

HIVER / WINTER
2026
N5

SERVICE CONTINU
12H00 - 21H30
Open day



- 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.
À 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
(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

★ VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES ----- 13,5
ET SA GARNITURE D'HIVER
Green lentil velouté served with seasonal vegetables

★ TARTE BUTTERNUT, BREBIS ET CURRY MADRAS, - 14
CAMEL DE CAROTTES ET MESCLUN
Butternut squash, sheep's milk cheese and Madras curry
tart, caramelised carrots and salad



SUIVEZ NOUS / FOLLOW US:
@#LE_PTITOT_MONCHU
@#LEMONCHUCHAMONIX

ENTRÉES
FROIDES ❄️



★ FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU TORCHON, --- 23,5
PAIN CHÂTAIGNE MAISON, PURÉE DE FIGUES ET
COINGS

Semi-cooked duck foie gras prepared in a cloth,
homemade chestnut bread, fig and quince purée

CHAIR DE CRABE DE MÉDITERRANÉE, ----- 22
HOMARD, GELEE DE POMMES BIO AU VIN JAUNE
ET JULIENNE DE POMMES GRANNY SMITH
Mediterranean crab, lobster, gelled potatoes in vin jaune,
diced Granny Smith apples

★ 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 SAINT-JACQUES, ----- 18,5
TOPINAMBOURS POÊLÉS À L'HUILE DE NOIX,
CHIPS DE POMMES VITELOTE
Scallop carpaccio, Jerusalem artichoke fried in walnut oil,
vitelotte potato chips

SOMMITÉS DE CHOUX-FLEURS ET DE BROCOLIS, - 19
CREVETTES DE MADAGASCAR, PAMPLEMOUSSE
ET VINAIGRETTE À L'ORANGE SANGUINE
Cauliflower and broccoli florets, Madagascar prawns,
grapefruit and blood orange vinaigrette



PLATS

COQUILLETES 25
 À LA TRUFFE ET JULIENNE DE JAMBON À L'OS
 Truffle coquillettes pasta with diced ham

🍷🍷 LARD CONFIT, 29
 POCHÉ AU BOUILLON PUIS SNACKÉ, POMMES
 GRENAILLES AUX HERBES FRAÎCHES ET JUS BRUN
 Poached and confit pork belly, baby potatoes with fresh
 herbs and rich brown sauce

★🌱🍷🍷 DÉCLINAISON DE LENTILLES EN DAHL 24
 AU LAIT DE COCO, LÉGUMES DE SAISON
 ET HERBES FRAÎCHES
 Coconut milk dahl with a variety of lentils,
 seasonal vegetables and herbs

CORDON BLEU DE VOLAILLE MAISON, 26
 FRITES FRAÎCHES ET SALADE
 Homemade chicken cordon bleu, homemade chips and
 salad

{ POUR 2 PERSONNES, PRIX POUR 2 PERSONNES }
 For 2 people, price for 2 people

TOURTE DE PIGEON, 66
 COEUR DE FOIE GRAS ET JUS CORSÉ, BLETTES ET
 TAGLIATELLES DE CELERI
 Pigeon pie, creamed chicken, fried slices of foie gras,
 sauce, purée and celery tagliatelle



★ ONGLET DE BOEUF 200g 33,5
 FRITES FRAÎCHES, JUS BRUN ET SALADE
 Grilled beef hanger steak with homemade chips, sauce and salad
 + sauce Bearnaise • whipped Bearnaise sauce +3€



POISSON

🍷 SAINT-JACQUES POÊLÉES, 31
 PASSION, MANGUE, KUMQUAT,
 CHOU KALE ET BUTTERNUT
 Pan-fried scallops, passion fruit, mango, kumquat, kale
 and butternut squash

★ QUENELLE DE SANDRE SOUFFLÉE 29
 DE LA FERME INTÉGRALE (DRÔME),
 SAUCE ÉCREVISSE ET FRÉGOLA DE SARDA
 Zander quenelle from La Ferme Intégrale (Drôme),
 crawfish sauce with Fregola Sarda

