

L'AUBERGE

DE PORTOUT - CHANAZ

RESTAURANT ET CHAMBRES D'HÔTES



Ici, on cuisine avec le cœur, au rythme des saisons et des envies du jour.

Benoit et Dominique vous accueillent avec simplicité, et les assiettes font la part belle au terroir : grenouilles, braséro (gambas à volonté et côtes de boeuf), lavaret, friture filets de perche ...

Installez-vous, savourez... et gardez une place pour le dessert !

MENU du
MARCHÉ

DU LUNDI AU VENDREDI
Hors jours fériés

DÈS 19,00€

À l'ardoise,
Selection de saison, d'entrées, plats, desserts

TOUS LES LUNDIS SOIRS
BRASÉRO
DE MAI À SEPTEMBRE

ROUTE DE PORTOUT

73310 CHANAZ

À TABLE

CHEF A. MOUTTON

@chefmouutt

À PARTAGER

Hot diot, piquillos et tartare de tomate	8€
Saucisson de Savoie entier 200gr	8€
Friture de filets de perches, sauce tartare	17€
Planche de charcuteries	15€
Planche de charcuteries et fromages	20€



HOT DIOT, PIQUILLOS ET TARTARE DE TOMATE

LES ENTRÉES

Burrata, tomates cerises et pesto	13€
Terrine de campagne et sa confiture d'oignons	12€
Salade César	Petite 13€
Poulet pané, oignons rouge, parmesan, croutons	XL 20€
Croquettes d'escargots X9	14€
Tartare de truite, citron vert, échalotes, coriandre, sésame	14€

LES PLATS

Burger du chef	20€
Gruyère fruitière de la Chambotte, lard grillé, cornichon aigre doux, confit d'oignon, sauce Dallas	
Travers de porc	22€
Sauce miel/orange, frites maison, salade verte	
Mi-cuit de boeuf à l'italienne	21€
Frites salade verte	
Pièce du boucher	24€
Sauce moutarde à l'ancienne ou beurre maître d'hôtel ou chimichurri, frites maison, salade verte	
Tartare de truite	23€
Citron vert, échalotes, coriandre, sésame, frites, salade verte	
Friture de filets de perche, sauce tartare	25€
Légumes de saison, pommes grenailles	
Lavaret entier	26€
Sauce vierge acidulée, pommes grenailles et légumes	
Cuisses de grenouilles à volonté	31€
Façon persillade, légumes de saison, pommes grenailles	

NOS COUPS DE COEUR

DOMAINE DES CORDULIES

Terrasses de Savières
Chanaz

"AOP"

MONDEUSE BLANCHE SIGNATURE

Caveau de Bugiste

"IGP"

LES DESSERTS

Tiramisu spéculoos	7€
Assiette gourmande	8€
Soufflé glacé au génépi	8€
Dessert de l'auberge	8€
Faisselle :	4,50€
Nature, miel, crème ou coulis de fruits rouges	
Ardoise de fromage	7€

MENU

MENU CANAL À 29 €

Burrata, tomates cerises et pesto

Plat Végétarien

Tiramisu

ou

Glace 2 boules

MENU AUBERGE À 36 €

Petite César Poulet pané, oignons rouge, parmesan, croutons.

ou

Terrine de campagne et sa confiture d'oignons

Travers de porc

Sauce miel/orange, frites maison, salade verte

ou

Tartare de truite XL

Citron vert, échalotes, coriandre, sésame, frites, salade verte

Tiramisu spéculoos

ou

Assiette gourmande

ou

Soufflé glacé au génépi

ou

Dessert de l'auberge

MENU GOURMET À 42 €

Tartare de truite

ou

Burrata, tomates cerises et pesto

ou

Croquilles d'escargots x9

Friture de filets de perche

Sauce tartare, légumes de saison, pommes grenailles

ou

Pièce du boucher

Sauce moutarde ou beurre maître d'hôtel ou chimichurri, frites maison, salade verte

ou

Cuisses de grenouilles

Façon persillade, légumes de saison, pommes grenailles

ou

Lavaret entier

Sauce vierge acidulée, pommes grenailles et légumes

Soufflé glacé au génépi

ou

Assiette gourmande

ou

Tiramisu spéculoos

ou

Dessert de l'auberge



LES CUISSSES DE GRNOUILLES À VOLONTÉ

LE P'TIT MOUTT

jusqu'à 14 ans

- Hot-diot, sauce dallas 12€
 - Fish N chips, sauce tartare 12€
 - Cuisses de grenouilles façon persillade 16,5€
- Accompagné de frites maison **inclus**
- 2 boules de glaces

