

Carte 2022

Le Relais Gourmand

"N'est pas gourmand qui veut"

Anthelme Brillat-Savarin,
Maire de Belley (01) en 1789,
Magistrat et auteur culinaire français
(La Physiologie du Goût)



le Relais Gourmand

501 Route du Canal
73310 Chanaz


Notre sélection

Made in Chanaz - Made in Savoie - Made in Local

Notre philosophie est de vous proposer des produits frais, de saison et locaux en faisant travailler au maximum les producteurs ou commerçants à proximité.

Découvrez chez nous :

Le fromage de chèvre de la "Chèvrerie de Vions" (village voisin de Chanaz)


Le fromage Bio de la "Ferme du Saget" à Chindrieux 

Le Comté, les fromages et beurre motte de la "Fruitière du Valromey"

Le "Tofu Bio du Bugey"

"L'Escargot Chautagnard"

Le bœuf de race Black Angus élevé à 15 km de Chanaz, en suggestion du "Gaec Varoux"

La charcuterie de la "Ferme de la Tour" à Massignieu de Rives 

Truite locale de Savoie d'une pisciculture locale, Lavaret et Fera selon arrivage


La couronne de la "Boulangerie de Chanaz" cuite au feu de bois

L'huile, la moutarde et la farine de noix du "Moulin de Chanaz"

Noix AOP de Grenoble du "Gaec des Sept Noyers"


Les fleurs comestibles et herbes aromatiques de la "Cueillette de Chanaz" 


Les épices de "Fin Gourmets", sélectionnées directement chez les producteurs d'épices et de poivres d'Inde et de différents pays dans le monde


Le café de la "Brûlerie de Chanaz", les thés et infusions "Plantéa" de Chanaz 

La "bière du Biez" de Chanaz et la bière des Ours des Frères Caquot 

La bière aux myrtilles, le Gin Bio, la limonade de Savoie et le Cola Savoyard de "La Brasserie du Mont Blanc"

Les liqueurs Bio du Granier 

Le cidre et jus de fruits Bio de Savoie 

Les jus et nectars "Alain Milliat", les citronnades et infusions glacées 


Les "Mé-Mé", infusions Bio au Moût de raisin créée à Annecy 


Les glaces artisanales et desserts glacés de la "Sibérienne" d'Aix-les-Bains

(sans colorant, sans arômes artificiels, 100 % fruits)

Les vins de Savoie

Jongieux (à 10 minutes), découvrez notre coup de Cœur, le Marestel de la Cave Dupasquier, une roussette qui vous fera changer d'avis sur les vins de Savoie ou la Mondeuse Blanche à découvrir ; La Chapelle ou le Compostelle de la Cave du Prieuré, des vins rouges vieilles vignes (Gamay-Pinot ou Mondeuse)

Cave de Chautagne (Ruffieux – 10 minutes), son Jacquère Aligoté 

Cave Lambert : sa Molette Bio vinifiée en Amphore de Grés ! 

Le Manicle Rouge, vin du Bugey Rare, délicat et fin

Goûtez à notre Apéritif maison : Un Apéritif Pétillant aux Framboises du Grand Colombier fait par nos soins

Bon appétit et bonne dégustation !

À la carte...

Entrées

Terrine de Savoie aux Myrtilles - 9€ 


 Nougat de Chèvre de la Chèvrerie de Vions - 9€ 


Salade Italienne (Tomate, Burratina, Pesto, Jambon Cru) - 9€

 Gaspacho de concombre à la menthe,
boule de Sorbet Citron Vert/Menthe sans sucre ajouté - 9€

 Assortiment de légumes croquants, houmous Maison et tartare d'algues au citron confit - 9€

Ceviche de Truite Locale et son Tartare d'algues au citron confit - 11€ 


Poêlon d'Escargots façon Crumble à l'Ail des Ours x6 "Escargots Chautagnards",
beurre de la "Fruitière du Valromey" - 11€ 


 Tarte Fine au Chèvre de Vions et Girolles - 11€

Salades Repas et Planches


Salade Italienne (Tomate, Burratina, Pesto, Jambon Cru) - 15€

 Nougat de Chèvre de la Chèvrerie de Vions - 15€ 

Planche du Randonneur avec Fromages et Charcuteries de Savoie 
de la "Ferme de la Tour" (Massignieu de Rives), Salade - 20€


