★LES P'TIOTES
GOURMANDISES



FAISSELLE DE FROMAGE BLANC **8,5**
DE LA FERME DE VALLORCINE, FINES HERBES, COULIS DE MYRTILLES OU SUCRE
Cottage cheese from La Ferme de Vallorcine, herbs, blueberry coulis or sugar

ASSIETTE DE FROMAGES **16**
DES FERMES DE LA VALLÉE
Cheese plate from local valley farms

CAFÉ GOURMAND **12,5**

THÉ GOURMAND **14**

CHAMPAGNE GOURMAND **21**
ACCOMPAGNÉ DE SES DÉLICIEUSES MIGNARDISES MAISON
Delicious homemade mini pastries served with a choice of coffee, tea, or champagne

MILLE-FEUILLE AU CHOCOLAT DUBAÏ **12,5**
ET SORBET FRAMBOISE
Dubai chocolate mille-feuille and raspberry sorbet

CRÈME BRÛLÉE **10,5**
À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON
Crème brûlée with a touch of Bourbon vanilla

ENTREMETS AU CHOCOLAT, ... **12,5**
CRÈME VANILLE, PRALINÉ ET SORBET MANGUE
Chocolate entremet, vanilla cream, praline served with mango sorbet

COMPOTE DE POMMES BIO **11**
ET DÉS DE POIRES BIO CARAMÉLISÉES, ESPUMA DE FROMAGE BLANC, BISCUIT MAISON
Organic apple purée with cubed caramelised organic pears, fromage blanc mousse and homemade biscuit

AFFOGATO MARTINI GLACE À LA VANILLE **15,5**
Affogato Martini, vanilla ice cream

SUIVEZ-NOUS / FOLLOW US:
@LE_PTIOT_MONCHU
@LEMONCHUCHAMONIX

★MER DE GLACES

1 BOULE / scoop **4€** **2 BOULES** / scoops **7€**

SUPPLÉMENTS :
. CHANTILLY MAISON 1€50
Extra: homemade whipped cream

. COULIS DE CHOCOLAT 2€
chocolate sauce

PARFUMS GLACES :
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ
Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee

PARFUMS SORBETS :
CITRON, FRAISE, POIRE, MYRTILLE, MANGUE, FRAMBOISE
Sorbets: lemon, strawberry, pear, blueberry, mango, raspberry

★COUPES GLACÉES



COUPE MONT BLANC **11**
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, MERINGUE ET CHANTILLY
Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue and whipped cream

DAME BLANCHE **11**
Vanilla ice cream & melted chocolate and whipped cream

CAFÉ AFFOGATO **10**
ESPRESSO AVEC GLACE VANILLE
Vanilla ice cream Espresso

LA P'TIOTE MYRTILLE **12**
SORBET MYRTILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES, MYRTILLES FRAÎCHES ET CHANTILLY MAISON
La P'tiote myrtille: blueberry sorbet, red berry coulis, fresh blueberries and homemade whipped cream

LA P'TIOTE BANANE **12**
GLACE VANILLE FRAISE ET CHOCOLAT, BANANE FRAÎCHE, COULIS DE CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON
La P'tiote banane: vanilla, strawberry and chocolate ice cream, fresh banana, chocolate sauce and homemade whipped cream

COUPE COLONEL **13**
Vodka & lemon sorbet

COUPE WILLIAMINE **13**
Pear Schnapps & pear sorbet

COUPE MONTAGNARDE **13**
Genepi liquor & vanilla ice cream

COUPE SICILIENNE **13**
Limoncello liquor & lemon sorbet

AUTOMNE / AUTUMN
2026
N8

SERVICE CONTINU
12H00 - 21H00
Open 12 PM - 9 PM

RESTAURANT LE MONCHU
LE P'TIOT
CHAMONIX MONT-BLANC

WIFI = Raclette

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 health.
To consume with moderation

★MENU DE L'APRÈS-MIDI :
DE 14H30 À 18H00
Afternoon menu: from 2:30PM to 6:00PM

ENTRÉES
CHAUDES



★SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ **14,5**
French onion soup with Comté cheese

★ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
LES X 6 ..... **12,5**
LES X 12 ..... **23**
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley

VELOUTÉ D'ARTICHAUT ET TOPINAMBOUR **16,5**
CRÈME ÉPAISSE, CHIPS DE VITELOTTE
Cream of artichoke and Jerusalem artichoke soup, thick cream, vitelotte potato chips

POTIMARRON RÔTI, ... **16,5**
CHÂTAIGNES, BURRATA CRÉMEUSE
ET CRACKERS DE GRAINES DE COURGE ET LIN
Roasted red kuri squash with chestnuts, creamy burrata and roasted squash seeds

ENTRÉES
FROIDES



JAMBON PERSILLÉ MAISON **14**
MÉLANGE DE JEUNES POUSSES, CRÈME MOUTARDE, CARAMEL DE MONDEUSE.
Homemade jambon persillé, mixed salad, mustard cream, Mondeuse caramel

CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ MAISON **16,8**
POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE, MESCLUN, QUENELLE DE MOUSSE CITRONNÉE
Home-smoked salmon cannelloni, with potatoes, chives and mixed salad

★COEUR DE ROMAINE **23,5**
CÉSAR AVEC FILET DE POULET CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, TOMATES CERISE ET PARMESAN, SAUCE CÉSAR ET CROÛTONS À L'AIL
Chicken Caesar salad with romaine lettuce hearts, cherry tomatoes, parmesan, ceasar sauce and garlic croutons

LE VÉRITABLE POIREAU VINAIGRETTE **13,3**
CHIPS DE PAIN AU CURRY MADRAS, SHISO MIXTE, PERLES VÉGÉTALES ET RACINES CROUSTILLANTES
Leeks vinaigrette, with Madras curry bread crisps and mixed shiso salad, leek green pearls and leek roots



PLATS

BALLOTINE DE VOLAILLE **31,5**
CUITE À BASSE TEMPÉRATURE TOMBÉE D'ÉPINARDS FRAIS, GNOCCHI POÊLÉS, SAUCE AUX MORILLES ET VIN JAUNE
Slow-cooked chicken ballotine with fresh spinach, gnocchis, wild morels and vin jaune sauce

CIVET DE SANGLIER COMME AUTREFOIS, ... **33,5**
MARINÉ À LA MONDEUSE, SIPHON DE POLENTA ET MAÏS, BUTTERNUT, CHAMPIGNONS POÊLÉS, CAROTTES FANES
Wild boar civet, old-fashioned style, marinated in Mondeuse, creamy polenta, butternut squash, pan-fried mushrooms, baby carrots with their tops

CÔTE DE COCHON IGP FRANCHE-COMTÉ **26,5**
EN DOUBLE CUISSON, POMME PURÉE MAISON , ÉCHALOTES CONFITES, EMBEURRÉE DE CHOU VERT FRISÉ, SAUCE À LA MOUTARDE ANCIENNE
Double-cooked PGI Franche-Comté pork chop, homemade mashed potato, confit shallots, buttered curly kale, wholegrain mustard sauce

CHANA-DAHL, ... **24,5**
POIS CHICHES, LAIT DE COCO, GINGEMBRE, CURRY, CORIANDRE ET RIZ BASMATI
Chana dahl; chickpeas, coconut milk, ginger, curry, coriander and basmati rice



ONGLET DE BŒUF 200g **33,5**
FRITES FRAÎCHES, JUS BRUN ET SALADE
Grilled beef hanger steak with homemade chips, and salad
+ Sauce Béarnaise · Whipped Bearnaise sauce +3€
+ Sauce au Poivre · Pepper sauce +2€



POISSON

SAINT-JACQUES SNACKÉES **34,5**
BEURRE BLANC MONTÉ AU SAFRAN, LÉGUMES DE SAISON ET CHIPS DE LARD
Seared scallops, seasonal vegetables, saffron beurre blanc and crispy bacon bits

FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE **31,5**
RÔTI SUR PEAU, SIPHON DE POLENTA ET MAÏS ET PETITS LÉGUMES
Roasted skin-on fish filet (catch of the day) with creamy polenta and seasonal vegetables

