Carte 2023

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
"L'Escargot Chautagnard" de Ruffieux
Le bœuf de race Black Angus élevé à 15 km de Chanaz, en suggestion du "Gaec Varoux"
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 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 Anges du Malt" de St Baldoph 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
Hydromel Valkyre, concocté artisanalement par Midgrad, La fabrique située à Chambéry
Le CBD de la Fée Verte de Chanaz
Spiruline et mélange de plantes aromatiques des "Herbes en Folie" de Motz
Les jus et nectars "Alain Milliat", les citronnades et infusions glacées
Les "Mé-Mé", infusions Bio au Moût de raisin crée 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 - 10€

Nougat de Chèvre Maison de la Chèvrerie de Vions - 10€

Salade Italienne : Tomate, Burratina, Pesto, Jambon Cru - 10€

Gaspacho de poivron à l'orange,
Sorbet Fenouil, Citron vert et Céleri - 12€

Assortiment de légumes croquants, houmous Maison et tartare d'algues au citron confit - 10€

Ceviche de Truite Locale et son Tartare d'algues au citron confit - 12€

Poêlon d'Escargots façon Crumble x6 "Escargots Chautagnards"- 12€

Salades Repas et Planches

Salade Italienne : Tomate, Burratina, Pesto, Jambon Cru - 16€

Nougat de Chèvre Maison de la Chèvrerie de Vions - 16€

Planche du Randonneur avec Fromages et Charcuteries de Savoie, Salade - 20€

Planche Vegan avec salade, légumes, Tofu fumé Bio, houmous Maison, Tartare d'algues au citron confit, Gaspacho de poivron à l'orange, Spiruline et mélange de plantes aromatiques - 22€

Poké Chanazien : Truite Locale assaisonnée à l'huile de Noisette du "Moulin de Chanaz", épeautre, crudités, maïs, Spiruline et mélange de plantes aromatiques - 23€

Salade de Trilogie de Truite Locale : Fumée, Ceviche, Rillette, le tout Maison, Spiruline et mélange de plantes aromatiques - 25€

Plats

Suprême de Volaille sauce Colombo, Pommes de Terre Grenaille et Légumes du Moment - 20€

Filets de Perche Meunière et sa Mousseline de Brochet aux Queues d'Ecrevisses,
Riz Parfumé, Légumes du Moment - 20€

Filet de Poisson du Moment à l'huile de Noisette du "Moulin de Chanaz", Riz Parfumé et Légumes du Moment - 25€

Double Carpaccio de Bœuf à l'huile de Noix du "Moulin de Chanaz",
Pommes de Terre Grenaille, Salade - 19€

Tartare de Bœuf, Pommes de Terre Grenaille, Salade - 21€

Tartare de Bœuf à l'huile de Noix, à la Moutarde de Noix du "Moulin de Chanaz" et au Chèvre de la "Chèvrerie de Vions", Pommes de Terre Grenaille, Salade - 24€

Pierrade individuelle (viande de Bœuf Origine France)
Pommes de Terre Grenaille, Salade - 22€

Magret de Canard Sauce Myrtille, Pommes de Terre Grenaille, Légumes du Moment - 25€

Moelleux du Revard de la Fromagerie de Saint-Ours,
Pommes de Terre Grenaille, Charcuterie, Salade - 25€

Poêlon d'Escargots façon Crumble x12 "Escargots Chautagnards",
Pommes de Terre Grenaille, Salade - 17€

Risotto Forestier de Petit Épeautre - 20€

Poêlée de Spaghettis de Konjac, Ecrevisses, Spiruline et Mélange de Plantes Aromatiques et ses Petits Légumes de Saison au Curry et Crème de coco - 22€

Poêlée de Spaghettis de Konjac, Tofu fumé BIO, Spiruline et Mélange de Plantes Aromatiques et ses Petits Légumes de Saison, au Curry et Crème de coco - 22€

Gratin de Ravioles du Dauphiné, Courgettes et Cardamome
accompagné de ses Légumes du Moment - 25€

Fromages

Faisselle de Fromage de Chèvre frais "Chèvrerie de Vions"
(Nature, crème ou fruits rouges) - 6€

Assiette de Fromages de Savoie - 8€

Plateau de Fromages de Savoie - 11€

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") - 9€

Le BrowKie du Doux Nid et sa boule de glace Vanille - 9€

Vacherin aux Parfums du Moment - 9€

Carpaccio d'ananas à la Cardamome et sa boule de glace Coco - 9€

Le " Paris-Chanaz" aux Noix de Grenoble et sa boule de glace Noisette- 11€

Coulant au Chocolat noir, insert lactée Caramel et sa Boule de glace Vanille- 11€

