



Nous vous souhaitons  
la bienvenue à

# *L'Absinthe*

L'intégralité de notre carte  
est cuisinée maison.



Nous avons obtenu le titre Maître Restaurateur.  
Ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

Parce que nous aimons les bons produits  
et avons le souhait de valoriser leurs savoir-faire,  
nous nous fournissons principalement  
chez des producteurs du coin  
(liste disponible en dernière page du menu)

Toute l'équipe espère  
que vous passerez  
un délicieux moment



## Carte des apéritifs

### ..... Avec alcool .....

<b>Vin blanc crème</b> (comme un Kir) .....	5,00 €
« Chardonnay » + crème : cassis, mure, pêche, châtaigne, ou framboise.	
<b>Ricard, Pastis 51</b> - 2 cl.....	2,00 €
<b>Martini rouge, Martini blanc, Campari, Suze</b> - 4 cl.....	5,00 €
<b>Coupe de Prosecco</b> , Mianello, extra dry - 12 cl.....	8,00 €
<b>Punch maison</b> - 12 cl.....	5,00 €
Rhum ambré, jus de pomme, orange, ananas, cannelle	
<b>Gin tonic</b> - 25 cl .....	10,00 €
Gin, citron vert, tonic	
<b>Daiquiri</b> - 16 cl .....	9,00 €
Rhum ambré, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
<b>Spritz Apérol / Campari</b> - 24 cl.....	9,00 €
<b>Spritz Fleur de Sureau</b> - 24 cl.....	10,00 €
<b>Whiskies</b> .....	8,00 €
Aberlour	
Sequoïa, Distillerie du Vercors	
<b>Rhums</b> .....	8,00 €
Bumbu, ou Don Papa	
<b>Gin</b> .....	6,00 €
<b>Cognac</b> .....	6,00 €

### ..... Vins .....

Voir carte des vins (bouteilles, verres ou pichets).  
sur les dernières pages du menu.

## ..... Nos Bières Pressions .....

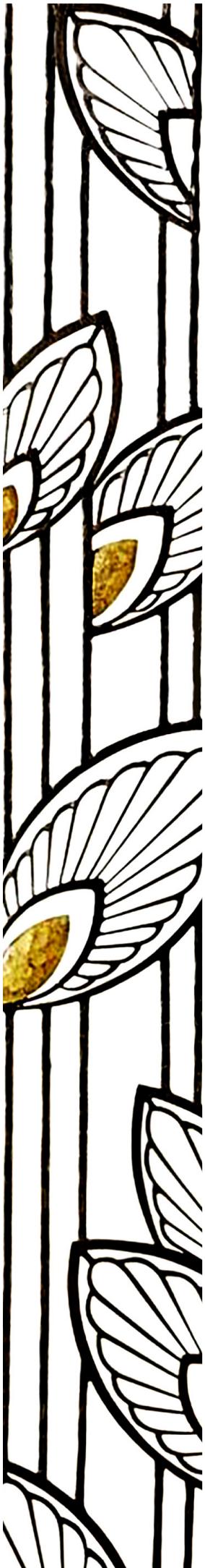
	25 cl :	50 cl :
<b>Estaminet</b> Brasserie de Hoorn.....	3,50 €.....	6,50 €
5,2° Pils blonde rafraîchissante, très légère amertume		
<b>Cornet</b> - Brasserie de Hoorn .....	4,50 €.....	8,50 €
8,5°, Triple Belge aux notes boisées et vanillées		
<b>Uiltje / Bird of Prey</b> - IPA légère .....	4,00 €.....	7,50 €
5,8°, belle amertume, bien houblonnée, sec en bouche		
<b>Palm</b> - Brasserie de Hoorn.....	4,00 €.....	7,50€
5,2°, Ambrée légère, pas trop maltée, belle robe brune		
<b>Fruitage</b> - Rodenbach .....	4,00 €.....	7,50 €
3,9°, Bière aux cerise, fruitée sans être trop sucrée		
<b>Monaco</b> .....	3,70 € .....	6,40 €
Bière blonde, limonade, sirop de grenade		
<b>Bière + sirop</b> .....	3,70 € .....	6,40 €
<b>Panaché</b> .....	3,50 € .....	6,00 €
Bière blonde + limonade		
<b>Bouteille de bière IPA sans alcool, 0°</b> - 33 cl .....		5,00 €

## ..... Nos Boissons rafraîchissantes .....

<b>Jus de fruit Granini</b> - 25 cl .....	3,50 €
Pomme, orange, fraise, ACE, ananas, abricot ou tomate.	
<b>Sodas</b> - 33 cl .....	3,50 €
Coca-cola, Coca zéro, Ice tea, Schweppes Tonic, Badoit	
<b>Limonade</b> - 25 cl .....	2,50 €
<b>Sirop Bigallet</b> .....	2,50 €
Grenadine, Fraise, Menthe, Menthe glaciale Pêche, Citron, Orgeat, Kiwi, Violette.	
<b>Eau Minérale pétillante (Badoit)</b> .....	50 cl : 3€ ..... 1L : 5,00 €

## ..... Boissons chaudes .....

<b>Café Fraica</b> .....	1,50 €
<b>Thé</b> .....	2,50 €
thé noir Earl Grey, thé noir Ceylan, thé vert menthe, thé vert	
<b>Infusions</b> .....	2,50 €
tilleul, verveine, infusion des Pères Chartreux «réfectoire»	





## Salades

**Salade Dauphinoise** ..... 16,50 €

Salade verte, bleu du Vercors-Sassenage, lardons, raviolis poêlés, noix, oignons rouges confits, tomates confites.

