

Les Blancs de Savoie AOP **75cl**

Chignin « La Chancelière » 33€
Nez délicat, amandes fraîches, poires. Légèrement citronné et iodé.

Chardonnay « Grisard » 39€
Le fameux cépage version Savoie ! Brioché, subtil et délicat.

Apremont « La Chancelière »
35€
Cépage Jacquère. Nez minéral, expressif et fruité.
Bouche explosive et citronnée, matière intense et longue.

Mondeuse Blanche « Grisard »
41€
Vieux cépage de Savoie, élégant et gourmand.
Arôme de mirabelle et d'abricot.

Roussette de chez « Grisard »
38€
Belle Roussette toute douce, notes d'agrumes et fruits blancs.

Crémant de Savoie «Cuvée Prestige de chez Grisard »
43 €
Assemblage Jacquère, Chardonnay, Roussette Altesse.
Bouche harmonieuse et gourmande. Notes de fruits blancs bien murs.

Chignin Bergeron « Quenard »
48€
Jolie robe dorée. Nez complexe de fruits frais. Note d'agrumes et pointe d'exotisme.
Ample et parfaitement équilibré. De l'apéritif au dessert.



Rouges de Savoie AOP 75cl

Mondeuse cuvée St Jean de la Porte « Domaine Grisard » 38€

Nez de fruits noirs épicés, violette et mures. Bouche racée et puissante, charnue et poivrée.

Mondeuse « Domaine de la Violette »
35€

Bouche ample et complexe sur des arômes de cassis, de violette et de poivre en finale.

Mondeuse Noire « Guillaume Quenard » 45€

Cette Mondeuse Noire vinifiée par Guillaume Quenard est une pépite ! Robe pourpre. Nez de fruits noirs mûrs, d'épices, de poivre et de cachou. Bouche à la chair puissante et pulpeuse. Grande Mondeuse serrée, digeste et Finale sur violette, réglisse, cachou. Sur viandes juteuses et fromages de caractère.

Pinot noir « Domaine Carrel & Senger » 39€

Belle robe rouge assez léger, un vin agréable avec du terroir. Bouquet de petits fruits rouges, bons arômes caractéristiques du cépage et du terroir.

Gamay de Savoie « La Violette » ou « Grisard »
31€

100% gamay sur terrain calcaire vin fruité et épicé.

Persan « Grisard » 41€

Vieux cépage de chez nous. Nez gourmand, notes de cerise, kirsh et fruits noirs. Une bouche harmonieuse avec des fruits confiturés.

Rosés AOP 75cl



Rosé de Mondeuse « Grisard »

35€

Le rosé façon Savoie, complexe aux accents de fruits frais.

Provence IGP Cru Classé « Château Sainte Roseline »

42€

Nez tonique de fruits et d'amande douce. Bouche exquise et minérale.

Vallée du Rhône Rouges AOC
75cl

Vacqueyras Bio « Armand Dartois »

42€

Robe grenat empourpré. Bouquet de fruits noirs et d'épices. Bouche fière et opulente. Ossature typée Sud Rhône, grand relief aromatique. Belle harmonie.

Crozes-Hermitage Bio «Les Meysonniers» Chapoutier

46€

Nez expressif de griottes mures, de poivre noir et réglisse. Belle palette aromatique.

Château Neuf du Pape « Armand Dartois »

49€

Bouche souple, tanins fondus, chair fine et complexe. Un grand classique du cru avec ces arômes de tabac, de cuir et de fruits gorgés de soleil.

Côte -Rôtie « Martin Clerc »

99€

Notes de fruits rouges et noirs, notes d'épices. 100% syrah.

Côtes du Rhône Bio « Saint-Jacques »

35€

Nez vif et gourmand sur des arômes dominants de framboise et de fraise fraîches. La bouche est très équilibrée, fraîche et ronde.



vallée de la Loire 75cl

Sancerre Rouge « Grande Réserve »

46€

Joli petit nez de fruits rouges, de cerises, d'airelles, de noyaux et d'épices douces. Bouche souple et aromatique d'un Pinot mûr et délicat.

Une chair aérienne et suave emplie de finesse et d'harmonie. Fins tanins soulignant le vin, lui apportant charnu, densité et croquant.

Sancerre Blanc « Grande Réserve »

46€

Nez frais et tonique du Sauvignon. Citron, zeste de pamplemousse, Effluves de fruits de la passion, pointe de poivre blanc.

Bourgogne AOP 75cl

Hautes-côtes de Beaune Grande Cuvée 42€ « Domaine Nuiton- Beaunoy »

Rouge : Vin gracieux harmonieux et souple 100% pinot noir. Arôme de fruits noirs et d'épices. Bouche fine et gourmande

Chablis « La Chablisienne »

49€

Belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez est frais et gourmand, de jolis fruits blancs nous enchantent, avec une petite touche vanillée. En bouche c'est salin et minéral, la chaire est pure, nette et précise !

