

Carte

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)

"L'Escargot Chautagnard" de Ruffieux

Viande de boeuf à tartare locale de Savoie ou Rhône Alpes

Pommes de terre grenaille Bio et locale de Serrières en Chautagne 

Fromage de la Coop Laitière de Yenne "La Dent du Chat"

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"

Le café de la "Brûlerie de Chanaz"

"Les Anges du Malt" de St Baldoph et "La bière des Ours" des Frères Caquot

La bière Blonde et Framboise de la Brasserie des Cimes à Aix les Bains

Les liqueurs Bio du Granier 

Le cidre et jus de fruits Bio de Savoie 

Le Gin et le Whisky Bio de la Brasserie du Mont Blanc à La Motte Servolex 

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, infusions glacées et concentrés

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

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.

La Roussanne Cuvée Victoria du domaine Bel-Air. 

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€

Tartare d'Algues au Citron Confit, Chips de légumes et Houmous Maison
Spiruline et Mélange d'Herbes Aromatiques - 12€

Ceviche de Thon aux saveurs Asiatiques - 12€

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

Petite Friture et sauce Tartare. Entrée ou Apéro - 12€

Salades Repas et Planches

Nougat de Chèvre Maison de la Chèvrerie de Vions - 17€ 

Salade Italienne : Tomate, Burratina, Pesto, Jambon Cru et Coppa - 17€

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

Poké Végan: Epeautre, Tartare d'algues au Citron confit
Houmous Maison, Chips de Légumes, Spiruline et mélange d'Herbes Aromatiques - 23€

Ceviche de Thon aux saveurs Asiatiques, Pommes de Terre Grenaille et Salade - 25€

Plats

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



Double Carpaccio de Bœuf à l'huile de Noix du "Moulin de Chanaz"
Fromage de la Dent du Chat, Pommes de Terre Grenaille, Salade - 20€



Double Carpaccio de Bœuf à l'huile de CBD, Fromage de la Dent du chat
Pommes de Terre Grenaille et Salade - 22€



Paleron de Bœuf braisé et sauce Estivale en chaud froid,
Pommes de Terre Grenaille et Légumes du moment - 20€

Petite Friture sauce Tartare Maison, Pommes de Terre Grenaille et Salade - 20€

Tartare de Bœuf, Pommes de Terre Grenaille, Salade - 21€
Viande provenance Savoie ou Rhône Alpes

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



Filet de Poisson du Moment à l'Huile de Noisette du "Moulin de Chanaz",
Epeautre crémeux et Légumes du Moment - 25€



Magret de Canard Sauce Miel et Orange,
Pommes de Terre Grenaille, Légumes du Moment - 25€

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



Risotto de Petit Épeautre, Petits pois et Meule de Savoie - 20€

Spaghettis de Konjac, Petits légumes sauce Satay,
Cacahuètes Torréfiées, Oignons Crispy,
Spiruline et mélange d'Herbes Aromatiques - 22€

Gratin de Ravioles du Dauphiné aux Morilles, Salade - 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 Brownie 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 lacté 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, ou Dijo Gourmand - 13€

Bonne dégustation !

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

Paleron de Boeuf braisé sauce Estivale en Chaud Froid,
Pommes de Terre Grenaille et Légumes du moment

Petite Friture, Sauce Tartare Maison, Pommes de Terre Grenaille et Salade

Tartare de Bœuf, Pommes de Terre Grenaille, Salade

Viande provenance Savoie ou Rhône Alpes

Risotto de Petit Épeautre, Petits pois et Meule de Savoie 

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 Brownie 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 Gourmand (Sup 3,5€) 

Menu Plaisir

Entrée + Plat
Plat + Fromage
Plat + Dessert

31€

Entrées

Poêlon d'Escargots façon Crumble x6
"Escargots Chautagnards" 

Ceviche de Thon aux Saveurs Asiatiques

Tartare d'Algues au Citron confit, Chips de Légumes et
Houmous Maison. Spiruline et mélange d'Herbes Aromatiques

Entrée + Plat +
Fromage ou Dessert

38€

Plats

Magret de Canard sauce Miel et Orange,
Pommes de Terre Grenaille et Légumes du Moment

Filet de Poisson du Moment à l'huile de Noisette du Moulin de Chanaz,
Epeautre crémeux 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. 