**Salade César** ..... 16,50 €

Salade verte, poulet croustillant maison, parmesan, œuf dûr, tomates confites, crumble salé et sauce César.

**Salade du Sud Ouest** ..... 17,50 €

Salade verte, Toast de foie gras, gravlax de magret aux quatre épices, oignons rouges confits, tomates confites.

**Salade Saumon croustillant** ..... 17,50 €

Salade verte, saumon croustillant maison, parmesan, œuf dûr, tomates confites, crumble salé et sauce tartare.



## Menu Zébulon (jusqu'à 12 ans)

Sirop

(Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat, Kiwi, ou Violette)

.....  
**Le plat d'Eloi & Lilas :**

Poulet croustillant maison, frites, légumes

ou

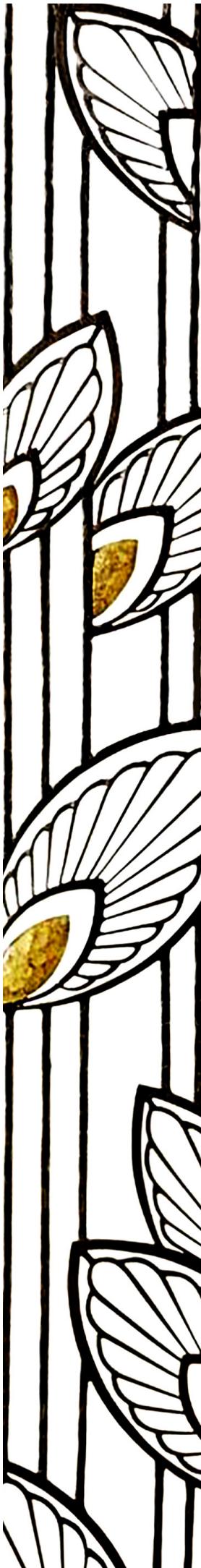
**Le plat de Célestin :**

Gratin de raviolis

.....  
Une boule de glace au choix

8,50 €

Merci de nous informer de vos allergies au moment de la commande.



**Onglet de veau** ..... 21,00 €

Sauce morilles

**Andouillette 5A** ..... 20,00 €

sauce moutarde

**Bavette de bœuf** ..... 22,00 €

sauce poivre

**Burger de veau et tranche de lard** ..... 19,00 €

Bun maison, haché de veau, fromage de Plantimay (Chorolant),  
tranche de lard, oignon rouge, sauce tartare.

**Burger de saumon croustillant** ..... 18,00 €

Bun maison, saumon pané panko maison, fromage de Plantimay (Chorolant),  
oignon rouge, sauce tartare.

Ces cinq plats sont servis accompagnés  
de pommes de terres confites à la graisse de canard et de légumes de saison.

• • •

**Poisson du marché** ..... 19,00 €

Accompagné de risotto aux légumes, et sauce vierge aux noisettes.

Option végétarienne ..... 16,00 €

**Gratin de ravioles aux morilles**, ..... 18,00 €

**gravlax de magret, tomme de Chartreuse**

Servi avec une salade verte

Option végétarienne ..... 16,00 €

**Gratin de ravioles lardons, oignons, reblochon** ..... 18,00 €

Servi avec une salade verte



Merci de nous informer de vos allergies au moment de la commande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération - Prix net et service compris



## Fromages

**Assiette de fromages .....** 7,00 €

**Yaourt à la grecque** nature, sucre, coulis de fruits rouge ou miel ..... 5,00 €



## Desserts

### **Macaron géant façon Mont-Blanc**

Crème à la châtaigne, meringue et chantilly maison..... 9,00 €

### **Succès au chocolat**

Crème anglaise ..... 8,00 €

### **Crème brûlée vanille tonka ..** 6,00 €

**Gros chou façon profiterole ..** 7,00 €  
garni de glace vanille et glace noix de pécan, sauce caramel beurre salé, chantilly

### **Assiette gourmande**

Assortiment de 5 mini-desserts du moment ..... 9,00 €

### **Café mignon .....** 4,00 €

1 mini-dessert maison au choix + 1 café (mini-macaron, mini-crème brûlée, ou mini-succès au chocolat)

### **Café gourmand .....** 7,50 €

3 mini-desserts du moment + 1 café

### **Chartreuse gourmande.....** 9,00 €

Trois mini-desserts maison + 2 cl de Chartreuse verte

### **Desserts de la semaine**

Voir ardoise ou questionnez-nous !