 Planche Vegan avec salade, légumes, Tofu fumé Bio du Bugey, houmous Maison, Tartare
d'algues au citron confit, gaspacho de concombre à la menthe - 20€

Poké Chanazien : Truite Locale assaisonnée à l'huile de Noisette du "Moulin de Chanaz",
épeautre, crudités, maïs - 22€

Salade de Trilogie de Truite Locale : Fumée, Ceviche, Rillettes, le tout Maison - 24€ 

Plats

Suprême de Volaille sauce Colombo, Pommes de Terre Grenaille et Légumes du Moment - 19€

Filets de Perches Meunière (beurre de la "Fruitière du Valromey"), 
Riz Sauvage, Légumes du Moment - 19€

Filet de Poisson du Moment, Crème de Vanille Bio de Madagascar,
Riz Sauvage et Légumes du Moment - 24€



Double Carpaccio de Bœuf à l'huile de Noix du "Moulin de Chanaz", 
Pommes de Terre Grenaille, Salade - 18€

Tartare de Bœuf, Pommes de Terre Grenaille, Salade - 20€

Tartare de Bœuf à l'huile de Noix, à la Moutarde à la Noix du "Moulin de Chanaz" et
au Chèvre de la "Chèvrerie de Vions", Pommes de Terre Grenaille, Salade - 23€ 


Pierrade individuelle (viande de Bœuf Origine France)
Pommes de Terre Grenaille, Salade - 20€

Filet de Canard Sauce Myrtille, Pommes de Terre Grenaille, Légumes du Moment - 24€


Raclette individuelle, cuisson à la Bougie,  
fromage Bio de la "Ferme du Saget" (Chindrieux), Charcuterie, Salade - 20€

Poêlon d'Escargots façon Crumble à l'Ail des Ours x12 "Escargots Chautagnards", 
beurre de la "Fruitière du Valromey", Pommes de Terre Grenaille, Salade - 16€


 Risotto Forestier de Petit Épeautre - 19€ 

 Spaghettis de Konjac au lait de Coco, Truite locale et ses Pointes d'asperges - 21€

 Spaghettis de Konjac au lait de Coco, Curry, Tofu fumé BIO du Bugey
et ses Pointes d'asperges - 21€

 Gratin de Ravioles du Dauphiné, Courgettes et Cardamome
accompagné de ses Légumes du Moment - 24€


Fromages

Faisselle de Fromage de Chèvre frais "Chèvrerie de Vions" 
(Nature, crème ou fruits rouges) - 5,5€


Assiette de Fromages de Savoie - 7€ 

Plateau de Fromages de Savoie et de la "Fruitière du Valromey"- 10€ 

Desserts Maison

« Gâteau tout Moche » et sa boule de glace Vanille 
(Recette de l'arrière Grand-mère normande aux Pommes et à la farine de Noix
du "Moulin de Chanaz") - 8€

Le BrowKie du Doux Nid et sa boule de glace Vanille - 8€

Vacherin aux Parfums du Moment - 8€ 

Carpaccio d'ananas à la Cardamome et sa boule de glace Coco - 8€

Le "Paris-Chanaz" aux Noix de Grenoble et sa boule de glace Noisette- 10€ 

Fondant au Chocolat à la Nougatine de Noix - 10€

Café Gourmand de la "Brûlerie de Chanaz" ou Cidre Gourmand 
(Cidre Doux Bio de Savoie) - 11€

Thé Gourmand, Vin Moelleux ou Dijo Gourmand - 12€

Bonne dégustation !

Vous retrouverez dans certains de nos plats des Épices sélectionnées par notre partenaire de Grenoble "Fin Gourmets" qui choisit directement chez les producteurs des petites pépites qui donnent du Pep's à nos plats!

Curcuma Blanc, Curry, Baie de Timur, Cardamome.

Mélanges d'Épices :

Colombo (Curcuma, gingembre, graines de fenouil, piment, graines de Coriandre)
Jaya Massala d'influence Indienne (Cannelle, graines de fenouil, Cardamome, Gingembre)

Découvrez les saveurs du Voatsiperifery dans votre Poivrier.

Bien éloignées des poivres que nous connaissons et que nous avons l'habitude de consommer, ce sublime Poivre Sauvage de Madagascar, s'accorde à merveille sur une viande rouge ou sur un filet de canard. Il vient aussi donner du pep's à vos salades et crudités.


Le Voatsiperifery est également un accord parfait sur du chocolat noir, essayez d'en concasser quelques grains sur votre Fondant au Chocolat, c'est une merveille.

