

★ 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
- FORÊT NOIRE AUX GRIOTTINES DE FOUGEROLLES** ... 12,5
GANACHE MONTÉE, GLACE VANILLE BOURBON
Black Forest cake with griottines de Fougerolles,
whipped ganache and bourbon vanilla ice cream
- CRAQUELIN AU CITRON VERT ET SON SABLÉ BRETON** - 12
JUS D'ANANAS AUX CLOUS DE GIROFLE
Lime Craquelin with sablé breton shortbread
and clove-infused pineapple juice
-  **ENTREMET AU CHOCOLAT,** 12,5
CRÈME VANILLE, PRALINÉ ET SORBET MANGUE
Chocolate entremet, vanilla cream, praline served with mango
sorbet
-  **SALADE DE FRUITS FRAIS** 12
SORBET DE SAISON
Fresh fruit salad with seasonal sorbet
-  **TARTELETTE MYRTILLE,** 11
CHANTILLY MAISON ET GLACE VANILLE
Blueberry tart, homemade whipped cream and vanilla ice
cream

★ MER DE GLACES

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

SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 1€50
EXTRA: HOMEMADE WHIPPED CREAM

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

  **PARFUMS SORBETS :**
CITRON, FRAISE, POIRE, MYRTILLE,
MANGUE, FRAMBOISE
Sorbets: lemon, strawberry, pear, blueberry.

★ 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
EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE
Vanilla ice cream Espresso
-   **LA P'TIOTE MYRTILLE** 12
SORBET MYRTILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES,
MYRTILLES FRAICHES 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 FRAICHE,
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

PRINTEMPS / SPRING
2026
N6



-  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

SERVICE CONTINU
12H00 - 21H30
Open 12 PM - 9.30 PM



★ MENU DE L'APRÈS-MIDI :
DE 14H30 À 18H00

Afternoon menu: from 2:30PM to 6:00PM

ENTRÉES
(HAUDES)



★  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

  CHOU-FLEUR RÔTI EN DÉCLINAISON 16
CURRY, CROÛTONS DE GAUDE ET SHISO MIXTE
Variations of roasted cauliflower with curry,
waffle croutons and shiso mix




SUIVEZ NOUS / FOLLOW US:
@LE_PTITOT_MONCHU
@LEMONCHUCHAMONIX


ENTRÉES
FROIDES



★ FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU TORCHON, --- 24,5
PAIN CHÂTAIGNE MAISON,
PURÉE DE FIGES ET COINGS
Semi-cooked duck foie gras prepared in a cloth,
homemade chestnut bread, fig and quince purée

 SUSHI D'ASPERGES VERTES ----- 19
CHÈVRE FRAIS, SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS,
CONCASSÉ DE TOMATES
Asparagus sushi with fresh goat's cheese,
home-smoked salmon and crushed tomatoes

★ 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

 CARPACCIO DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE - 20,5
CÂPRES, PARMESAN ET DATTES MEDJOL
ET HUILE DE NOIX
Slow-cooked veal carpaccio with capers,
parmesan and Medjool dates, topped with walnut oil



PLATS

POMME DE RIS DE VEAU 40,5
GRATINÉE À LA CARDAMOME JUS À L'ORANGE ET CAROTTES, ASPERGES VERTES POÊLÉES

Veal sweetbread au gratin with cardamom, orange jus, carrots and pan-seared asparagus

MIJOTÉ DE LÉGUMES DE SAISON, 26
RIZ PARFUMÉ, SAUCE COCO-GINGEMBRE, CITRONNELLE ET CORIANDRE

Slow-simmered seasonal vegetables with aromatic rice, with a coconut, ginger, lemon and coriander sauce

ÉPAULE DE COCHON IGP FRANCHE COMTÉ ---- 31,5
CONFITE DURANT SIX HEURES NAVETS GLACÉS, CAROTTES FONDANTES, PATATES DOUCES RÔTIÉS, JUS RÉDUIT

Confit pork shoulder (PGI), slow-cooked for six hours with glazed turnips, fondant carrots, roasted sweet potatoes and rich jus



ONGLET DE BŒUF ^{200g} 33,5
FRITES FRAÎCHES, JUS BRUN ET SALADE

Grilled beef hanger steak with homemade chips, and salad

+ Sauce Bearnaise • Whipped Bearnaise sauce +3€

+ Sauce au Poivre • Pepper sauce +2€

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

SUPRÊMES DE VOLAILLE 34/PERS
CUITS SUR COFFRE, CUISSES BRAISÉES EN CAILLETTE LÉGUMES PRINTANIERS, JUS À LA DIABLE

Chicken suprême on the bone, braised chicken thighs with spring vegetables, devil's sauce, shallots and a touch of béarnaise sauce



POISSON

FILET DE CABILLAUD 33,5
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, PUIS SNACKÉ POMMES DE TERRE ÉCRASÉES AUX OLIVES, HERBES FRAÎCHES ET TOMATES CONFITES BEURRE BLANC AU CITRON

Slow-cooked then pan-seared cod fillet with crushed potatoes, olives, fresh herbs, tomatoes and lemon butter sauce

★ 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
AVEC SES CHIPS DE LARD DE LA MAISON GRESARD

BEEF burger (150 g) with crispy bacon from Maison Grésard

LE POULET 25,5
 Chicken burger

LE VEGGIE 21
 VEGGIE Burger



LE P'TIOT MONCHU ^{17€50}

{ -11ans }

{ aucun changement au menu }
 Fixed menu

FILET DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
 Chicken fillet

JAMBON BLANC À L'OS
 Ham on the bone

FRITES FRAÎCHES ET LÉGUMES DE SAISON
 Fries and vegetables

SAPIN GOURMAND EN CHOCOLAT, NAPPAGE GLACÉ INTENSE GLACE VANILLE, CRÉATION MAISON
 Chocolate fir tree with an intense dark glaze and home-made vanilla 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

Beef cut (depending on availability from the butcher),
flambéed with cognac, baby potatoes with garlic and
herbs, green salad and whipped béarnaise sauce

LES SPÉCIALITÉS FROMAGES



TARTIFLETTE 24,5
**REBLOCHON GRATINÉ SUR 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

LA BOITE CHAUDE 28
**POMMES DE TERRE VAPEUR, JAMBON DE PAYS ET
MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS (ATTENTE 20')
AVEC OU SANS ALCOOL**

Baked "Mont d'or" cheese, steamed potatoes,
cured ham and salad (20' wait) with or without alcohol



★ FONDUES

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

AVEC OU SANS ALCOOL
with or without alcohol

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 ET 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
**CACHIR DE BŒUF,
SAUCISSON DE BŒUF, VOLAILLE,
BŒUF AUX ÉPICES ET POMMES DE TERRE**

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