CARTE DES

BLANC

JACQUÈRE 29€

Chautagne Blanc, Cave de
Chautagne "AOP Savoie"
2023

ABYMES VEILLES VIGNES 28€

Domaine Perceval "AOC
Savoie"
2023

JACQUÈRE Aligoté 29€

Domaine des Cordulies "AOP
Savoie" 
2022

PINOT GRIS 35€

Blanc des Glaciers, Domaine
Jacqueline "AOP Savoie" 
2023



ROUSSETTE

ALTRESSE PRIEURÉ 30€

"AOC Roussette de Savoie"
2024

MARESTEL 32€

Domaine Edmond Jacquin
"Appellation Roussette de
Savoie Protégée"
2023

DOMAINE DES CORDULIES 35€

Terrasses de Savières Chanaz
"AOP" 
2023

CHARDONNAY

DOMAINE DUPASQUIER 28€

Aimavigne "AOP Savoie"
2020

MANICLE BLANC 36€

Cuvée des Eboulis, Caveau du
Bugiste "AOC Bugey Manicle"
2023

ROUSSANNE 32€

CHIGNIN-BERGERON
Girard-Madoux "Appellation
vin de Savoie" 
2024

ALTESSE 27€

Aimé Bernard et Fils "AOP
Seyssel"
2023

MONDEUSE BLANCHE 30€

SIGNATURE
Caveau de Bugiste "IGP"
2023

VIOGNIER 30€

Domaine Tardy "Appellation
Géographique Protégée Pays
d'Allobrogie"

ROSÉ

GAMAY 25€

de Chautagne
Yannick THONET "AOC"
2023

TAVEL 29€

CUVEE ROYALE "Appellation
Tavel Contrôlée"
2024

MÉDITERRANÉE 25€

OCTOPUS "IGP Méditerranée"
2024

CÔTE DE PROVENCE 32€

LA ROUILLÈRE
2024

BAUX DE PROVENCE 36€

Domaine de Métifiot "AOP"
Saint-Rémy-de-Provence 
2024



EAUX

EVIAN
LITRE 7€
½ LITRE 4,5€

BADOIT
LITRE 7€
½ LITRE 4,5€

VELTELINER 35€

L'ECHAPPÉE Domaine de
L'Arbressieux "AOP Savoie" 
2023



VINS

ROUGE GAMAY

DE CHAUTAGNE 25€

Yannick THONET "AOC"
2023

VIEILLES VIGNES 32€

Caveau du BUGISTE "AOP"
2023



PINOT

JACQUIN 28€

Edmond JACQUIN "AOP"
2023

JACQUELINE 35€

Domaine Jacqueline "AOP" 
2023

LANGUEDOC

PIC SAINT LOUP 32€

Cuvée Emotion "LES DEESSES
MUETTES, AOP"
2023

BOURGOGNE

HAUTE-CÔTE DE NUIT 35€

Domaine Nuiton-Beunoy
"AOC"
2023



MONDEUSE

DUPASQUIER 30€

"AOP"
2023

ARBIN PERCEVAL 32€

Domaine PERCEVAL "AOP"
2023

TERRASSES DE SAVIÈRES 35€

Chanaz "AOP" 
2023

ASSEMBLAGE PINOT & GAMAY 30€

La Chapelle, Cave du Prieuré
"AOP"
2022

CABERNET SAUVIGNON 26€

Cave de Chautagne "AOC"
2023

CÔTE DU RHÔNE

ACANTALYS 26€

"Appellation Côtes du Rhône
Protégée"
2023

LIRAC JEAN XXII "AOP" 28€

JEAN XXII "AOP"
2022

VACQUEYRAS 34€

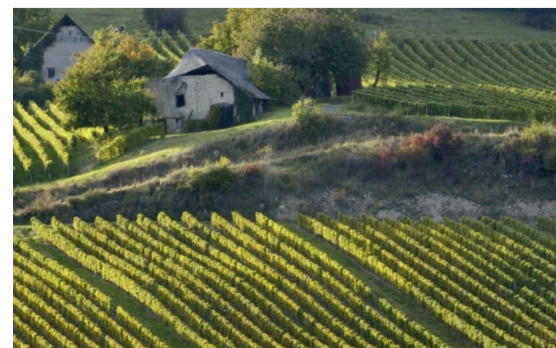
Domaine de le VERDE
"Appellation Vacqueyras
Contrôlée"
2023