Menu Gourmand

Entrées

Salade Italienne (Tomate, Burratina, Pesto, Jambon Cru)

*

Terrine de Savoie aux Myrtilles 

*

Nougat de Chèvre de la "Chèvrerie de Vions"  

Entrée + Plat
Plat + Fromage
Plat + Dessert

24€

Entrée + Plat +
Fromage ou Dessert

29€

Plats

Suprême de Volaille Sauce Colombo, Pommes de Terre Grenaille
et Légumes du Moment

*

Filets de Perches Meunière (beurre de la "Fruitière du Valromey"), Riz Sauvage,
Légumes du Moment

*


Tartare de Bœuf, Pommes de Terre Grenaille, Salade

*


Risotto Forestier de Petit Épeautre  

Fromages


 (+4 euros si en plus du dessert)

Assiette de Fromages de Savoie 

*

Faisselle de Fromage de chèvre frais "Chèvrerie de Vions" (Nature, crème ou fruits rouge) 


Desserts Maison

"Gâteau tout Moche" et sa boule de glace Vanille 
(Recette de l'arrière Grand-mère normande aux pommes et à la farine de
noix du "Moulin de Chanaz")


*

Le BrowKie du Doux Nid et sa boule de glace Vanille


*

Vacherin aux parfums du moment 

*

3 boules de Glaces artisanales au Choix "La Sibérienne" 

*

Café de la "Brûlerie de Chanaz" ou Cidre Gourmand (Sup 2,5 €) 
Thé, Vin Moelleux ou Dijo Gourmand (Sup 3,5€)

Menu Plaisir


Entrée + Plat
Plat + Fromage
Plat + Dessert


29€

Entrée + Plat +
Fromage ou Dessert

36€

Entrées

Poêlon d'Escargots façon Crumble à l'Ail des Ours x6 
"Escargots Chautagnards", beurre de la "Fruitière du Valromey" *


Ceviche de Truite Locale et son Tartare d'Algues 
au citron confit *

Tarte Fine au Chèvre de Vions et Girolles  

Plats

Filet de Canard Sauce Myrtille,
Pommes de Terre Grenaille, Légumes du Moment *

Filet de Poisson du Moment, Crème de Vanille Bio de Madagascar, Riz Sauvage
et Légumes du Moment *

Tartare de Bœuf à l'huile de Noix, à la moutarde à la Noix du "Moulin de Chanaz" 
et au Chèvre de la "Chèvrerie de Vions", Pommes de Terre Grenaille, Salade *


Gratin de Ravioles du Dauphiné, Courgettes et Cardamome 
accompagné de ses Légumes du Moment

Fromages (+4 euros si en plus du dessert)


Plateau de Fromages de Savoie et de la "Fruitière du Valromey" 

Desserts Maison

Le "Paris-Chanaz" aux Noix de Grenoble et sa boule de glace Noisette 

Fondant au Chocolat Maison à la Nougatine de Noix et sa boule de glace Vanille 

Coupe Glacée au Choix "La Sibérienne" 

Café de la "Brûlerie de Chanaz", Thé ou Cidre Gourmand 

Menus *Healthy* / Sans *Gluten* / *Vegan*

Entrée + Plat
+ Dessert

29€

Entrées

Gaspacho de concombre à la menthe
boule de Sorbet Citron Vert/Menthe sans sucre ajouté

*

Assortiment de légumes croquants,
houmous Maison et Tartare d'algues au citron confit

Plats

Spaghettis de Konjac au lait de Coco, Curry
Truite locale et ses Pointes d'asperges

*

Spaghettis de Konjac au lait de Coco, Curry
Tofu fumé BIO du Bugey et ses Pointes d'asperges

Desserts

Salade de Fruits frais

*

Carpaccio d'ananas à la Cardamome et sa boule de glace Coco

*

2 boules de Sorbet "La Sibérienne"
(Choix du Moment de Sorbet sans sucre ajouté)

Menu Enfant (-10 ans) - 13 €

Sirop au choix

*

Petites tranches de Saucisson, Salade

*

Émincé de Volaille à la Crème,
Pommes de terre Grenaille, Légumes
du Moment

*

2 Boules de glace Artisanale ou
BrowKie

*

1 Sucette (seulement si tu as bien
mangé ! Légumes inclus !)

En suggestion avec votre repas nous vous proposons :


- Le Kombucha est une boisson fermentée à base de thé vert équitable et de culture de kombucha. Peu calorique, elle est une alternative pétillante saine et éthique, aux boissons trop sucrées ou alcoolisées.
- Notre sélection de Thés Froids et de Citronnades Bio "Alain Milliat"
- Les thés et infusions Chaudes de "Plantéa" de Chanaz
- Les infusions Froides Mé-Mé qui offrent un voyage gustatif et un véritable bénéfique bien-être grâce à l'apport de vitamines de la sève d'arbre et du moût de raisin, notre alternative locale et naturelle au sucre raffiné.