Viande provenance Savoie ou Rhône Alpes

Gratin de Ravioles du Dauphiné aux Morilles et Salade

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 lacté Caramel et sa boule de glace Vanille 

Coupe Glacée au Choix "La Sibérienne" 

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

+

Tous les desserts de la carte

Menu Healthy / Sans Gluten / Vegan

DECOUVREZ NOTRE SELECTION DE BOISSONS FAIBLES EN CALORIES DANS LES BOISSONS SOFT

Entrée + Plat
+ Dessert

31€

Entrée

Tartare d'Algues au Citron confit, Chips de légumes et Houmous Maison, Spiruline et mélange d'Herbes aromatiques

Plat

Poêlée de Spaghettis de Konjac, Petits Légumes sauce Satay, Cacahuètes torrifiées, Oignons Crispy, Spiruline et mélange d'Herbes Aromatiques

Desserts

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

ou

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

PLATS VEGETARIENS À CHOISIR DANS NOS MENUS ET CARTE CLASSIQUE

Menu Enfant (-10 ans) - 14 €

Sirop au choix

*

Petites tranches de Saucisson, Salade

*

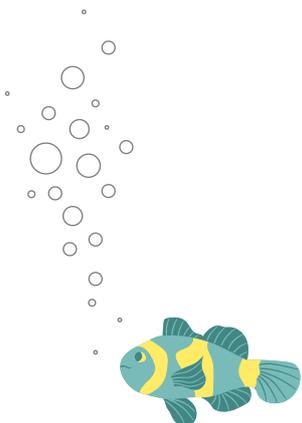
Émincé de Volaille à la Crème,
Pommes de terre Grenaille, Légumes
du Moment

*

2 Boules de glace Artisanale ou
Brownie

*

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



Apéritifs

Apéritif Maison (Apéritif framboise Maison, Pétillant de Savoie) - 14cl : 7,5€ 

Marquissette : Cocktail Maison à base de vin blanc et d'agrumes - 20 cl : 7,5€

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

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 créé 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

Whisky Brasserie du 
Mont Blanc 43°

Une création issue de 3 malts différents, d'une double distillation en alambic charentais, suivie d'un élevage en barriques de chênes français 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, 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

Brasserie des Cimes à Aix les Bains

Blonde 5.2°

25 cl : 4€

33 cl : 5€

50 cl : 7,5€

Bière du Moment

25 cl : 5€

33 cl : 6,5€

50 cl : 9€

**LE NID
DE L'OURS**
Chanaz

Nos bières signatures

*Le Nid
de l'Ange*

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€

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 poivrée des "Herbes en Folie" de Motz

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€

La Fada - Bière blonde à l'abricot, non filtrée, légère et rafraîchissante 33cl - 6,5 €

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€



Bière "Beer Icon" Big Mountain : Un mélange d'arômes café et chocolat, une stout gourmande où l'on a ajouté du lactose et de l'avoine pour apporter de l'épaisseur : 6,5€

Cocktails

Cocktails avec alcool

Marquissette

Cocktail Maison à base de vin blanc aux Agrumes, sirop de Spritz, Eau pétillante, 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, Elixir végétal de Chartreuse 25cl - 9€

Spritz Yuzu

Concentré au Yuzu Alain Milliat, Pétillant de Savoie, Eau Pétillante - 12€

Verveine Spritz

Verveine bio de Vincent, Pétillant de Savoie, Eau pétillante - 12€

Cocktails sans alcool

Chantaco

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

Free Red



Mé-Mé Rafraîchissant, Feuilles de Menthe fraîche, Fruits Rouges, Limonade 30cl - 8€