Café Gourmand de la "Brûlerie de Chanaz" ou Cidre Gourmand
(Cidre Doux Bio de Savoie) - 12€

Thé Gourmand, Hydromel ou Dijo Gourmand - 13€

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, 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 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 peps à vos salades et crudités.
Le Voatsiperifery est également un accord parfait sur du chocolat noir, essayez d'en concasser quelques grains sur votre Coulant au Chocolat, c'est une merveille.

Menu Gourmand

Entrée + Plat
Plat + Fromage
Plat + Dessert
26€

Entrée + Plat +
Fromage ou Dessert
31€

Entrées

Salade Italienne : Tomate, Burratina, Pesto, Jambon Cru

*

Terrine de Savoie aux Myrtilles

Nougat de Chèvre Maison de la "Chèvrerie de Vions"

Plats

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

Filets de Perche Meunière et sa Mousseline de Brochet aux Queues d'Ecrevisses , Riz Parfumé, 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 Gourmand de la "Brûlerie de Chanaz" ou Cidre Gourmand (Sup 2,5€)
Dijo, Thé ou Hydromel Gourmand (Sup 3,5€)

Menu Plaisir

Entrée + Plat
Plat + Fromage
Plat + Dessert
31€

Entrée + Plat +
Fromage ou Dessert
38€

Entrées

Poêlon d'Escargots façon Crumble x6
"Escargots Chautagnards"

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

Gaspacho de Poivron à l'orange, Sorbet Cèleri,
Citron Vert et Fenouil,

Plats

Magret de Canard Sauce Myrtille,
Pommes de Terre Grenaille, Légumes du Moment

*

Filet de Poisson du Moment à l'huile de Noisette du "Moulin de Chanaz",
Riz Parfumé et Légumes du Moment

*

Tartare de Bœuf à l'huile de Noix, à la moutarde aux 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

Desserts Maison

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

*

Coulant au Chocolat noir, insert lactée Caramel et sa boule de glace Vanille *

Coupe Glacée au Choix "La Sibérienne"

*

Café Gourmand de la "Brûlerie de Chanaz", Thé, Cidre, Hydromel ou Digestif
Gourmand
+
Tous les desserts de la carte

Menus Healthy / Sans Gluten / Vegan

Entrée + Plat + Dessert
31€

Entrées

Gaspacho de poivron à l'orange,
Sorbet Fenouil, Cèleri et Citron Vert

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

Plats

Poêlée de Spaghettis de Konjac, Ecrevisses, Spiruline et mélange de Plantes Aromatiques et ses Petits Légumes de Saison, au Curry et Crème de coco

*

Poêlée de Spaghettis de Konjac, Tofu fumé BIO, Spiruline et mélange de Plantes Aromatiques au Curry et Crème de coco

Desserts

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 !)

PLATS VEGETARIENS À CHOISIR DANS NOS MENUS ET CARTE CLASSIQUE

Menu CBD

A l'huile et aux cristaux de CBD de la Fée Verte de Chanaz

Entrée + Plat + Dessert
35€

Entrée

Nougat de Chèvre de la "Chèvrerie de Vions" à la vinaigrette de CBD

Plat

Double Carpaccio de Bœuf à l'huile de CBD, Pommes de Terre Grenaille, Salade

Dessert

Financier au CBD

En suggestion

Tisane au CBD
Naka boisson CBD

Mineurs et Femmes Enceinte

Apéritifs

Apéritif Maison (Apéritif framboise Maison, Pétillant de Savoie) - 14cl : 7,5€
Marquisette : Cocktail Maison à base de vin blanc et d'agrumes - 20 cl : 7,5€
Coupe de Champagne "Laurent Pessenet" - 14cl : 10€
Hydromel Valkeryie 10° - 12 cl : 7,5€
Cidre Doux de Savoie Bio - 25 cl : 5€
Martini blanc ou rouge - 5cl : 5€
Vermouth (le Martini de Savoie) blanc ou rouge - 5 cl : 5€
Chambéryzette apéritif vermouth blanc et liqueur de fraise - 5cl : 5€
Kir 12,5 cl (Vin blanc de Savoie (Jacquère), Crème de Cassis, Pêche de Vigne, Châtaigne d'Ardèche) - 4,5€
Suze - 5cl : 5€
Porto Rouge - 5 cl : 5€
*__Ricard__ - 2cl : 3,5€ Double 4cl : 5,5 €
*__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, Venenzuela 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