CROZES HERMITAGE 36€

Les Palais, "Appellation
Crozes Hermitage Contrôlée"
2023

SAINT JOSEPH 39€

Domaine Bonarieux, "AOC"
2022



BORDEAUX

CHÂTEAU PIERRON 25€

Appellation Bordeaux
contrôlée"
2019

LA TERRASSE DE LA GARDE 42€

"Appellation PESSAC -
LEOGNAN controlée"
2020

BULLES

CRÉMANT DE SAVOIE 32€

Brut "Appellation Savoie
contrôlée"

CHAMPAGNE 45€

T. MERCUZOT "Brut tentation"

CHAUTAGNE

ÉDITION ÉTÉ 2025

KELYSSE - L'APPRENTIE DE L'ANNÉE !

Elle a 17 ans, un tablier bien attaché, un sourire franc et une passion grandissante pour la cuisine : Kelyssa, apprentie en CAP Cuisine au lycée du Fontanil (Chambéry), est sans conteste notre pépite de la saison.

Arrivée en 2024 à l'Auberge de Portout, elle a rapidement trouvé ses marques dans la brigade.

Sous l'œil exigeant mais bienveillant de Chef A. Moutton,

elle gère désormais le garde-manger, envoie les entrées pour les groupes et n'hésite pas à proposer des idées pour le menu du marché. (Oui, certaines ont été validées. Et dégustées par vous avec grand plaisir.)

Ici, on aime former, transmettre et travailler dans la bonne humeur. Kelyssa, elle coche toutes les cases : motivée, curieuse, dégourdie et toujours partante pour un service dynamique...



LES VINS DE CHAUTAGNE, UNE HISTOIRE ENRACINÉE

Sur les coteaux qui bordent le lac du Bourget, les vignes de Chautagne racontent une histoire ancienne, déjà connue des Romains. Ce terroir généreux,

entre lac, canal et montagnes, est aujourd'hui l'un des plus grands vignobles de Savoie. On y cultive des cépages emblématiques comme la Mondeuse, la Jacquère

ou encore l'Altesse (Roussette de Savoie), donnant naissance à des vins frais, francs, souvent élevés en agriculture raisonnée ou bio.

Chaque verre reflète un paysage, une lumière, un savoir-faire transmis. Plus qu'un vin : une invitation à savourer la Savoie, en toute simplicité.

OCTOBRE 1816 : QUAND LE LAC DEVINT POÈME

En octobre 1816, à Aix-les-Bains, un jeune poète en mal de souffle, Alphonse de Lamartine, croise le destin d'une femme de 32 ans au bord du lac du Bourget. Elle s'appelait Julie Charles, elle était mariée, souffrante, et aussi mystérieuse que lumineuse. Ensemble, ils partagent des promenades silencieuses, des confidences, et ce que les romantiques appellent "une parenthèse d'éternité".

Mais le destin est cruel: Julie meurt peu après, laissant Lamartine inconsolable. Le souvenir de leur amour furtif devient alors immortel. Quelques années plus tard, le jeune homme publie «Le Lac», l'un des plus célèbres poèmes du mouvement romantique, qui ancrera à jamais le lac du Bourget dans la mémoire littéraire française

Le lac n'a pas changé. Il inspire encore.



GAZETTE IMAGINÉE ET RÉALISÉE PAR

Les Aventures de Pauline

06 20 90 42 51
aventuresdepauline@icloud.com

Community management (gestion des réseaux sociaux professionnels).
Création de supports de communication (visuels, affiches, sites internet)
Mise en valeur touristique et locale.

Création de contenus photos, vidéos et drone pour valoriser des lieux uniques (lac, canal, montagnes...), réalisation de reportages et réels immersifs.

À LA UNE

Chaque lundi
soir, c'est
braséro à
Portout !
Côte de bœuf,
gambas à
volonté et vin
en direct du
vigneron invité :
une formule qui
fait des
étincelles.



Sous les arbres, dans une ambiance chaleureuse et rythmée, on partage de grandes tablées, on découvre les crus de la région, . Un rendez-vous hebdo devenu culte pour les amateurs de bonnes choses et de soirées simples mais vraies.

CUISSES DE GRENOUILLES À VOLONTÉ

LA TRADITION CONTINUE À PORTOUT

Les cuisses de grenouilles se dégustent midi et soir, tous les jours... sauf le lundi soir, réservé à la désormais célèbre soirée Braséro. Préparées à la persillade, servies généreusement, ces cuisses emblématiques font le bonheur des gourmands de passage comme des habitués. Un plat phare, devenu une signature de la maison, dans un cadre bucolique entre canal de Savières et montagnes.