PLATS VEGETARIENS À CHOISIR DANS NOS MENUS CLASSIQUE



Apéritifs

Apéritif Maison (Apéritif framboise Maison, Pétillant de Savoie) - 14cl : 7€ 

Crémant de Savoie (Jongieux) - 14cl : 6 € (Petit 10cl : 4,5€) 

Coupe de Champagne "Laurent Pesseret" - 14cl : 10€

Marquissette : Cocktail Maison à base de vin blanc et d'agrumes - 20 cl : 7€

Cidre Doux de Savoie Bio - 25 cl : 5€  

Martini blanc ou rouge - 5cl : 4,5€

Vermouth (le Martini de Savoie) blanc ou rouge - 5 cl : 4,5€ 


Chambéryzette apéritif vermouth blanc et liqueur de fraise - 5cl : 4,5€ 

Kir 12,5 cl (Vin blanc de Savoie (Jacquère), Crème de Cassis, Pêche de Vigne, Chataigne d'Ardèche) - 4,5€ 

Suze - 5cl : 4,5€

Porto Rouge - 5 cl : 4,5€

***Ricard** - 2cl : 3€ Double 4cl : 5 €

***Pastis des Alpes** : bouquet aromatique d'une vingtaine de plantes et épices. 

Notes subtiles du Génépi et touche boisée de la Vulnéraire - 2 cl 3,5€ Double 4 cl : 5,5€

***Whisky Jack Daniel's** 4 cl - 6€

***Whisky Coca** - 8€

***Gin Gordon's** - 6€

***Gin Tonic** - 8€

Notre Sélection d'alcools

4cl - 10€

Gin Coeur Intense Distillerie du Mont Blanc 41°  

Un alcool de blé biologique distillé avec des botaniques : plantes, racines, écorces et fruits d'ici et d'ailleurs. Soyeux exceptionnel et explosion aromatique du genièvre avec un bouquet botanique complexe. Intense et structuré pour une mixologie de caractère.

Nikka From The Barrel

Whisky japonais 51,4°

Whisky iconique de la maison Nikka, From The Barrel est un blended whisky extrêmement complexe crée pour sa richesse et son plein de saveurs. Il ose. Il interpelle. Il impose.

Rhum Roble, Venezuela 40°

Assemblage de fûts de 8 à 12 ans d'âge. Plantation, récolte, fermentation et presse des cannes à sucre dans le Yaracuy, au cœur du Venezuela

Végetal Musette

Whisky Single Malt Français 45°

100% orge maltée Non filtré à froid, couleur naturelle Distillation en alambic charentais Affinage en ex-fût de Cognac

Copali, Rhum de Belize 40° 

Infusion Fève de cacao 4 ingrédients 100% naturels et locaux : canne à sucre, eau pure de la Canopée, levure bio, fèves de cacao. Double distillation en alambic charantais, puis infusion des Fèves de cacao bio fraîchement torréfiées pendant 1 mois, et redistillation.

*Seulement servi lors d'un repas

Bières



Bières pression locales

Ours Blonde

5,1°



25 cl : 4€

33 cl : 5€

50 cl : 7,5€

Bière blanche du Biez de Chanaz 5°

25 cl : 4€

33 cl : 5€

50 cl : 7,5€

Bière Myrtille Brasserie du Mont Blanc 5,8°

25 cl : 4,5€

33 cl : 5,5€

50 cl : 8€

**LE NID
DE L'OURS**
Chanaz

Le Nid de l'Ours

La bière du Doux Nid et de la "Brasserie Caquot" 5,5°

Une bière ambrée créée à partir de Farine de Noisette du "Moulin de Chanaz"

