



LE LOUNGE
Du Monchu

LE LOUNGE Du Monchu

... Relax & Enjoy ...

* Suspendu depuis 2017

A PARTAGER / TO SHARE

FRITES SAN FRANCISCO « Huile de TRUFFE-PARMESAN »	<i>Small - 10 € ou Large - 16 €</i>
<i>Homemade fries seasoned with parmesan cheese and truffle oil</i>	
FOCCACIA MONCHU	16 €
<i>Tomates confites, courgettes, mozzarella, huile basilic</i> <i>Tomato confit, courgettes, mozzarella, Basil Oil</i>	
PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ	15 €
<i>Pain grillé et beurre conviette AOP Charentes</i> <i>Platter of ham with truffle, toast and Charentes butter</i>	
PLANCHE DE JAMBON CRU D'ESPAGNE Affiné 24 mois, pain à l'ail	15 €
<i>Aged raw ham 24 month + garlic bread</i>	
ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS EN CAVE DE ROGNAIX	15 €
<i>Reblochon fermier, Meule de Savoie, Tomme au foin</i> <i>Platter of local Cheeses</i>	
BOITE DE SARDINES «LA GUILDIVE» à l'huile d'olive, pain grillé	12 €
<i>Canned sardines in oil and toasted bread</i>	
PANIER DE NEMS MOZZARELLA & LÉGUMES x6 «Carottes, soja, courgettes», sauce thai	16 €
<i>Basket of mozzarella and vegetable spring rolls, carrots, soya, courgettes, thai sauce</i>	
BOCAL DE TERRINE «Charcuterie du Cayon»	12 €
<i>Terrine de Savoie à l'ail des ours ou au beaufort</i> <i>Country terrine from «Charcuterie du Cayon»</i>	



LA FABRIK DU PATISSIER / PASTRY OF THE CHEF

Toutes nos pâtisseries sont faites maison/ Home made Pastries

LE FLAN PÂTISSIER «Tradition»	12 €	LA TARTE AUX MYRTILLES	12 €
<i>French custard tart</i>		<i>Blueberry pie</i>	
TIRAMISU FAÇON CORSE	12 €	LE CAFÉ GOURMAND	14 €
<i>Tiramisu with canistrelli from Corsica</i>		<i>Selection of miniature desserts created by our pastry chef served with coffee</i>	
L'ONDE DE CHOK	12 €	L'ASSIETTE GOURMANDE	12 €
<i>Chocolate biscuit, crumble, noisette praliné, chocolate mousse</i>		<i>Assortiment de mignardises gourmandes</i> <i>Selection of miniature desserts created by our pastry chef</i>	
LA BRIOCHE PERDUE TIÈDE	12 €	LE CHAMPAGNE GOURMAND	20 €
<i>sauce nutella ou aux myrtilles /Brioche French toast with nutella sauce or with blueberries</i>		<i>« VEUVE CLIQUOT »</i> <i>Selection of miniature desserts created by our pastry chef served with glass of champagne</i>	
LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE	12 €	LE POT GLACÉ «Artisanale»	8 €
<i>Lemon pie</i>		<i>Vanille ou chocolat</i> <i>Vanilla or chocolat ice creams</i>	

INFOS / BOOKING

+33(0)4 79 22 46 09

www.lemonchu-meribel.com



Dîner privé au chalet
sur demande

Private Dinner party on request



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 Hot red wine / Gluehwein	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 Coffe	11 €

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 / Today	100cl - 6€
Eau plate / Petillante San Benedetto	75cl - 7 €
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 de Fruit Bio	25cl - 7 €
(orange, tomate, pomme, poire, abricot)	
Sirop à l'eau	33cl - 4 €
Diabolo	25cl - 6 €
(menthe, grenadine, fraise, citron, pêche)	
Red Bull	25cl - 7 €

LES VINS / WINES



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 «Grd Bateau, vinifié par Beychevelle»	7 €	30 €
Languedoc «Pic St Loup Emotion les Déesses»	7 €	30 €

ROSÉ / ROSIE

	12cl	75cl
Rosé « Apéro»	7 €	26 €
Méditerranée «Octopus»		
Côte de Provence «Equus Clara»	-	34 €
Château Peyrassol AOP Provence	9 €	42 €
Villa Angeli AOC Corsica	-	38 €

BIÈRES ET CIDRE

●● PRESSION / DRAFT ●●

«Brasserie du Mont Blanc»

	25cl	50cl
Blonde	6 €	10 €
Blanche	7 €	12 €
IPA	8 €	14 €

●● BOUTEILLES ●●

Rousse du Mont Blanc	33cl - 7 €
Konig Ludwig WeissBier	50cl - 8 €
Desperados	33cl - 7 €
Duvel	33cl - 7 €
Cidre Brut	33cl - 6 €

CHAMPAGNES

Kir Royal	10cl - 15 €
cassis, mûre, myrtille, framboise	
Coupe de Champagne	10 cl - 15 €
Veuve Cliquot Brut	
	75cl - 85 €
	150cl - 170 €
	300cl - 540 €
Dom Pérignon 2008	290 €
Ruinart Blanc de Blanc	180 €



APÉRITIFS

Kir vin blanc	10cl - 11 €
Cassis, mûre, myrtille, framboise, châtaigne, pêche	
Ricard	2cl - 5 €
Suze, Martini, Tequila	4cl - 6 €
Vodka, Gin, Whisky	4cl - 6 €
Alcool avec soda	18cl - 9 €
Whisky	4cl - 10 €
Chivas, Aberlour ou Jack Daniel's	
Génépi, Chartreuse	4cl - 7 €
Cognac, Calavados	4cl - 7 €

LA CARTE :

- MENUS
- BOISSONS / BEVERAGE
- VINS / WINE LISTE



LE BISTRO
Du Monchu