Boissons softs



Boissons Made in Savoie

Limonade de Savoie Bio 4,5 €

Yaute Cola Bio 4,5€

Jus de Fruits Bio

"Le Savoyard Gourmand" 33cl - 5,5€

Pomme

Pomme-Framboise

Pomme-Myrtille



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 20cl : 6€

Abricot, Pêche de Vigne,

Framboise Meker, Pamplemousse,

Ananas, Mangue, Tomate

Citronnades Alain Milliat 20cl - 6€

Citron-Passion

Citron-Gingembre

Infusion Glacée Alain Milliat 20cl - 6€

Pomme, Gingembre, Citron Vert

Pomme, Framboise, Menthe



Mé-Mé 33cl - 5,50€

Créée à Annecy, Mé-Mé offre 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.

Brique 100% recyclable, composée de carton issu de bois géré durablement.

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



Les concentrés Alain Milliat 20cl - 5€

Allongés à l'eau pétillante. Environ 30 kcal par verre

Le Gingembre

Gingembre "vieilli" corsé,

Infusion de Verveine rafraichissante

Piment Langue d'Oiseau vivifiant et fumé

Jus de Citron Vert de Sicile aux notes zestées

Le Yuzu

Yuzu de haute altitude puissamment parfumé

Infusion de Gentiane

Infusion de Bergamote dans un jus de Citron Sicilien



JOSEPHINE 33 cl - 6€

EAU PÉTILLANTE AUX EXTRAITS BOTANIQUES

Eau pétillante aromatisée aux extraits botaniques, 0 calorie

Citron Rose

Myrtille Tilleul

Mirabelle Cannelle



Kombucha 33cl - 6€

Environ 14 kcal

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.

Original

Gingembre Citron

Framboise Hibiscus



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 Espresso : 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*

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

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

Amour Matador 34,1°

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

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.

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

Roussette de Jongieux 6€ 

Roussanne Domaine de Bel-Air 7€  

Gascogne moelleux 5€

Viognier 6€

Bourgogne Chardonnay 7€

Rouge

Pinot de Jongieux 6€ 

Chapelle (Gamay et Pinot de Jongieux Vieille Vigne)

7€ 

Chamasûtra Merlot et Syrah IGP Gard 6€

Côte du Rhône Bio 6,5€ 

Ventoux 7€

Rosé

Rosé de Savoie Christophe Joly 5€ 

Rosé Bio IGP d'Oc 6€ 

Rosé AOP Côtes de Provence 7€

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 arômes 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.

Roussanne Cuvée Victoria domaine de Bel-Air

34€

Un cépage rhodanien qui propose sur ses sols décomposés un vin d'une robe jaune paille clair, limpide et brillante. Un nez de fruits jaunes avec une dominante de pêche avec fraîcheur et 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 sélection parcellaire. Parcelle située sous l'Auberge des Morainières. Le plus prestigieux de nos terroirs.

Vins Blanc hors Savoie

- 75cl

I.G.P Côtes de Gascogne (Moelleux)

26€

Doux et fruité

I.G.P Oc Viognier Les Rouquets

29€

Rond et frais, fruits à chair blanche

A.O.P Bourgogne Chardonnay

36€

Le nez est sur le fruit marqué par les agrumes et les fleurs blanches. La bouche est rafraichissante avec une finale anisée

Vins Rouge de Savoie



37,5 - 50 - 75cl

Gamay Christophe Joly

22€

Vin rouge fruité, léger aux reflets rubis.

Gamay Bio Vieille Vigne La Ferme de Jeanne (Ain)



34€

Le Gamay aime ces sols décomposés qu'il nous propose avec cette robe rouge rubis clair, limpide et brillante. Un nez de jolis petits fruits rouges tout en précision.

La bouche fleurie offre une finale fraîche.

Pinot 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 tannique.