25 cl : 4,5€

33 cl : 5,5€

50 cl : 8€

Bières pression

Kwak 8,4°

Bière Belge Ambrée

25 cl : 5€

33 cl : 6,5€

50 cl : 9€

Paix Dieu 10°

Bière Blonde Triple d'Abbaye brassée
en période de pleine lune

25 cl : 5,5€

33 cl : 7€

50 cl : 9,5€

Bières bouteilles

Tourtel Twist citron - (Sans alcool) 25cl - 3,5€

Brooklyn - Bière sans alcool qui ne manque pas de caractère : notes de pin avec un final amer. 33 cl - 6,5€

Barbar - Bière brune au miel de dégustation 8,5° 33cl - 6€

Cubanisto - Bière aromatisée au rhum des Caraïbes et aux notes de citron, citron vert et d'orange 5,8° 33cl - 6,5€

Pêche Mel Bush - Bière de fermentation haute filtrée à 8,5°, à l'extrait naturel de pêche 33 cl - 7€

Altiplano - Bière au quinoa BIO sans gluten 4,5° 33 cl - 8€ 


Locales

Bière du Biez de Chanaz au Génépi 5° 33cl - 6,5€

Bière du Biez de Chanaz à la Passion 5° 33cl - 6,5€

Bière Bio des Ours Brasserie Caquot Verveine 4,8° 33cl - 6,5€ 

Bière Bio des Ours Brasserie Caquot Rousse IPA 5° 33cl - 6,5€ 

Bière de Prestige Bio « Raspberry Stout » : Une recette unique et avant-gardiste, une robe Noire aux subtiles notes de Framboise soutenues par un Café Grand Cru de Bali torréfié par la "Brûlerie de Chanaz", "Brasserie Caquot" 5,5° 33cl - 8,5€ 

Cocktails

Cocktails avec alcool

Marquissette

Cocktail Maison à base de vin blanc aux agrumes, sirop de Spritz, eau gazeuse, fruit frais 20cl - 7€

Moscow Mule

Vodka, Cordial de Gingembre, citron vert 25cl - 9€

Sex on The Beach

Vodka, ananas, Cordial de pêche, liqueur de fruits rouges vanillé, cranberry 25cl - 9€

Pornstar Martini

Vodka, vanille, citron vert, Cordial de Fruit de la Passion 25cl - 9€

Espresso Martini

Vodka, liqueur de Café, Cold brew, sucre liquide 17cl - 9€

South Beach

Rhum, orange, Cordial de Fruit de la Passion vanillé, gingembre 25cl - 9€

Gin Garden

Gin, Cordial d'agrumes, basilic, élixir végétal de Chartreuse 25cl - 9€

Cocktails à Base de Produits Bio et locaux

Fruity Rouge

Gin coeur Intense Bio, Chambéryzette, tonic 20cl - 10€

Verveine Spritz

Verveine bio de Vincent, Pétillant de Savoie 22cl - 12€

Cocktails sans alcool

Chantaco

Jus d'Orange, Pamplemousse, Grenadine 25cl - 6,5€

Free Red

Mé-Mé Hydradante (thé vert Matcha, sève de bouleau, moût de raisin), fruits rouges pressés,
Limonade 30cl - 8€

Boissons softs

Boissons Made in Savoie

33cl

Limonade artisanale à l'eau des Glaciers
du Mont Blanc 3,5€
Savoie Cola artisanal à l'eau des Glaciers
du Mont Blanc 4,5€

Jus de Fruits Bio

"Le Savoyard Gourmand" 33cl - 5€

Pomme
Pomme-Framboise
Pomme-Myrtille



Mé Mé 33cl - 5€



Créée à Annecy, Mé-Mé offre un voyage gustatif et un véritable bénéfice bien-être grâce à l'apport de vitamines de la sève d'arbre et du moût de raisin, notre alternative locale et naturelle au sucre raffiné. Brique 100% recyclable, composée de carton issu de bois géré durablement.

Hydratante

Reconnue pour son efficacité drainante et purifiante, composée de 97% de sève de bouleau, de thé vert Matcha et d'une légère touche de moût de raisin.

Énergisante

Particulièrement tonifiante et nutritive, composée de 98 % de sève d'érable, de thé vert Matcha, de jus de citron et d'une note de moût de raisin.