LA SPÉCIALITÉ DU P'TIOT LA FAMEUSE POTENCE

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

🍷🍷 SHOW DE BOEUF 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

★ BURGERS

Pain secret de la maison Bourdillat,
 comté fruité 12 mois, compotée d'oignons,
 cornichons et frites fraîches

Maison Bourdillat's secret bread, 12-month matured
 Comté Fruité, onion confit, pickles and fries



LE BOEUF 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

LES SPÉCIALITÉS

★🍷 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

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

🍷🍷 LA BOITE CHAUDE DE MONT D'OR... 32/PERS
 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

★FROMAGE

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



★FONDUES

AVEC OU SANS ALCOOL
with or without alcohol

TRADITIONNELLE 24/PERS
SÉLECTION DE FROMAGES, VIN BLANC ET AIL, PAIN À FONDUE OU SANS ALCOOL
Traditional cheese fondue, garlic and white wine, diced bread or without alcohol

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, ROSETTE, JAMBON À L'OS ET POMMES DE TERRE 9/PERS
Plate of charcuterie & potatoes

ASSIETTE DE CHARCUTERIE HALAL, CACHIR DE BOEUF, SAUCISSON DE BOEUF, VOLAILLE, BOEUF AUX ÉPICES ET POMMES DE TERRE 12/PERS
Plate of halal cold meats



★RACLETTE

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

LE CHAMONIARD

{ aucun changement au menu }
Fixed menu

39€50

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

ou

6 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley

TARTIFLETTE 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

ou

FONDUE TRADITIONNELLE SÉLECTION DE FROMAGES, VIN BLANC ET AIL, PAIN À FONDUE AVEC OU SANS ALCOOL
Traditional cheese fondue, garlic and white wine, diced bread with or without alcohol

BELLE POIRE POCHÉE AU VIN D'ÉPICES ET SA GLACE À LA VANILLE
Poached pears in spiced wine with vanilla ice cream

ou

SORBET ARROSÉ COLONEL +3€
OU WILLIAMINE
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE
Sorbet with vodka or pear alcohol or genepi or limoncello

LE P'TIOT MONCHU

16€50

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

FILET DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
Chicken fillet

ou

JAMBON BLANC À L'OS
Ham on the bone

AU CHOIX, FRITES FRAICHES OU LÉGUMES DE SAISON
Choice of fries or vegetables

1 BOULE DE GLACE
Ice cream (1 scoop)

ou

TARTE AU FLAN MAISON
Homemade flan

★ 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
DE LA FERME 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
-    **BELLE POIRE POCHÉE AU VIN D'ÉPICES** 10
ET SA GLACE À LA VANILLE
Poached pears in spiced wine with vanilla ice cream
-  **TARTE AUX NOIX DE GRENOBLE** 12
ET SON SORBET AUX COINGS
Grenoble walnut tart with quince sorbet
-  **ENTREMET AU CHOCOLAT,** 12,5
CRÈME VANILLE, PRALINÉ ET SORBET MANGUE
Chocolate entremet, vanilla cream, praline served with mango
sorbet
-  **PAIN D'ÉPICES PERDU MAISON,** 13
GLACE À LA CHARTREUSE
Gingerbread french toast, Chartreuse ice cream
-  **TARTELETTE MYRTILLE,** 11
CHANTILLY MAISON ET GLACE VANILLE
Blueberry tart, home made whipped cream and vanilla ice
cream
-   **VACHERIN VANILLE-FRAMBOISE,** 11,5
JUS DE CITRON VERT ET PERLES DE TAPIOCA
Vanilla and raspberry vacherin (meringue ice cream cake),
tapioca pearls and lime juice

★ 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, COING

Sorbets: lemon, strawberry, pear, blueberry, mango, quince

★ 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