



# LE BISTRO Du Monchu

Labellisé « Friendly Place » • • • Lunch, Relax & Enjoy

\* Suspendu depuis 2017

## A PARTAGER / TO SHARE

### FRITES SAN FRANCISCO « TRUFFE-PARMESAN »

Homemade fries seasoned  
with parmesan cheese and truffle oil  
Small - 12€ ou Large - 16€

### PIZZA SAVEUR « TRUFFE »

Crème de champignons et truffes,  
jambon truffé, tomates cerises, emmental,  
mozzarella, jeunes pousses  
Cream of mushrooms and truffles, mozzarella,  
truffle infused ham, salad leaves, cherry tomatoes  
29€

### PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ 100gr

Pain grillé et beurre conviettes  
Platter of ham with truffle, toast and Charentes butter  
19€

### PLANCHE DE JAMBON CRU D'ESPAGNE AFFINÉ 36 MOIS 100gr, pain à l'ail

Aged raw ham 36 months + garlic bread  
19€

### ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS EN « CAVE DE ROGNAIX »

Reblochon fermier, Meule de Savoie,  
Tarentaise persillé  
Platter of local Cheeses  
17€

### BOÎTE DE SARDINES « LA GUILDIVE »

à l'huile d'olive  
Canned sardines in oil  
12€

### PANIER DE NEMS BREBIS & LÉGUMES x6

« Carottes, soja, courgettes », sauce thai  
Basket of sheeps' cheese and vegetable nems,  
carrots, soya, courgettes, thai sauce  
18€

### HÛÎTRES DU PARC DE L'IMPÉRATRICE

de « Joël Dupuch » Bassin d'Arcachon  
Oysters from the bay of Arcachon  
x 6 - 18€ ou x 12 - 32€

## NOS SIGNATURES

### THON FAÇON TONKATSU MI-CUIT, risotto de légumes, sauce pimentée sucrée

Tonkatsu tuna and risotto with vegetables, sweet and spicy sauce  
29€

### CREVETTES SAUVAGES DÉCORTIQUÉES À LA PLANCHA, risotto crémeux

Wild shrimps peeled on a griddle and creamy risotto  
36€

### CÔTE DE VEAU 300gr sauce aux morilles, pommes de terre grenailles confites

Veal side 300gr with morel sauce and candied potatoes  
36€

### CUISSE DE CANARD CONFITE XXL « FERME JEAN SARTHE »

Pommes de terre grenailles confites / Confit duck leg XXL with candied potatoes  
27€

### TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER ET CÈPES, lardons et salade

Tartiflette with farmhouse Reblochon, cèpes and bacon served with a green salad  
28€ (+jambon cru affiné +5€ / +raw ham +5€)

Garniture supplémentaire avec le plat / Additional side dishes 5€

## BEEF CORNER

### BURGER « BLACK ANGUS » 180gr

Sauce Monchu, compotée d'oignons caramélisés  
au balsamique, Meule de Savoie, salade, frites  
Home made sauce, beef, caramelised balsamic onions,  
Savoie cheese, salad, fries  
29€

### FILET BOEUF 200gr DU BOUCHER

Frites, sauce béarnaise  
Beef filet with fries and béarnaise sauce  
36€

### TARTARE DE BOEUF « CHAROLAIS » AU COUTEAU

Préparé par nos soins, frites et salade  
Finely diced « Charolais » beef tartare, fries, salad  
27€

### TARTARE POËLÉ / Fried tartare 30€

## LE COIN HEALTHY

### SOUPE A L'OIGNON, pain gratinée à l'emmental

French onion soup with emmental cheese toasts  
18€

### RISOTTO AUX LÉGUMES, asperges vertes, carottes, poireaux, basilic

Vegetable risotto, green asparagus, carrots and leeks  
25€

### BUDDHA BOWL VEGGIE, guacamole, tomates cerises, maïs, asperges vertes, concombre, jeunes pousses, riz noir, carottes

Veggie Buddha bowl : guacamole, cherry tomatoes, sweetcorn, asparagus,  
cucumber, salad leaves, wild rice and carrots.  
26€

### BUDDHA BOWL POULET, aiguillettes croustillantes de poulet, guacamole, tomates cerises, maïs, jeunes pousses, riz noir, meule de Savoie

Crispy chicken Buddha bowl : crispy chicken aiguillettes, guacamole,  
cherry tomatoes, sweetcorn, salad leaves, wild rice and cheese.  
28€

