



LE SNACKING Du Monchu

Petite restauration sur le pouce ! Eat on the go !

Service uniquement en extérieur et ☀️ | Served only outside and ☀️

* Suspendu depuis 2017

JAMBON CRU AFFINÉ 36 MOIS 50gr 10€

Pain, beurre, cornichons

Ripened raw ham 36 months, bread, butter, pickles

JAMBON BLANC TRUFFÉ 50gr 10€

Pain, beurre, cornichons

Ham with truffle, bread, butter, pickles

BATONNETS DE MEULE DE SAVOIE 10€

Pain / Finger cheese and bread

AIGUILLETES CROUSTILLANTES DE POULET x4 10€

Crispy chicken aiguillette

BURGER « M » 14€

Steak haché du boucher,
ketchup, raclette, salade
Beef, ketchup, cheese, salad

CROQUE « M » 14€

Jambon, béchamel maison,
pain de campagne
Croque-monsieur

PIZZA « M » 15€

Sauce tomate, jambon, fromage
Tomato sauce, ham, cheese

Small Large

FRITES MAISON 6€ 8€

Homemade fries

FRITES SAN FRANCISCO 9€ 12€

« TRUFFE & PERMESAN »

Homemade fries seasoned with
parmesan cheese and truffle oil



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 10€

Sauce nutella ou aux myrtilles / Brioche French
toast with nutella sauce or with blueberries

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE 10€

Lemon Pie

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 20€

« VEUVE CLIQUOT »

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

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





CHAUD / HOT

LES CHOCOLATS & AUTRES

Chocolat	5€
Chocolat Viennois (avec chantilly)	6€
Lait Chaud ou Froid	4€
Chocolat du Monchu (4cl Rhum, Chartreuse ou Cognac)	8€
Grog (miel, citron, Rhum)	8€
Vin Chaud de Mr Dusse	8€

LES CAFÉS

Espresso - Ristretto	3€
Décaféiné	3€
Double Espresso	5€
Café Américain	4€
Espresso Noisette	4€
Double Espresso Lait	6€
Grand Café Crème	5€
Cappuccino	6€
Café Viennois (avec chantilly)	6€
Irish ou French Coffee	9€

KUSMI TEA

7€

Thés noirs : Earl grey, English breakfast, Quatre fruits rouges

Thés verts : Genmaicha, Label Imperial, Gunpowder Jasmin, Menthe, Boost, Detox

Roobios vert

Infusions : Camomille, Tilleul, Verveine Menthe Poivrée, Verveine



FROID / COLD

Détox Water du jour	100cl - 6€
Evian, San Pelligrino	100cl - 7€ / 50cl - 5€
Orezza	100cl - 8€
Perrier, Coca-cola, Coca-cola zéro	33cl - 6€
Schweppes tonic / agrumes	25cl - 6€
Limonade, Orangina, Fuzetea	25cl - 6€
Orange ou Citron Pressé	8€

LES SOFTS

Jus Fruit Granini Ananas	25cl - 6€
Jus Fruit Bio (orange, tomate, pomme, poire, abricot)	25cl - 7€
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche)	33cl - 4€
Diabolo	25cl - 6€
Red Bull	33cl - 7€

LES VINS / WINES



12cl et 75cl

BLANC / WHITE

	12cl	75cl
Chignin Bergeron	8€	36€
Chardonnay	6€	29€
Chablis 1er Cru « Les Vaillons »	12€	70€

ROUGE / RED

	12cl	75cl
Mondeuse Arbin « Perrier »	8€	36€
Côte du Rhône « Chapoutier »	7€	30€
Bordeaux « Boyd-Cantenac »	7€	30€

ROSÉ / ROSIE

	12cl	75cl
IGP Provence	7€	27€
Château Roubine Vie en Rose	8€	33€
Château Roubine Premium	-	37€
Château Peyrassol	9€	40€
Villa Angeli Corse	-	38€

BIÈRES ET CIDRE

••• PRESSION / DRAFT •••
« Brasserie du Mont Blanc »

	25cl	50cl
Blonde	6€	10€
Blanche	7€	12€
Rousse	7€	12€

••• BOUTEILLES •••

Lefte Brune, Duvel	33cl - 7€
Konig Ludwig WeissBier	50cl - 8€
Corona Extra	35,5cl - 7€
Pietra Blonda	25cl - 7€
Mont-Blanc (Myrtilles ou Génépi)	33cl - 7€
Camden Pale ALE	33cl - 7€
Cidre Appie (brut ou rosé)	33cl - 6€

COCKTAILS ET CHAMPAGNES

« Veuve Cliquot »

Mojito (Rhum, sucre, citron vert, menthe fraîche, pétillante)	10€
Spritz (Apérol, Prosecco, Petillante)	10€
Cocktail du jour	14€
Kir Royal (cassis, mûre, myrtille, framboise)	10cl - 15€
Coupe de Champagne	10cl - 13€
Veuve Cliquot Brut	75cl - 85€ 150cl - 170€ 300cl - 540€

APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, myrtille, framboise, châtaigne, pêche)	10cl - 6€
Ricard	2cl - 5€
Suze, Martini, Tequila	4cl - 6€
Vodka, Whisky, Gin	4cl - 6€
Alcool avec soda	18cl - 9€
Whisky (Chivas, Aberlour ou Jack Daniel's)	4cl - 10€
Génépi, Chartreuse	4cl - 7€
Cognac, Calvados	4cl - 7€