À volonté – tous les midis et soirs sauf le lundi soir : place au Braséro.



GROUPES & CROISIÈRES : PORTOUT, ESCALE GOURMANDE EN CHAUTAGNE

Entre lac et canal, l'Auberge est l'étape incontournable des groupes en Chautagne. En lien avec les croisières Bateau Canal de Chanaz, elle propose des repas conviviaux sous les arbres, juste à côté de l'embarcadere. Au menu : coquelet, lavaret du lac, grenouilles à volonté...

Contact : 04 79 88 89 90

DORMIR AU BORD DU CANAL : LES CHAMBRES D'HÔTES

Au bout du canal de Savières, entre lac et forêt, les chambres d'hôtes de l'Auberge de Portout offrent un refuge idéal à ceux qui souhaitent s'offrir une parenthèse douce et locale. Cyclistes en étape sur la ViaRhôna, couples en vadrouille romantique ou amis venus découvrir la Chautagne... tous profitent du charme des lieux, de la proximité du lac et des soirées d'été.

Le matin, le petit déjeuner est servi sur la terrasse, avec une vue imprenable sur le lac. Produits frais, croissants et confitures locales... la journée peut commencer en toute gourmandise. Un point de départ parfait pour explorer Chanaz, embarquer sur le lac ou simplement prendre le temps. Car ici, on vient pour respirer.

SÉMINAIRES, INCENTIVES & REPAS D'ÉQUIPE : PLACE AU TERROIR !

Vous cherchez un lieu original pour rassembler vos équipes ? Organisez votre repas ou journée d'entreprise à l'Auberge de Portout ! Au bord du canal, ou sur le lac, dans un cadre nature, offrez à vos collaborateurs un vrai moment de déconnexion. Possibilité de repas braséro, dégustation de vins locaux, croisière sur le canal ou apéro pique-nique en bateau. Consultez-nous.

P O R E N G A T U A H C A A T
D O R E P A O F T N A D A M T
C B R A S E R O H W B V P S P
K C N G E N E P I F I L E M O
G Y K N A U B E R G E G R X R
R C L O X Z V O S E R K O S T
E L H L E L A C G S E N U E O
N I J É N M R N Z C A W C L U
O S U T E O V C A A W P P L T
U T L É W J I L N R A E T I K
I E Y E V B N T A G M R M M G
L S T O I D E N H O Q C O A L
L I Z A T Y W A C T G H C F A
E B U T E G R U O B A E O Y C
S A V O I E O J U M O U T T E

AUBERGE	ÉTÉ	BRASERO
GRENOUILLES	PORTOUT	VIN
CHAUTAGNE	CHANAZ	SAVOIE
PERCHE	BOURGET	CYCLISTE
DIOTS	MOUTT	BIERE
ESCARGOT	GLACE	APERO
GENEPI	FAMILLE	LAC

MÉTÉO

Lever → 05H45
Coucher → 21h25Lever → 21h18
Coucher → 04H30

Saint Benoit : 11 Juillet
Saint Dominique : 8 Août



CROISIÈRES SUR LE CANAL DE SAVIERES ET LE LAC DU BOURGET

Bateau à énergie solaire, croisière commentée par le capitaine.

RÉSERVATIONS: +33(0)4 79 54 51 80
DU 19 AVRIL AU 26 OCTOBRE

NOS ADRESSES COUP DE CŒUR

En route vers les Alpes ou en balade sur la **ViaRhôna**, prenez le temps d'une vraie pause gourmande dans nos établissements partenaires :

- **La Paillère** (Lavours, 01)

Spécialités locales, hôtel 3★, piscine, étape idéale au bord du Rhône.

- **La Jetée** (Conjux)

Restaurant les pieds dans l'eau, vue imprenable sur le lac et plage.

- **Le Dahu / La Bodega** (La Norma)

Rendez-vous montagnard d'altitude, ambiance chaleureuse garantie.

- **C2** (Val-Cenis)

Spot au pied des pistes et du col du Mont-Cenis.

- **Le Pied du Colombier** (Ruffieux)

Traiteur savoyard : poêlées géantes, cochons à la broche, mariages & douceurs maison.

📍 Toutes nos adresses sont repérables sur la carte et sur le site :

www.lacemontagne.com

Cyclistes, motards, croisiéristes ou randonneurs :
bienvenue dans notre circuit savoyard !