Whisky Brasserie du Mont Blanc 43°

Une création issue de 3 malts differents, d'une double distillation en alambic charentais, suivie d'un élevage en barriques de chênes francais et américain

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, fêves 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 Myrtille Brasserie du Mont Blanc 5,8°
25 cl : 5€
33 cl : 6,5€
50 cl : 9€

Nos bières signatures

LE NID DE L'OURS Chanaz

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"

Le Nid de l'Ange

La bière du Doux Nid et de la "Brasserie des Anges du Malt" 6°
Une bière blanche avec une première note citronnée et un léger goût de menthe et poivre de Timut.
Melisse et Menthe poivré des "Herbes en Folie" de Motz

25 cl : 4,5€ 33 cl : 5,5€ 50 cl : 8€

Bières pression

Big Mountain IPA 5,2°
Bière Blonde IPA
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€
Altiplano - Bière au quinoa BIO sans gluten 4,5° 33 cl- 8€

Locales

Bière Bio des Ours Brasserie Caquot Verveine 4,8° 33cl - 6,5€
Bière Bio des Ours Brasserie Caquot Rousse IPA 5° 33cl - 6,5€
Le Péché des Anges Brasserie les Anges du Malt : Blanche aux pêches fraiches du Tremblay 5° 33 cl - 6,5€
Esprit Chocolat Brasserie les Anges du Malt : Brune au chocolat, malts grillés et caramel 5° 33cl- 6,5€
Bière "Beer Icon" Big Mountain : Un mélange d'aromes café et chocolat, une stout gourmande ou l'on à ajouté du lactose et de l'avoine pour amener de l'épaisseur : 6,5€

Cocktails

Cocktails avec alcool

Marquisette

Cocktail Maison à base de vin blanc aux agrumes, sirop de Spritz, eau gazeuse, fruit frais 20cl - 7,5€

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

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

Jus de Fruits Bio

"Le Savoyard Gourmand" 33cl - 5,5€

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.

Vitalisante

Savourez la gourmandise d'un vrai thé froid onctueux et fruité à la pêche blanche. Très peu sucrée et riche en vitamine. Composée de thé Matcha boostant l'énergie et la concentration

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 : 7€

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

Citronnades Alain Milliat 33cl - 7€

Citron-Passion Citron-Gingembre

Infusion Glacée Alain Milliat 25 cl - 6€

Pomme, Gingembre, Citron Vert
Pomme, Framboise, Menthe

Kombucha

33cl - 6€

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

Naka

33cl - 5€

Boisson pétillante fruitée et florale au CBD

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€

20cl : Jus de fruit Zuegg
Orange ou Tomate

Sodas- 4€

33cl : Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier
25 cl : Orangina, Ice Tea, Schweppes
Agrumes, Schweppes Tonic

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 : 9€
DouxNish Coffee : 9€
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

Thé et Tisane du Guide 4€

Tisane du Guide (Verveine, Menthe poivrée, Citronnelle)
Sauvage des Montagnes (Thym, Serpolet, Sarriette)
Big Apple (Pomme, Fraise, Rhubarbe)
Les 3 Filles (Menthe, Tilleul et Verveine)
Digestion (Menthe poivrée, Mélisse, Verveine)
Thé Noir Myrtille (Thé noir, Arôme myrtille)

Tisane au CBD

La Digestive 5€

Hibiscus, Citron, Cannelle, Orange et tête de Fleur de Cannabis, Citron Pin CBD culture intérieure

Digestifs*

4cl

Digestif Maison 26° (à vous de trouver son contenu!) - 6€
Genépi 40° - 6€
Limoncello 28° - 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 bio 26° - 8€
Liqueur de Reine des prés bio 26° - 8€
Liqueur de Verveine de Stéphane bio 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 prunelle se teinte d'orange sanguine tandis que le cassis révèle avec facétie 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

Blanc

Chardonnay Dupasquier 6€
Gascogne moelleux 5€
Viognier 6€
Bourgogne Aligoté 7€

Rouge

Pinot Dupasquier 7€
Chapelle (Gamay et Pinot de Jongieux Vieille Vigne) 7€
Côte de Bœuf 6€
Côte du Rhône Bio 6,5€
Ventoux 7€

