentil dahl with coconut milk, ginger, sweet potato,  
 fresh spinach and coriander

## POISSONS



**SOUPE DE TRUITE ET SAUMON**  ..... 16,5  
**DE LA MAISON DE SAVOIE "ANDRIC", CROÛTONS**  
**ET CRÈME ÉPAISSE**  
 Fish soup of organic trout and smoked salmon by ANDRIC  
 with crouton and « creme fraiche »

**TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR**  ..... 28  
**TAGLIATELLES DE LÉGUMES ET RIZ VÉNÉRÉ,**  
**SAUCE SOJA GINGEMBRE**  
 Tuna tataki with black sesame, vegetable tagliatelle,  
 venere rice, soy sauce, ginger

**RAVIOLE MAISON DE HOMARD BLEU** ..... 38  
**ET SES MÉDAILLONS, POIREAUX BRULÉS**  
 Homemade blue lobster ravioli and lobster medallions with  
 caramelised leeks and broth

## PÂTES

**LINGUINE AUX LÉGUMES BRAISÉS ET PESTO** ..... 14  
 Vegetable linguine with braised vegetables and pesto

**LINGUINE ALLA CARBONARA**  ..... 17,5  
**LARDONS FUMÉS DE LA MAISON "GRÉSARD",**  
**CRÈME, OEUF** - Bacon, cream, egg

**RISOTTO AUX MORILLES** ..... 28  
 Morel mushroom risotto

## SPÉCIALITÉS FROMAGE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }  
 Mini 2 people, price for one person

### FONDUES

**SAVOYARDE TRADITIONNELLE**  ..... 22,5 /pers  
**PAIN, FROMAGE ET VIN BLANC**  
 Bread, cheese, white wine

**MONCHU**  ..... 31,5/pers  
**PAIN, FROMAGE, VIN BLANC, CHARCUTERIE,**  
**POMMES DE TERRE**  
 Bread, cheese and charcuterie


**AUX CÈPES**  ..... 35 /pers  
**PAIN, FROMAGE, VIN BLANC, CÈPES,**  
**CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE**  
 Bread, cheese, wild mushroom,  
 white wine, charcuterie and potatoes

**ROYALE AUX TRUFFES**  ..... 39,5 /pers  
**PAIN, FROMAGE, TRUFFES, CHAMPAGNE,**  
**CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE**  
 Bread, cheese, truffle with champagne,  
 charcuterie and potatoes

### RACLETTE

**AU FEU DE BOIS**  ..... 31,5 /pers  
**FROMAGE À RACLETTE FONDU SERVI**  
**AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE**  
 Avec du fromage Morbier AOC ..... 34,5 /pers  
 Melted cheese with a wood fire  
 served with charcuterie and potatoes

### REBLOCHONNADE

**AU FEU DE BOIS**  ..... 32,5 /pers  
**1/2 REBLOCHON FONDU SOUS BRASERO**  
**SERVI AVEC SAUCISSE DE MORTEAU IGP**  
**DE LA MAISON GRÉSARD ET POMMES DE TERRE**  
 Melted Reblochon cheese with a wood fire served  
 with hot sausages and potatoes

## LES SPÉCIALITÉS INDIVIDUELLES

**TARTIFLETTE** ..... 22  
**REBLOCHON GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE,**  
**LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD, OIGNONS**  
**ET PETITE SALADE VERTE**  
 Baked reblochon cheese over potatoes,  
 bacon and onions with small green salad

**LA BOITE CHAUDE** ..... 28  
**ROYAL SAVOIE AU LAIT CRU DANS SA BOITE,**  
**POMMES DE TERRE, JAMBON DE PAYS, SALADE**  
 Hot cheese in wood box, potatoes, raw ham, salad

**LA FAMEUSE "CROÛTE"** ..... 19,5  
**GRATINÉE AU FROMAGE**  
**PAIN FROTTÉ À L'AIL, RÂPÉ DE MEULE DU**  
**CHÂTELARD ET COMTÉ, CRÈME ET OEUFS**  
 Bread rubbed with garlic covered in cheese,  
 eggs, creamed baked

**CROQUE MONSIEUR BRIOCHÉ** ..... 23  
**À LA TRUFFE ET JAMBON DE PAYS,**  
**BOL DE SALADE VERTE**  
 Toasted truffle brioche and local ham sandwich  
 with a green salad

## DESSERTS



**L'ARDOISE DE FROMAGES** • Cheese platter ..... 16  
**FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BIO** ..... 8,5  
**DE LA FERME DE VALLORCINE CRÈME FRAICHE ENTIÈRE OU**  
**COULIS DE FRUITS ROUGES OU AUX HERBES FAÇON CANUT**  
 Fresh cheese from the local valloirine farm, double cream  
 or red fruit coulis or mixed herbs

**BRIOCHE PERDUE DANS SA CONFITURE DE LAIT,** --- 12  
**POMMES CARAMELISÉES ET CHANTILLY**  
 French toast brioche in caramelised milk,  
 with caramelised apples and chantilly cream

**POIRE AU VIN CHAUD** ..... 10,5  
**ET SA GLACE AU PAIN D'ÉPICES**  
 Pear in mulled wine with gingerbread ice cream

**MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE** ..... 10  
 Molten chocolate cake with house vanilla ice-cream

**MERINGUE À LA CRÈME ÉPAISSE FERMIÈRE** ..... 10  
 Meringue with local double cream

**NOUGAT GLACÉ MAISON** ..... 9,5  
**ET SON COULIS DE FRAMBOISE**  
 Home made nougat ice cream with Raspberry couli

**L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE** ..... 12  
**GLACE VANILLE ARTISANALE, CHANTILLY MAISON**  
**ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD**  
 Profiterole with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

**CRÈME CARAMEL À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON** ..... 8,5  
 Caramel pudding with bourbon vanilla pod extract

**MOUSSE AU CHOCOLAT** ..... 10  
**ET SON ÉCLAT DE MENDIANT** • Chocolate mousse

**CRÊPES OU GAUFRE**  
**SUCRE ET CHANTILLY MAISON** ..... 6,5

**MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD** ..... 7  
 Pancake or waffle with blueberry or hot chocolate

**CLEMENTINE BIO GIVRÉ MAISON,** ..... 10  
**TUILES GOURMANDE**  
 Homemade organic frozen clementine, gourmet crispy biscuit

**BONHOMME DE NEIGE MONCHU,** ..... 12  
**CHOUX PÂTISSIERS CRÈME DE MARRONS ET ORANGES CONFITES**  
 Monchu snowman, puff pastry, chestnut cream and candied orange

## MER DE GLACES

**1 BOULE 4€** **2 BOULES 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, chesnut puree,  
 meringue and whipped cream

**DAME BLANCHE**  
 Vanilla ice cream with hot chocolate

**CAFÉ AFFOGATO** ..... 8,70€  
**EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE**  
 Vanilla ice cream with coffee

12€

**COUPE COLONEL** / Lemon sorbet Vodka  
**COUPE WILLIAMINE** / Pear sorbet with pear eau de vie  
**COUPE MONTAGNARDE** / Vanilla ice cream Genepi  
**COUPE SICILIENNE** / Limon sorbet limoncello  
**COUPE AFTER-EIGHT** / Mint-chocolate Get27

**SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 1€50**  
**BOULE DE GLACE 2€50**