## Glaces

**Coupe Chartreuse.....** 8,00 €

2 boules de glace Chartreuse verte arrosées de Chartreuse verte (2cl)

**Coupe dame blanche .....** 8,00 €

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly maison

**Coupe fruits .....** 8,00 €

Sorbets fraise, framboise et mangue, coulis de fruits rouges, chantilly maison

**Café ou chocolat liégeois .....** 8,00 €

**Coupe gourmande.....** 8,00 €

1 boule caramel, 1 boule chocolat et 1 boule vanille, crème chantilly maison, saupoudrées d'éclats de noisettes, et sauce caramel beurre salé

.....

### **Boules de glaces :**

**1 boule : 2€50 • 2 boules : 4€ • 3 boules : 6€**

#### **Nos parfums de glaces :**

Noix de pécan, Chartreuse, chocolat, café, vanille, caramel beurre salé, noix de coco.

#### **Nos parfums de sorbets:**

mangue, citron, fraise, framboise.

Merci de nous informer de vos allergies au moment de la commande.



# Carte des vins

## ..... Rouge .....

### Vallée du Rhône

Ⓐ **Côtes du Rhône**, famille Long, 2024 .....  
vin rouge élégant, subtil et floral

Bouteille  
75cl  
20€

**AOP Crozes Hermitage**, Clémence, Jaboulet, 2023 .....  
vin rouge aux arômes de fruits rouge, d'épices et de réglisse

**AOP Vacqueyras**, Chant des loups, 2023 .....  
vin rouge expressif aux arômes de fruits mûrs

### Vallée de la Loire

Ⓐ **AOP Bourgueil**, Poids plume, Marchesseau, 2024 .....  
vin rouge léger, fruité et frais

### Bourgogne

Ⓐ **AOP Bourgogne** Pinot Noir, Nuitton-Beaunoy, 2023 .....  
vin rouge léger, croquant et gourmand

## ..... Blanc .....

### Vallée du Rhône

**AOP Crozes-Hermitage**, Opora blanc, Olivier Dumaine, 2023 .....  
vin blanc sec, complexe et raffiné

Bouteille  
75cl  
32€

### Bourgogne

Ⓐ **AOP Bourgogne**, Chardonnay, Terres secrètes, Les Préludes 2023 .....  
vin blanc avec des arômes de fruits à chair blanche

### Pays d'Oc

Ⓐ **IGP Viognier**, Domaine de Castelnau, 2024 .....  
vin blanc fruité et minéral

### Sud Ouest :

Ⓐ **Chambre d'Amour**, L'original, Lionel Osmin & Cie (Moelleux) 2024 .....  
vin doux aux notes d'agrumes

## ..... Rosé .....

Bouteille  
75cl  
22€

Ⓐ **AOP Provence**, Belle promesse, 2024 .....  
vin rosé floral et raffiné

Ⓐ = vin disponible au verre ( 12 cl ) au prix de 5€



# Pichet

**Pichet de 50 cl** ... 10€  
Blanc, rouge ou rosé

**Pichet de 25 cl** .... 5€  
Blanc, rouge ou rosé

**Verre 12cl** ..... 4€  
Blanc, rouge ou rosé





## Nos Pétillants

Bouteille  
75cl

**Prosecco, Mianello, extra dry .....** 22€

## Digestifs - 4 cl

**Chartreuse verte, Chartreuse jaune.....** 7,50 €  
**Chartreuse MOF, 9<sup>e</sup> Centenaire, Liqueur d'Élixir (1605) .....** 9,50 €

**Génépi** Grand Tetras, Bigallet..... 6,00 € | **Limoncello, Poire.....** 6,00 €  
**Vodka** Vertical ..... 6,00 € | **Get 27, Menthe Pastille.....** 6,00 €



*Parce que nous aimons les bons produits  
et avons le souhait de valoriser leurs savoir-faire,  
nous nous fournissons principalement  
chez des producteurs du coin :*

**Pain :**

Le Rythme du Pain, Voiron (38)

**Charcuterie :**

Copains comme cochon, St Donnat (26)

**Escargots :**

Alexscargot, Saint-Aupre (38)

**Poissons :**

Poissonnerie Gautier, Voiron (38)

**Fromages :**

Ferme de Plantimay, St Joseph de Rivière (38)

Fromagerie de la Sure, Saint Etienne de Crossey (38)

**Légumes :**

Cédric Tardy, Montchenu (26)

**Champignons :**

NaturéDulis, Apprieu (38)

Champiloop, Eybens (38)

**Raviolis :**

La Mère Maury, Romans sur Isère (26)

**Safran:**

Safran et Truffe de Chartreuse, St Etienne de Crossey (38)

**Glaces :**

Glaces des Alpes, Allonzier-la-Caille (74)

**Miel :**

Les Ruchers de Bonneavaux, Nantoin (38)

