



**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)	4,00 €
« 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 , 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 €
Whisky	8,00 €
Rhums	8,00 €
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		
Steen Brugge - Brasserie de Hoorn	4,00 €.....	7,50 €
5°, Bière blanche, fruitée et rafraichissante		
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, Schweppes agrumes, Badoit.		
Sodas - 25 cl	3,50 €	
Orangina		
Limonade ou Diabolo - 25 cl.....	Limonade : 2,50 € . Diabolo : 3,00 €	
Sirop Bigallet	2,50 €	
Grenadine, Fraise, Menthe, Menthe glaciale Pêche, Citron, Orgeat, Kiwi, Violette.		
Eau Minérale pétillante (Badoit)	50 cl : 4€	1 L : 6,00 €

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 de Ceviche de daurade 17,50 €

Salade verte, ceviche de daurade, pickles de carottes, tomates et poivrons confits.

Salade de poulet croustillant 17,50 €

Salade verte, poulet croustillant maison, pickles de carottes, tomates et poivrons confits.

Salade de falafels et sablés 16,50 €

Salade verte, falafels, sablés au Grana Padano, pickles de carottes, tomates et poivrons confits.



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

Tartare de boeuf 180 g	22,00 €
<i>Préparé par le chef</i>	
Onglet de veau	21,00 €
<i>Jus aux herbes</i>	
Burger de veau et tranche de lard	19,00 €
<i>Bun maison, haché de veau, fromage de Plantimay, tranche de lard, oignon rouge, sauce tartare.</i>	
Burger de saumon croustillant	18,00 €
<i>Bun maison, saumon pané panko maison, fromage de Plantimay, oignon rouge, sauce tartare.</i>	
Filets de rouget	19,00 €
<i>Sauce vierge aux tomates cerises et pignons de pin.</i>	

Ces cinq plats sont servis accompagnés
de pommes de terres rôties à l'huile d'olive, ail et thym, et de légumes de saison.

...

Gratin de ravioles au pesto, tomates cerises, et jambon cru	18,00 €
Gratin de ravioles au pesto et tomates cerises	16,00 €
Gratin de ravioles lardons, oignons, St Marcellin	18,00 €
<i>Servi avec une salade verte</i>	



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 €

Moelleux au chocolat
Glace mangue et
crumble citron 8,00 €

Crème brûlée vanille 6,00 €

Café mignon 4,00 €
1 mini-dessert maison au choix + 1 café
(mini-macaron, mini-crème brûlée,
ou mini moelleux 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

	Bouteille
Vallée du Rhône	75cl
🍷 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

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

Bourgogne

🍷 AOP Bourgogne Pinot Noir, Nuitton-Beaunoy, 2023.....	29€
vin rouge léger, croquant et gourmand	

..... Blanc

	Bouteille
Vallée du Rhône	75cl
AOP Crozes-Hermitage , Opora blanc, Olivier Dumaine, 2023.....	32€
vin blanc sec, complexe et raffiné	
Bourgogne	
🍷 AOP Bourgogne , Chardonnay, Terres secrètes, Les Préludes 2023.....	26€
vin blanc avec des aromes de fruits à chair blanche	
Pays d'Oc	
🍷 IGP Viognier , Domaine de Castelnaud, 2024.....	20€
vin blanc fruité et minéral	
Sud Ouest	
🍷 Chambre d'Amour , L'original, Lionel Osmin & Cie (Moelleux) 2024.....	22€
vin doux aux notes d'agrumes	

..... Rosé

	Bouteille
	75cl
🍷 AOP Provence , Belle promesse, 2024.....	22€
vin rosé floral et raffiné	

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

Pichet

Pichet de 50 cl ... 10€	Pichet de 25 cl 5€	Verre 12cl. 4€
Blanc, rouge ou rosé	Blanc, rouge ou rosé	Blanc, rouge ou rosé





Nos Pétillants

Bouteille
75cl

Prosecco, extra dry22€

Digestifs - 4 cl

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

Chartreuse MOF, 9^e Centenaire, Liqueur d'Élixir (1605)..... 9,50 €

Génépi Distillerie Terre froide 6,00 €

Vodka Vertical 6,00 €

Absinthe Distillerie Terre froide .. 5,00 €

Limoncello, Poire..... 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 :

Homards Acadiens

Fromages :

Ferme de Plantimay, St Joseph de Rivière (38)

Légumes :

Cédric Tardy, Montchenu (26)

Champignons :

NaturéDulis, Apprieu (38)

Champilooop, 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)

Absinthe et génépi :

Distillerie Terre froide, Quet en Beaumont (38),