Rafraîchissante

Exquise et parfumée, composée de thé vert Matcha, d'un bouquet de feuilles de menthe et d'une pointe de moût de raisin

Jus de Fruits - Alain Milliat

Du plaisir, du bio, du propre, du sans sucres ajoutés pour un instant de dégustation unique. Une production raisonnée au cœur d'un engagement local et global

Jus et Nectars Alain Milliat 33cl : 6 €

Abricot, Pêche de Vigne,
Framboise Meker, Pamplemousse,
Ananas, Mangue,
Tomate Noire de Crimée,
Rhubarbe Rouge

Citronnades Alain Milliat 33cl - 6 €

Citron-Passion
Citron-Gingembre
Citron-Litchi

Infusion Glacée Alain Milliat 25 cl - 5 €

Pomme, Gingembre, Citron Vert
Pomme, Fleur de Sureau, Citron Vert
Pomme, Passion, Baie de Timur
Pomme, Framboise, Menthe



Kombucha

33cl - 5€

Le Kombucha est une boisson fermentée à base de thé vert équitable et de culture de kombucha. Peu calorique, elle est une alternative pétillante saine et éthique, aux boissons trop sucrées ou alcoolisées.

"Energie" - Gingembre

"Relax" - Mangue Passion

"Harmony" - Grenade

Sirops Eyguebelle - 25cl

2,5€ - en Diabolo 3€

Implanté à Valaurie, entre vergers et champs de lavande, le Domaine Eyguebelle élabore avec passion des sirops, apéritifs et liqueurs de fruits et plantes d'après les recettes de moines de la Drôme provençale.

Les Sirops Eyguebelle sont élaborés à partir de pur sucre, de jus de fruits, d'infusion de plantes et d'arômes rigoureusement sélectionnés et assemblés.

Parfums :

Grenadine, Menthe de Provence, Citron de Sicile, Pêche d'Avignon, Fraise de Carpentras, Framboise, Pomelo de France, Noisette, Violette, Myrtille Sauvage, Cassis de Bourgogne, Kiwi, Orgeat.

Soft classiques - 3,5€

33cl : Coca, Coca Zéro, Perrier

25 cl : Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrumes

Schweppes Tonic

Jus de fruit Granini : Orange ou Jus de tomate

Boissons chaudes



Café de la "Brûlerie de Chanaz"

Torréfaction spéciale "Relais Gourmand",
Blend d'Amérique Latine

Expresso/Allongé /Ristretto/Déca : 2,5€

Double Expresso : 4€

Café crème : 4,5€

Cappuccino : 5€

Latte Machiatto : 5€

Affogato (un double expresso avec une
boule de glace à la vanille) : 6€

Irish Coffee : 8€

DouxNish Coffee : 8€

Chocolat Chaud : 5€

Supplément chantilly : 1€

Thés & Infusions

"Compagnie Coloniale" - 3,5€

Thé vert menthe

Thé English Breakfast

Thé Ceylan

Thé Earl Grey

Infusion Verveine

Infusion Tilleul Menthe



Bio Plantée Chanaz 4€



Rooibos Mangue Citron Menthe –

Thé Noir Bergamote Pamplemousse et Citron


Thé Vert nature Léger –

Thé Vert Fraise Orange Violette –

Thé Vert Gingembre Citron

Tisane Relax aux 10 saveurs

Digestifs*

Digestif Maison 26° (à vous de trouver son contenu!) - 6€ 

Genépi 40° - 6€ 

Chartreuse verte 55° - 8€

Liqueur de Noix 35° - 6€

Liqueur de Mandarine 40° - 6€

Liqueur de Verveine de Vincent bio 26° - 8€ 

Liqueur de Menthe bio 26° - 8€ 

Liqueur de Gentiane 26° - 8€ 

Liqueur de Verveine de Stéphane 26° - 9€ 

Cognac 40° - 8€

Rhum Don Papa 40° - 8€

Get 27 21°, **Bailey's** 17° - 6€

4cl - 10€

Liqueurs H.THEORIA

Assemble les arômes, chahute les sens, distille et compose des histoires de liqueurs inédites, personnelles et follement aromatiques. Dans ces jus d'un genre original, sensible et sophistiqué, le nez et la bouche font un pacte audacieux, à la recherche d'arômes intrigants.

Chaque note convoque mille images.

Electric Velvet 25,2°

Le palais navigue entre les fleurs, les baies, les épices. Cranberry, cardamome, violette mais aussi fruits de la passion, piment et même estragon

Cuir Lointain 28,6°

D'abord, les notes encaustiques du chêne américain, aussitôt désarmées par le goût miellé de l'orange qui se mêle au jasmin et au rooibos. Rondeur ancienne et patinée.