Chablis Grand Cru « Dampt-Frères » 2021

85€

Robe dorée, limpide, brillante. Nez profond, complexe aux arômes de fruits mûrs. Bouche très riche d'un beau volume, onctueuse ponctuée de notes de fleurs blanches, d'amande, avec une pointe fumée. Vin gourmand, ample, balancé par une acidité minérale raffinée aux arômes de coquilles d'huîtres. Le plaisir gustatif s'installe dans une finale persistante.



Savigny les Beaune 1^{er} Cru rouge «Les Gravains » 2019
99€

Un cru délicat et élégant, doté d'un bouquet aromatique de griotte et de cassis, et de tannins plutôt discrets

Santenay Pinot Noir «Domaine Maldant Povlot» 2020
55€

Ce Santenay à la robe pourpre sombre évoque au nez une harmonie de petites fruits rouges et noires, de belles notes d'épices douces et un soupçon de réglisse. La bouche est savoureuse, ample et des tanins fermes mais discrets lui apporte davantage de subtilité encore.

Bulles et Champagnes 75 cl

Champagne « Brice » Blanc de Blanc
75€

100% Chardonnay

Crémant de Savoie « Grisard »
45 €

Méthode traditionnelle de Haute Savoie

L'Alsace

Gewurstraminer « Zinnkoeplé » Grand Cru 2017
69€

De chez Paul Kubler. (Blanc Moelleux)
Parfums envoûtants de rose, violette. Bouche généreuse, doté d'une mèche suave, saveurs charnues. Finale fraîche et saline.

Les demies bouteilles 37,50cl



Roussette Altesse de Savoie **Blanc** « cuvée Exception »
18€

Vacqueyras **rouge** « Cuvée Prestige »
22€

Mondeuse **rouge** « Cave Chautagne »
18€

Chignin Bergeron **Blanc** « Domaine Quenard »
26€

**Quelle est la ½ bouteille du moment ?????
Nous sommes la pour vous renseigner.**

Un millésime épuisé, est remplacé par le suivant,
merci de votre compréhension.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec
modération.

Bordeaux AOP et Sud-Ouest

Lalande de Pomerol **Bio** Château Vieux Rivière
46€

Pulpeux, gourmand, suave et élégant !

Pic-Saint-Loup « Réserve des Almades » 42€

Robe grenat sombre, reflets pourpre intenses. Superbe nez de fruits noirs et rouges, bouquets d'épices, poivre noir et touches d'eucalyptus. Bouche juteuse et pleine, au relief imposant et à l'ossature parfaitement construite. La texture est raffinée et majestueuse, la palette aromatique est nette et croquante, le milieu



de bouche plein et savoureux. Servir vers 17° sur viandes rouges grillées ou rôties.

Haut-Médoc « Château d’Arcins » 2018

43€

Belle maturité de récolte, suavité de texture au velouté bien présent ; structure tannique élégante et raffinée. Longue finale harmonieuse et racée.

Médoc « Petit Manou » 2016

49€

Manou... Petit... Plutôt grand ! Robe sombre et concentrée. Large bouquet de Merlots confits au soleil avec ses parfums fumés de viande grillée, de cassis rôti. En bouche, la soie côtoie la lame, les Merlots ronronnent et les Cabernets tranchent ! Belle finale, éclatante, minérale et salivante.

Moulis en Médoc « Château Chasse Spleen » 2016

120€

Exceptionnel ! Caractère ferme et dense.

Listrac-Médoc « Château Fonréaud » 2012

65€

Cru Bourgeois-Le Château Fonréaud est réputé pour l’ancienneté de son vignoble et la qualité de ses vins. Un nom issu d’une légende, un emplacement sur le toit du Médoc font de ce Château un lieu exceptionnel.

Vigneron à l’honneur :

Francis Rousset, vigneron indépendant engagé dans le respect de la terre, pratique le bio, la biodynamie et vinifie des cépages

oubliés ou pas, dans des traditions ancestrales.



Vins Natures

*Domaine situé en Haute-Savoie prêt d'Annecy,
ne bénéficiant pas de l'AOP vin de Savoie et pourtant les
vignes et leur vigneron sont sans aucun doute pétris de la
Yaute !*

Des vins « glou-glou » à déguster en convivialité !

#Coteaux des Girondalles « *Gamma* »

49€.

Cépage 100% Gamaret

Nez fruité grenade, assez léger, idéal pour l'apéritif avec une planche de charcuterie et de fromages

#Coteaux des Girondalles « *Ceux d'avant* » 49€.

Assemblage Mondeuse, Pinot noir, Persan et Gamaret

#Coteaux des Girondalles « *Ceux d'Ailleurs* » 49€.

