



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

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

..... Vins

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

..... Nos Bières Pressions

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

..... Nos Boissons rafraichissantes

Jus de fruit Granini - 25 cl	3.50 €
Pomme, orange, fraise, ACE, ananas, abricot ou tomate.	
Sodas - 33 cl	3,50 €
Coca-cola, Coca zéro, Ice tea, Schweppes Tonic, Badoit	
Limonade - 25 cl	2,50 €
Sirop Bigallet	2,50 €
Grenadine, Fraise, Menthe, Menthe glaciale Pêche, Citron, Orgeat, Kiwi, Violette.	
Eau Minérale pétillante (Badoit)	50 cl : 3€ 1 L : 5,00 €

..... Boissons chaudes

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





Salades

Salade Dauphinoise 16,50 €

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

Salade César 16,50 €

Salade verte, poulet croustillant maison, parmesan, œuf dût, 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 dût, 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 ravioles

.....
Une boule de glace au choix

8,50 €

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



Plats

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

Bouteille

75cl

- ① **Côtes du Rhône**, famille Long, 2024.....20€
vin rouge élégant, subtil et floral

AOP Crozes Hermitage, Clémence , Jaboulet, 2023.....32€
vin rouge aux arômes de fruits rouge, d'épices et de réglisse

AOP Vacqueyras, Chant des loups, 2023 30€
vin rouge expressif aux arômes de fruits mûrs

Vallée de la Loire

- ① **AOP Bourgueil**, Poids plume, Marchesseau, 2024.....26€
vin rouge léger, fruité et frais

Bourgogne

- ① **AOP Bourgogne** Pinot Noir, Nuitton-Beunoy, 202329€
vin rouge léger, croquant et gourmand

..... Blanc

Vallée du Rhône

Bouteille

75cl

AOP Crozes-Hermitage, Opora blanc, Olivier Dumaine, 2023.....32€
vin blanc sec, complexe et raffiné

Bourgogne

- ① **AOP Bourgogne**, Chardonnay, Terres secrètes, Les Préludes 202326€
vin blanc avec des arômes de fruits à chair blanche

Pays d'Oc

- ① **IGP Viognier**, Domaine de Castelnau, 2024.....20€
vin blanc fruité et minéral

Sud Ouest :

- ① **Chambre d'Amour**, L'original, Lionel Osmin & Cie (Moelleux) 202422€
vin doux aux notes d'agrumes

..... Rosé

Bouteille

75cl

- ① **AOP Provence**, Belle promesse, 202422€
vin rosé floral et raffiné

① = 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

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





Nos Pétillants

Bouteille
75cl

Prosecco, Mianello, extra dry22€

Digestifs - 4 cl

Chartreuse verte, Chartreuse jaune.....7,50 €

Chartreuse MOF, 9^e 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)

Ravioles :

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)