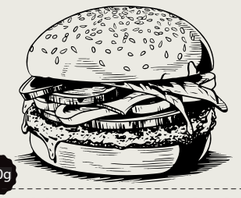
PÂTES

RISOTTO DE CROZETS **26**
AU VERT VÉGÉTAL, PETITS LÉGUMES DE SAISON
Green Savoyard crozets risotto with seasonal vegetables

LINGUINE, ... **28,5**
CRÈME TRUFFÉE ET PARMESAN
Linguine, truffled cream and parmesan

BURGERS

Pain secret, Comté fruité 12 mois, compotée d'oignons, cornichons et frites fraîches Secret bread, 12-month matured Comté Fruité, onion confit, pickles and fries



LE BŒUF 150g **26,5**
HACHÉ MAISON COMME CHEZ L'BOUCHER AVEC SES CHIPS DE LARD
BEEF burger (150 g) with crispy bacon

LE POULET CRISPY **25,5**
Crispy chicken burger

LE VEGGIE AU STEACK VÉGÉTAL **24**
VEGGIE Burger



LE P'TIOT MONCHU

17€50

{ -11ans }
{ aucun changement au menu Fixed menu }

FILET DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE PUIS CRISPY MAISON
Crispy chicken fillet

ou

JAMBON BLANC
Ham

FRITES FRAÎCHES ET LÉGUMES DE SAISON
Fries and vegetables

****

COMPOTE MAISON DE POMMES ET POIRES BIO
Homemade organic apple and pear purée

ou

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX
1 scoop of ice cream

LA SPÉCIALITÉ DU P'TIOT



LA FAMEUSE POTENCE

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

SHOW DE BŒUF **39/PERS**
(SELON LES PIÈCES DE NOTRE BOUCHER) FLAMBÉ AU COGNAC, POMMES GRENAILLES À L'AIL ET FINES HERBES, SALADE VERTE, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE BÉARNAISE AU SIPHON ET SAUCE AU POIVRE
Beef cut (depending on availability from the butcher), flambéed with cognac, baby potatoes with garlic and herbs, green salad and whipped béarnaise sauce, pepper corn sauce

LES SPÉCIALITÉS INDIVIDUELLES



TARTIFLETTE **24,5**
REBLOCHON GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE, LARDONS, OIGNONS ET PETITE SALADE VERTE
Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes, bacon, onions and a small green salad

TOFUFLETTE **26,5**
POMMES DE TERRE ET TOFU BIO FUMÉ MAISON GRATINÉS AU REBLOCHON, OIGNONS ET PETITE SALADE VERTE
Tofuflette; potatoes, smoked tofu and onions, baked with Reblochon, small green salad

LES SPÉCIALITÉS FROMAGES



FONDUES

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

TRADITIONNELLE **24/PERS**
SÉLECTION DE FROMAGES, VIN BLANC ET AIL, PAIN À FONDUE
Traditional cheese fondue, garlic and white wine, diced bread

AUX CÈPES **27/PERS**
FONDUE TRADITIONNELLE AUX CÈPES
Traditional cheese fondue with ceps, garlic, white wine and diced bread

ROYALE AUX TRUFFES **31/PERS**
Traditional cheese fondue with black truffles

SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE BRESAOLA **12/PERS**
ET POMMES DE TERRE
Cold cuts of bresaola and potatoes

ASSIETTE DE COPPA, JAMBON DE PAYS, ... **9/PERS**
ROSETTE, JAMBON À L'OS ET POMMES DE TERRE
Plate of charcuterie & potatoes

ASSIETTE DE CHARCUTERIE HALAL, ... **12/PERS**
Plate of halal cold meats



RACLETTE

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

FROMAGE À RACLETTE FONDU **31/PERS**
SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Melted Raclette cheese with charcuterie & potatoes
+ 5€ CHARCUTERIE HALAL/ HALAL COLD MEATS

FROMAGE MORBIER FONDU **33/PERS**
SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Melted Morbier cheese with charcuterie & potatoes
+ 5€ CHARCUTERIE HALAL/ HALAL COLD MEATS