70% Gamay et 30% Mondeuse

#Coteaux des Girondalles « *Jonona* »

49€.

Cépage 100% Jacquère

Délicieux vin de soif pour l'apéritif et une fondue au fromage.

#Coteaux des Girondalles. « *Ceux d'après* »

49€.

80% Chardonnay 20% Roussane

Tout en rondeur, cet assemblage se marie avec une raclette ou une croute aux champignons.

#Coteaux des Girondalles « *Avé* » 49€.

100% Altesse

Léger et suave sur la reblochonade ou une raclette corsée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération



Cocktails

-Chartreuse Mule 14€

Chartreuse verte, ginger beer, citron vert.

-Charentais 12€

Cognac, jus de pomme, sirop de cannelle maison citron vert.

-Violet Rain 12€

Martini blanc, vodka, crème de violette, citron.

-Ginger-Caïpi 12€

Cachaça ou vodka, sirop de gingembre maison, glace pilée et citron vert.

-MaïThaï 13€

Rhum blanc et brun, Cointreau, Orgeat, sucre, citron vert.

-Pinâcolada 14€

Rhum cubain, crème de coco, jus d'ananas & citron vert.

-Mojito 12€

Rhum cubain, menthe fraîche, cassonade, citron vert.

-Espresso martini 12€

Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne.

-Mojito des Alpes 14€

Génépi, menthe fraîche, citron vert, cassonade, crémant de Savoie

-Sex on the piste 12€

Vodka, jus de framboises, crème de pêche et griotte, jus d'ananas, citron vert.

-Apérol spritz

11€

-Coupe savoyarde 12€

Génépi, crème de myrtille, crémant de Savoie

-Gin Tonic supérieur 12€

Concombre, tonic, citron ou citron vert.

-Americano maison

14€



Kir Royal -Champagne et crème de cassis	12€
Kir Savoyard	5,5€
Vin blanc d'ici et crème de myrtille ou violette ou châtaigne ou framboise...	
Apéritif de Savoie Gentiane ou Myrtille ou Framboise	
6€	
Pastis de Savoie ou Ricard	
4,5€ Marsala aux amandes ou Martini	
6€	
Vin chaud maison aux épices	5,5€

Bières

<u>Pression</u> du Moment :	25cl.....5€
50cl....9,50€	
<u>Bouteilles</u> Craft Beer from Haute-Savoie (rousse, blanche, verte, bleue, IPA)	
33cl....7€	
Duvel ou Chouffe IPA	33cl....7€
Cidre La Mordue	7€

Mocktails 7,5€

Virgin Mojito	Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, Perrier
Virgin Spritz	Jus d'orange, Perrier, sirop Spritz
Cool Pinà Colada	Jus d'ananas, crème de coco, citron vert
Virgin charentais	Jus de pomme bio, sirop de cannelle maison,
c i t r o n v e r t	

Soft

Coca-cola, Zéro, Fuze Tea, Oasis tropical, Orangina....	5,5€
Limonade Artisanale	6€
Jus Bio et local :Abricot, Pomme, Pomme-framboise, Pomme- myrtille 6€	
Eaux minérales Plate ou Pétillante	50cl....5€
1l....8€	



Whiskies 4cl

Jameson :	7€.	Jack Daniels :	
	9€		
Big Pit :	12€.	Sexton :	12€
Oban :		15€.	Nikka coffee :
	10€		
Whisky à la Châtaigne de Haute -Savoie :	9€		

Digestifs

Génépi des Aravis	9€	Sapinette,	
Verveine	9€		
La Bonne Poire	9€	Génépi Myrtille des	
A r a v i s	9 €		
Cognac XO sup. Remy Martin	14€	Chartreuse verte	
10€			
Cognac Remy Martin VSOP	11€	Vieille Prune de	
Souillac	9€		
Get 27, 31, Bailey's, Amaretto	7€	Armagnac 10 ans	
d'âge	9€		
Rhum épice supérieur	10€	Jagermeister	
9€			

Verre de vin

Sauternes « La Réserve d'or » liquoreux	
8€	
Chardonnay de Bourgogne « Famille Brocard »	
8€	



Mondeuse Rouge de Savoie

6,5€

Chignin blanc de Savoie

6,5€

Côtes de Gascogne mi-sec blanc

6,5€

Rosé de Mondeuse de Savoie

6,5€

Pinot noir de Bourgogne rouge

8€

Crémant de Savoie

8€ Coupe de Champagne

12€

L'Ancolie

Restaurant- Bar- Spécialités-Shop

Flaine 74

Boissons, cocktails et Vins





Happy-Hour de 16h30 à 18h00

*La pint de blonde à 6€
-moins 3€ (less) sur les cocktails*