Amour Matador 34,1°

L'amertume de la prune se teinte d'orange sanguine tandis que le cassis révèle avec facilité une note de poivre noir et de sauge parfaitement inattendue.

Midi Fauve 26°

Figue violette, douce fleur d'oranger, cumin noir, coriandre. Association déroutante telle une énigme à résoudre. Les sens se mêlent et s'emmêlent pour ne laisser qu'une longue harmonie à la fois chaude et lumineuse.

*Seulement servi lors d'un repas

Carte des vins

Vins au verre - 12,5cl

Marestel 7€ 

Viognier 6€

Bourgogne chardonnay 7€

Gascogne moelleux 5€

Chapelle (Gamay et Pinot de Jongieux

Vieille Vigne) 6€ 

Ventoux 6€

Rosé de Savoie Christophe Joly 5€  

AOP Côtes de Provence 6€

Vins de Savoie

Rouge (Mondeuse de Chautagne), Blanc (Jacquère de Chautagne), Rosé de Chautagne

Au verre 12,5 cl : 3,5€

Pichet 25 cl : 7€

Pichet 50 cl : 13€

Vins hors Savoie

Rouge (Côtes du Rhône), Blanc (Sauvignon),

Au verre 12,5 cl : 4,50€

Pichet 25 cl : 9€

Pichet 50 cl : 17€

Vins Blanc de Savoie

Cuvée Maison, Blanc Jongieux

22€

Chardonnay Dupasquier Jongieux

24€

Chardonnay fruité, onctueux et rond en bouche

Roussette (Altesse) Cave du Prieuré Jongieux

16€ - - 26€

Médaille d'or Paris 2022

Cépage "l'altesse" présent uniquement en Savoie

Robe jaune pâle, nez fruité, ananas, pêche, cire d'abeille, bouche riche, moelleuse, avec une bonne persistance.

Jacquère aligoté Cave de Chautagne 

31€

L'aligoté est un cépage bourguignon dont on tire en général des vins blancs secs tendus et légers. Un nez puissant, élégamment citronné, des notes exotiques surprenantes, un rien de noisette et enfin, une minéralité certaine. L'attaque est franche et précise : le vin est frais et croquant.

Mondeuse blanche Dupasquier Jongieux

31€

La Mondeuse Blanche est un vieux cépage savoyard peu présent aujourd'hui; un vin au nez de fruits jaunes, une bouche fraîche et charnue avec une certaine longueur en bouche.

Molette de Seyssel Bio 

39€

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé à la main à maturité, trié et vinifié en Amphore de Grés. Le cépage Molette, spécificité de l'AOC Seyssel, est unique au monde. Doté d'une robe dorée, le nez est riche avec des notes d'agrumes. En bouche, on retrouve ce côté pamplemousse, avec des notes de rose et d'aubépine.

37,5 - 50 - 75cl

Roussette Marestel Dupasquier Jongieux

20€ - - 33€

Le Marestel est le plus vieux cru de Savoie, avec ses 25 ha accrochés à la montagne du Mont Charvaz. Ce terroir d'éboulis calcaires sur des pentes avoisinantes à 65% donne des roussettes typées et complexes, aux arômes de fruit confis, tilleul et miel.

La Favresse, Vieille Vigne de Marestel Cave du Prieuré Jongieux

39€

La Marestel "La Favresse" est une cuvée issue d'une sélection parcellaire. Parcelle située sous l'Auberge des Morainières. Le plus prestigieux de nos terroirs.

Vins Blanc hors Savoie

37,5 - 50 - 75cl

I.G.P. Côtes de Gascogne (Moelleux)

25€

Doux et fruité

I.G.P. Oc Viognier Les Rouquets

27€

Rond et frais, fruits à chair blanche

A.O.P. Bourgogne Chardonnay Clos St Germain

36€

Riche, fleur blanche, brioche grillée

Vins Rouge de Savoie

37,5 - 50 - 75cl

Gamay Cave du Prieuré Jongieux

17€ 21€

Très facile à boire jeune, ce vin offre un nez et une bouche aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise) tout en restant très léger et peu tannique.

Pinot Dupasquier Jongieux

16€ - - 25€

Ce Pinot est un vin rond tout en finesse aux arômes de griottes.