Mondeuse fût de chêne - 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

Chamasûtra Cellier des Chartreux IGP Gard Merlot et Syrah

26€

Vin avec une jolie robe rubis foncé. Il présente des arômes de fruits rouges intenses, fraise des bois et des notes vanillées et toastées. Vin rouge souple et ample avec une finale douce en bouche.

AOP Côtes du Rhône Village 

27€

Rond, compotée de fruits rouges, légèrement épicé

AOP Pic St Loup Bio Peyras Domaine de la Costesse 

35€

La robe profonde grenat reflète l'authenticité de son terroir. Le nez est sur les fruits noirs compotés, la garrigue et une touche de minéralité. La bouche est puissante, structurée d'un velouté réconfortant

AOP St Nicolas de Bourgueil 

23€ - 36€

La robe est rouge rubis, une bouche souple aux notes de petits fruits rouges pour terminer sur les épices.

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 garrigue 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**Rosé Paul Mas bio IGP d'Oc** 

29€

Arômes de cerise, fleurs et une touche originale de grenadine. Riche et bien structurée. Caractère fruité avec une longue finale. Grenache Gris, Grenache Noir, Pinot Gris, Caladoc, Cinsault

Rosé AOP Cotes de Provence La Croix du Prieur Château Coussin

25€-34€

Nez délicat d'abricot, avec de subtiles notes de poivre rose. Il offre une agréable attaque, avec des touches d'agrumes telles que l'orange et le yuzu, et une finale vive, délicatement citronnée.

Magnum 68€

Les bulles**Cidre doux bio de Savoie**  

16€

Hydromel Valkeryje 

29€

Alcool fabriquée avec du miel. Fin et élégant, floral, fruité et épicé

Bulles des neiges, Pétillant de Savoie 

29€

Champagne Brut Laurent Pessenet

51€

Champagne 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

Retrouvez nos eaux pétillantes aromatisées dans les boissons softs

4,5€ - 6,5€

Bonneval Petillante

BONNEVAL
EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE

 100% Produit
en Savoie

4,5€ - 6,5€

Une petite soif ?

LE NID
DE L'OURS
Chanaz

Nos bières pressions signatures

Le Nid
de l'Ange

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€

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 poivrée des "Herbes en Folie" de Motz

33 cl : 5,5€

50 cl : 8€

Vins au verre - 12,5cl

Blanc

Roussette de Jongieux 6€

Roussanne Domaine de Bel-Air 7€

Gascogne moelleux 5€

Viognier 6€

Bourgogne Chardonnay 7€

Rouge

Pinot de Jongieux 6€

Chapelle (Gamay et Pinot de Jongieux Vieille Vigne)

7€

Chamasûtra Merlot et Syrah IGP Gard 6€

Côte du Rhône Bio 6,5€

Ventoux 7€

Rosé

Rosé de Savoie Christophe Joly 5€

Rosé Bio IGP d'Oc 6€

Rosé AOP Côtes de Provence 7€

Aperitifs

Apéritif Maison (Apéritif framboise Maison, Pétillant de Savoie) - 14cl : 7,5€

Marquissette : Cocktail Maison à base de vin blanc et d'agrumes - 20 cl : 7,5€

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



Mé-Mé 33cl - 5.50€

Créée à Annecy, Mé-Mé offre un voyage gustatif et un 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.

Vitalisante

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



Kombucha 33cl - 6€

Environ 14 kcal

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.

Original

Gingembre Citron

Framboise Hibiscus



Alain Milliat

Jus et Nectars 20cl - 6€ Abricot, Pêche de vigne, Framboise, Pamplemousse, Ananas, Mangue, tomate

Citronnades Bio 20cl - 6€ Citron-Passion ou Citron-Gingembre

Infusions Glacées Bio 20cl - 6€ Pomme, Gingembre, Citron Vert, Pomme, Framboise, Menthe



Les eaux

Retrouvez nos eaux pétillantes aromatisées dans les boissons softs

Bonneval

Bonneval Petillante



50cl - 1l

4,5€ - 6,5€

4,5€ - 6,5€