Rosé

Rosé de Savoie Christophe Joly 5€
AOP Côteaux d'Aix en Provence 6€

Vins de Savoie
Cave de Chautagne

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

Pichet 25 cl : 8€
Pichet 50 cl : 15€

Vins Blanc de Savoie

37,5 - 50 - 75cl

Jacquère Christophe Joly — 22€
Vin perlant aux aromes d'agrumes avec une légère acidité

Chardonnay Dupasquier Jongieux — 26€
Chardonnay fruité, onctueux et rond en bouche

Roussette (Altesse) Cave du Prieuré Jongieux — 18€ - - 28€
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 — 33€
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 — 33€
La Mondeuse Blanche est un vieux cépage savoyard peu présent aujourd'hui; un vin au nez de fruits jaunes , une bouche fraiche 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 22€ - - 36€
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 41€
La Marestel "La Favresse" est une cuvée issue d'une séléction parcellaire.
Parcelle située sous l'Auberge des Morainières. Le plus prestigieux de nos terroirs.

Vins Blanc hors Savoie

37,5 - 50 - 75cl

IGP Côtes de Gascogne (Moelleux) 26€
Doux et fruité

IGP Oc Viognier Les Rouquets 29€
Rond et frais, fuits à chair blanche

AOP Bourgogne Aligoté. AOP Vignerons de Buxy 36€
En bouche, il est tendre et aromatique. Il représente souvent des aromes de fleurs blanches et de noisettes. 'est un vin gourmand de plaisir immédiat !

Vins Rouge de Savoie

37,5 - 50 - 75cl

Gamay Christophe Joly 22€
Vin rouge fruité, léger aux reflets rubis.

Pinot Dupasquier Jongieux 26€
Ce Pinot est un vin rond tout en finesse aux arômes de griottes.

Mondeuse Dupasquier Jongieux 17€ - - 28€
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 32€
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 tanique.

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.

37,5 - 50 - 75cl

Compostelle (vieille vigne de Mondeuse) Cave du Prieuré Jongieux. 37€
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.

Manicle Domaine Monin (Ain) 27€ - - 41€
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.

Vins Rouge hors Savoie

37,5 - 50 - 75cl

AOP Côtes de Bœuf « Syrah - Marselan » 26€
Offre une robe pourpre, dense, notes juvéniles de cassis, de mûre et de lavande. S'y ajoute des notes de fève de cacao, de thé noir et d'épices orientales.

AOP Côtes du Rhône Village 27€
Rond, compotée de fruits rouges, légèrement épicé

AOP Pic St Loup Château Lancyre, cuvée coste d' Aleyrac 29€ - 35€
Le premier nez s'exprime sur des notes de cerise noire et de rose. Après agitation, nous trouvons des arômes d'olive noire, de reglisse et d'épices.

AOP St Nicolas de Bourgueil 23€ - 36€
Frais, équilibré, fruits rouges croquants

IGP Orange Domaine de la Janasse 38€
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.

AOP Ventoux 40€
Bel équilibre alliant la puissance, longueur et tanins fondus.

Faugère La Closeraie : (Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah) Bio 41€
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 guarrigue et d'épices. Un vin profond à l'attaque franche et dense.

Terre d' Épices Domaine de Grangeneuve AOP Grignan les Adhémar 43€
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.

37,5 - 50 - 75cl

Saint Joseph, Cuvée Côte Diane 47€
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.

Côte-Rôtie, Château de Montlys 93€
Juste un délice d'équilibre

Vins Rosé de Savoie

37,5 - 50 - 75cl

Cuvée Maison Aix Riviera, AOP Allobrogies 22€

Jongieux Rosé de Savoie Christophe Joly, Yenne 25€
Rose pâle avec un nez de petits fruits rouges. Léger et aromatique

Vin Rosé hors Savoie

AOP Côteaux d'Aix en Provence 29€
Agrumes, belle fraîcheur

Côtes de Provence : Château Coussin 25€-34€
Très frais, fruité et minéral, grande longueur Magnum 68€

Les bulles

Cidre doux bio de Savoie 16€

Bulle des neiges, Petillant de Savoie 29€

Champagne Brut Laurent Pessenet 51€

Champagne Blanc de Blanc Annie Dautel 73€

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

Bonneval 4,5€ - 6,5€
Bonneval Petillante 4,5€ - 6,5€

BONNEVAL EAU MINERALE NATURELLE DE SAVOIE

100% Produit en Savoie