

★ LES P'TIOTES GOURMANDISES



- FAISSELLE DE FROMAGE BLANC 8,5
DE LA FERME DE VALLORCINE, FINES HERBES,
COULIS DE MYRTILLES OU SUCRE
Cottagecheese 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
- DÉCLINAISON DE FRAISES 13
SORBET MARA DES BOIS ET ÉMULSION DE BASILIC
An assortment of strawberry desserts
- COMPOTÉE DE RHUBARBE 12
FRUITS FRAIS DE SAISON, CRUMBLE, GLACE VANILLE
Rhubarb compote, vanilla ice cream,
fresh seasonal fruits and crumble
- ENTREMET AU CHOCOLAT, 12,5
CRÈME VANILLE, PRALINÉ ET SORBET MANGUE
Chocolate entremet, vanilla cream, praline served with mango
sorbet
- BABA AU RHUM, 12
CRÈME FOUETTÉE AUX ZESTES D'AGRUMES
Baba au rum, whipped cream with citrus zests
- ÉCLATS DE TARTE CITRON & FRAMBOISE, 12
GELÉE ET JUS RÉDUITS
Lemon & raspberry tart shards, jelly and fruit coulis
- AFFOGATO MARTINI GLACÉ À LA VANILLE 15,5
Affogato Martini, vanilla ice cream

★ MER DE GLACES

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

SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 150
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,
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 FRAICHES ET CHANTILLY MAISON
La P'tiote myrtille: blueberry sorbet, redberry 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

ÉTÉ / SUMMER
2026
N7

PETIT DÉJEUNER
9H00 - 11H00
Breakfast 9 AM - 11:00 AM

SERVICE CONTINU
12H00 - 22H00
Open 12 PM - 10 PM



- 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.
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 12,5
LES X 6 12,5
LES X 12 23
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley
- ACCRAS DE TRUITE LÉGÈREMENT ÉPICÉS, 16,5
GUACAMOLE AU CITRON VERT
Lightly spiced trout fritters, lime guacamole

SUIVEZ NOUS / FOLLOW US:
@LE_PTOT_MONCHU
@LEMONCHUCHAMONIX

ENTRÉES FROIDES



- FILET DE MAQUEREAU EN ESCABÈCHE, 17,5
TABOULÉ MAISON AUX SAVEURS ESTIVALES
Pickled mackerel fillet, homemade tabbouleh
with summer flavours
- SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE, 14,5
YAOURT GREC AU CITRON, FETA, OLIVES NOIRES,
MENTHE FRAÎCHE ET AIL
Chilled cucumber soup: Greek yogurt with lemon, feta,
black olives, fresh mint and garlic
- ★ 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, caesar sauce
and garlic croutons
- TOMATES D'ANTAN & BURRATA, 19
HUILE DE BASILIC, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS,
TOAST DE TAPENADE
Heirloom tomatoes & burrata, basil oil, toasted pinenuts,
tapenade toasts
- SALADE DE HARICOTS VERTS 16,5
À LA CRÈME D'AIL CIBOULETTE ET ÉCHALOTE,
ŒUF MOLLET CROÛTONS
Green bean salad with garlic, chive and shallot cream,
soft-boiled egg, croutons



PLATS

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

 **ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 8 HEURES** 29
**RATATOUILLE, POMMES GRENAILLES
 AUX HERBES FRAÎCHES**
 Slow-cooked shoulder of lamb
 with ratatouille and new potatoes with fresh herbs

CÔTE DE COCHON IGP FRANCHE-COMTÉ 33
**EN DOUBLE CUISSON, POMME PURÉE MAISON,
 SAUCE MORILLES AU SAVAGNIN**
 Double-cooked Franche-Comté IGP pork chop,
 homemade mashed potato, morel and Savagnin
 (Jura wine) sauce



  **ONGLET DE BOEUF 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



POISSON

 **TENTACULES DE POULPE SNACKÉES** 36
**À LA PLANCHA, LÉGUMES GRILLÉS, CHORIZO,
 ROUILLE AU SAFRAN**
 Octopus tentacles seared on the plancha,
 grilled vegetables, chorizo, saffron rouille

 **FILET DE BAR RÔTI SUR PEAU** 32
**SAUCE CHIMICHURRI,
 SEMOULE ET PETITS LÉGUMES**
 Roasted sea bass fillet, crispy skin, chimichurri sauce,
 semolina and vegetables

★ 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 BOEUF 26,5
AVEC SES CHIPS DE LARD
 BEEF burger (150g) with crispy bacon

LE POULET 25,5
 Chicken burger


 **LE VEGGIE** 24
 VEGGIE Burger



**LE P'TIOT
 MONCHU** 1178€50
 { 11 ans }

{ 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 FRAICHES DE CHEZ JEANNOT
 ET LÉGUMES DE SAISON**
 Fries and vegetables

 **SAPIN GOURMAND EN CHOCOLAT,
 NAPPAGE GLACÉ INTENSE,
 CHANTILLY**
 Chocolate fir tree with an intense dark glaze, ...



  **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 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

LES SPÉCIALITÉS FROMAGES



  **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



★ 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 ET CÈPES
 Traditional cheese fondue with ceps, garlic,
 white wine and diced bread

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

★ SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE BRESAOLA 12/PE RS
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/PE RS
 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