## BOWL D'ACCOMPAGNEMENT SIDE DISCHES

### FRITES MAISON

Homemade fries

### LÉGUMES DU MOMENT

Seasonal vegetables

### POMMES DE TERRE GRENAILLES CONFITES

Candied potatoes

### RISOTTO CRÉMEUX AU BASILIC

Creamy risotto with basil

### SALADE MIXTE

Mixte salad

10€

INFOS / BOOKING  
www.lemonchu-meribel.com  
+33 (0)4 79 22 46 09

Diner privé au chalet sur demande  
Private dinner party on request  
Julie : +33 (0)6 16 18 40 63



Tous nos plats sont faits maison  
Plats végétariens - Vegetarian dishes  
Service compris • Liste des allergènes disponible sur demande



# MENU DU BISTRO

LA RECETTE + LE DESSERT\* 29€

ou /or LA RECETTE SEULE 23€

(quantité limitée)

## LUNDI

**ESCALOPE DE POULET « PAILLARD »**,  
frites maison et tartare de tomates

Chicken escalope, home-made fries and tomato tartare

## MARDI

**DIOT DE SAVOIE AU VIN BLANC**,  
crozets crémeux au comté, salade

Sausage from Savoy cooked with white wine,  
creamy pasta with cheese, salad

## MERCREDI

**PARMENTIER DE CANARD « DES LANDES »**,  
sauce au miel

Duck Parmentier, honey sauce

## JEUDI

**PICCATA DE VEAU PARMIGIANA**,

pommes de terre grenailles confites, sauce tomate  
Piccata of veal with grilled parmesan cheese,  
candied potatoes, tomato sauce

## VENDREDI

**CABILLAUD CROUTE À L'AIL DES OURS**,  
risotto crémeux

Cod with garlic crust, creamy risotto

## LES DESSERTS\*

**LA BRIOCHE PERDUE TIÈDE** sauce nutella

Brioche French toast with nutella sauce

**FAISSELLE** nature ou myrtilles

Cottage cheese plain or with blueberries

## LES PIZZAS

De la pâte, de la sauce, du fromage / Dough, sauce and cheese

### LOULOU

Sauce tomate et jambon blanc  
Tomato sauce and ham

17€

### MONCHU

Crème, Reblochon, oignons,  
pommes de terre, lard fumé  
Cream, Reblochon cheese, onions,  
potatoes, smoked bacon

23€

### CALZONE

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, oeuf  
Tomato sauce, ham, mushrooms, egg

24€

### VEGGIE

Sauce tomate, asperges, artichauts,  
tomates cerises, jeunes pousses,  
courgettes, huile basilic

Tomato sauce, asparagus, artichokes, cherry  
tomatoes, salad, courgettes, basil oil

23€

### PIZZA SAVEUR « TRUFFE »

Crème de champignons et truffes,  
jambon truffé, tomates cerises,  
emmental, mozzarella, jeunes pousses

Cream of mushrooms and truffles,  
mozzarella, truffle infused ham,  
salad leaves, cherry tomatoes

29€

## MENU LOULOU

- 10 ans / under 10

20€

**NUGGETS DE POULET PANÉ**, frites  
ou

**FILET DE BOEUF 120GR**, frites

Chicken nuggets and fries  
or

120g beef filet and fries

+

**POT GLACÉ « LA MANUFACTURE »**

Vanille ou chocolat  
Vanilla or chocolate ice cream



## LA FABRIK DU PATISSIER / PASTRY OF THE CHEF

Toutes nos pâtisseries sont faites maison | Home Made Pastries

**LE BABA AU RHUM, LIQUEUR « DIPLOMATICO »**

11€

**L'ÉCLAIR DU MOMENT** au goût du jour

10€

Classic Eclair - flavor of the day

**TIRAMISU FAÇON CORSE**

10€

Tiramisu with canistrelli from Corsica

**L'ONDE DE CHOK**

10€

Chocolate biscuit, crumble, noisette praliné, chocolate mousse

**LA BRIOCHE PERDUE TIÈDE** sauce nutella ou aux myrtilles

10€

Brioche French toast with nutella sauce or with blueberries

**LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE** / Lemon Pie

10€

**LA TARTE AUX MYRTILLES** / Blueberry Pie

10€

**LE CAFÉ GOURMAND**

14€

Selection of miniature desserts created by  
our pastry chef served with coffee

**L'ASSIETTE GOURMANDE**

12€

Assortiment de mignardises gourmandes

Selection of miniature desserts created by our pastry chef

**LE CHAMPAGNE GOURMAND « VEUVE CLIQUOT »**

20€

Selection of miniature desserts created by  
our pastry chef served with glass of champagne

**LE POT GLACÉ « LA MANUFACTURE »**

8€

Vanille ou chocolat

Vanilla or chocolate ice cream