Mondeuse Dupasquier Jongieux

16€ - - 26€

Cépage identitaire de Savoie, il donne des vins de caractère. La mondeuse a des arômes de mûre, framboise et est épicée

La Chapelle (vieille vigne de Gamay et Pinot) Cave du Prieuré Jongieux

30€

Assemblage vieilles parcelles de Gamay et de Pinot noir (50/50), après un an vieilli en fût, ce vin séduit par sa robe. Le nez nous annonce les fruits rouges, fruits que nous retrouvons en bouche avec une finale légèrement tannique.

Mondeuse fut de chene - Yenne Christophe Joly

33€

Mondeuse élevée 1 an en fût de chêne de 500 litres. Nez de fruits rouges légèrement boisé, très ronde en bouche avec des tanins souples.

Compostelle (vieille vigne de Mondeuse) Cave du Prieuré Jongieux.

Cette Mondeuse issue de vieilles vignes à faible rendement est élevée onze mois dans des fûts en bois de 228 litres. Elle a été nommée "Compostelle" en l'honneur des pèlerins qui parcourent le vignoble en venant de Genève.

35€

Manicle Domaine Monin (Ain)

Cru Manicle en Rouge 100% Pinot Noir. Un Grand vin rare, fin et subtil, aux notes framboisées, à la robe claire et aux tanins suaves, élégants et racés.

25€ - - 39€

Vins Rouge hors Savoie

37,5 - 50 - 75cl

Cuvée Maison, Vallée du Rhône

23€

AOP Côtes du Rhône Village 

Rond, compotée de fruits rouges, légèrement épicé

26€

AOP Pic St Loup «Mas Saint Hubert»

Parfum de garrigue et fruits rouges bien mûrs

27€ 33€

Magnum 69€

AOP St Nicolas de Bourgueil

Frais, équilibré, fruits rouges croquants

21€ - - 34€

IOP Orange Domaine de la Janasse

55% Merlot, 25% Syrah, 10% Grenache, 10% Cabernet. Bien structuré, la cuvée Terre de Bussière marie la gourmandise du merlot avec un profil sudiste plus classique, le vin évolue sur des notes de fruits noirs, d'épices, de bois nobles.

36€

Faugère La Closeraie : (Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah) Bio 

Robe grenat profond aux reflets violets. Nez évoluant sur des senteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs, après un peu d'aération on retrouve les notes de garrigue et d'épices. Un vin profond à l'attaque franche et dense.

38€

AOP Ventoux

Bel équilibre alliant la puissance, longueur et tanins fondus.

38€

Terre d'Épices Domaine de Grangeneuve AOP Grignan les Adhémar

50% Grenache- 50 % Syrah. Robe intense et un nez charmeur évoquant la cannelle, le caramel et le cassis. En bouche, le charme opère avec de beaux fruits noirs et des épices intenses.

41€

Saint Joseph, Cuvée Côte Diane

43€

Une robe rouge soutenue. Nez aromatique sur des notes de fruits des bois, de cassis et un élevage en barrique subtil. Un vin équilibré et juteux aux tanins fondus.

Pessac, Vin de Graves, Château Coquillas

49€

Sous Bois, complexe, tanins fins

Côte-Rôtie, Château de Montlys

89€

Juste un délice d'équilibre

Vins Rosé de Savoie 

37,5 - 50 - 75cl

Cuvée Maison, AOP Allobrogies Jongieux

20€

Rosé de Savoie Christophe Joly, Yenne

23€

Rose pâle avec un nez de petits fruits rouges. Léger et aromatique

Vin Rosé hors Savoie**AOP Côteaux d'Aix en Provence** 

26€

Agrumes, belle fraîcheur

Côtes de Provence : Château Coussin

24€ - - 33€

Très frais, fruité et minéral, grande longueur

Magnum 67€**Les bulles****Cidre doux bio de Savoie**  

15€

Pétillant rouge Christophe Joly, Yenne 

26€

Vin effervescent rouge à base de Gamay. Fruité et sec, ce vin se déguste tout au long du repas.

Crémant de Savoie (Médaille d'Or, Cave du Prieuré, Jongieux) 

29€

Champagne Brut Laurent Pessenet

49€

Champagne Blanc de Blanc Annie Dautel

69€

Une production des Gérants du "Moulin de Chanaz" qui sont aussi viticulteurs en Champagne. Mono cépage 100% Chardonnay, ce brut au nez complexe et élégant s'ouvre sur des notes florales et évolue sur des notes de fruits blancs.

Les eaux

50cl - 1l

San Pellegrino

4€ - 6€

Evian

4€ - 6€