

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 cl10,00 €
Gin, citron vert, tonic

Daïquiri - 16 cl9,00 €
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 €
Bunnahabhain, non tourbé
Sequoïa, tourbé Distillerie du Vercors
Big Peat, très tourbé

Rhums8,00 €
Bumbu XO, ou HSE VSOP

Gin ADN, distillerie du Rhône6,00 €

Cognac6,00 €

..... Vin au verre

Sélection de vins du moment proposés au verre.
Questionnez-nous

..... Nos Bières Pressions

	25 cl :	50 cl :
Cristal - bière blonde légère..... 4,7°, Brasserie du Mont Blanc	3,50 €.....	6,50 €
Cornet - blonde triple intense et équilibrée 8°, Brasserie de Hoorn	4,50 €.....	8,50 €
Urthel - IPA légère 6°, bière équilibrée et peu amère	4,00 €.....	7,50 €
Palm - Bière ambrée légère..... 5,2°, Brasserie de Hoorn	4,00 €.....	7,50 €
Bière du moment	4,00 €.....	7,50 €
Monaco Bière blonde, limonade, sirop de grenadine	3,70 €.....	6,40 €
Bière + sirop	3,70 €.....	6,40 €
Panaché Bière blonde + limonade	3,50 €.....	6,00 €
Bouteille de bière 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, Pêche, Citron, Orgeat, Kiwi, Violette.	
Eau Minérale pétillante	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-menthe, verveine, infusion des Pères Chartreux «réfectoire»	





Salades

Salade Dauphinoise 16,00 €

Salade verte, bleu du Vercors-Sassenage, lardons, ravioles poêlées, pickles de carotte, oignons rouges confits, radis, et noix

Salade César 16,00 €

Salade verte, poulet croustillant, parmesan, œuf d'ur, tomates confites, crumble salé et sauce César.

Salade de saumon gravlax 18,00 €

Salade verte, saumon gravlax, bouchons de chèvre, pickles de carottes, chou rouge mariné, radis.

Salade au bœuf séché 18,50 €

Salade verte, copeaux de bœuf séché, pommes de terre sautées, échalotes confites, pickles de carottes, radis.



Menu Zébulon

(jusqu'à 12 ans)

Sirop

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

.....

Le plat d'Eloi :

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

Burger de veau et tranche de lard 19,00 €
Bun maison, haché de veau, fromage de Plantimay (Chorolant),
tranche de lard, oignon rouge, sauce mayo-moutarde à l'ancienne.

Burger de saumon croustillant 18,00 €
Bun maison, saumon pané panko, tomme de chèvre, oignon rouge,
sauce mayo-moutarde à l'ancienne.

Onglet de veau 21,00 €
Sauce poivre

Aiguillettes de porc du marché (Copains comme cochon) 21,00 €
Sauce champignons

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

...

Gratin de ravioles au St Marcellin, lardons et noix 17,00 €
Servi avec une salade verte

**Gratin de ravioles au bœuf séché,
échalotes confites et bleu du Vercors-Sassenage** 18,00 €
Servi avec une salade verte

Poisson du marché sauce Grenobloise aux noisettes 19,00 €
Servi avec risotto au poireau et safran, parsemé de crumble salé.

Plat du jour 14€00
Le midi, du mardi au vendredi

—

Suggestions à l'ardoise selon le marché

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

Labus 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
Crème anglaise pralinée
et tuile aux amandes 7,00 €

Nougat glacé mangue framboise
avec petite salade de fruits 7,00 €

Crème brûlée vanille tonka 6,00 €

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 moelleux au chocolat)

Café gourmand 7,50 €
3 mini-desserts du moment + 1 café

Chartreuse gourmande 9,00 €
Trois mini-desserts maison au choix
+ 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 flambée 6,00 €
1 boule de glace chocolat flambée à la 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 :

caramel beurre salé, Chartreuse, chocolat, café, vanille.

Nos parfums de sorbets:

mangue, citron, fraise, framboise.

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

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 €
Vodka Vertical	6,00 €
Limuncello, Poire	6,00 €
Get 27, Menthe Pastille	6,00 €

Carte des vins

..... **Rouge**

Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône , Domaine Vallot, 2022	23€
AOP Crozes-Hermitage , Domaine Rémy Nodin, 2022.....	32€
IGP Méditerranée , Le gras c'est la vie, De Boel France, 2022	24€
AOP Saint-Joseph , Ribaude, Lionel Faury, 2021	36€
AOP Rasteau , Domaine Verquière, 2019.....	31€
AOP Gigondas , Domaine Verquière, 2018.....	52€

Languedoc-Roussillon

AOP Languedoc , Ams tram gram, Les Sacres, 2021	22€
AOP Pic Saint Loup , Mas de Jon, 2022	27€

Vallée de la Loire

AOP Saumur Champigny , Le Blason de Parnay, 2021.....	28€
--	-----

Bourgogne

AOP Bourgogne Pinot Noir , Maison Guillot Broux, 2023.....	27€
AOP Santenay , Maldant, 2017	54€
AOP Savigny-Les-Beaunes , Maldant, 2022	55€

..... **Blanc**

Savoie

AOP Roussette de Savoie , Trosset, 2021.....	23€
---	-----

Vallée du Rhône

AOP Saint-Joseph , Lionel Faury, 2020	36€
AOP Côtes du Rhône , Domaine Vallot, le Coriançon, 2021.....	22€
AOP Crozes-Hermitage , Domaine du Murinais, 2021.....	33€

Languedoc-Roussillon

IGP Pays d'Oc, Viognier , Domaine Hondrat, 2023.....	23€
---	-----

Bourgogne

AOP Bourgogne Chardonnay , Maison Guillot Broux, 2022.....	28€
AOP Mâcon-Villages , Domaine des Gandines, 2020.....	32€

Vallée de la Loire

AOP Saumur , Le blason de Parnay, Vincenot et fils, 2020.....	32€
--	-----

Sud Ouest :

AOP Côtes de Gascogne , Petit Gascoun, Domaine Joy, 2022 (Moelleux)	24€
---	-----

Bouteille
75cl

Bouteille
75cl

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



..... Rosé

Bouteille
75cl

AOP Côtes de Provence, Prestige, Château Sainte Roseline, 2022	31€
IGP Pays d'Oc, Marcel, Paul Mas, 2022	19€

~~~~~ Nos Pétillants ~~~~~

Bouteille  
75cl

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Prosecco, Mianello, extra dry ..... | 27€ |
|-------------------------------------|-----|

~~~~~ Nos Petites Bouteilles ~~~~~

..... Rouge

- 37,5 cl -

| | |
|--|--------|
| AOP Saint-Joseph, Domaine Faury, 2020 | 20€ |
| AOP Saumur Champigny, Le Bois Clair, Joseph Mellot, 2019 | 16,50€ |

- 50 cl -

| | |
|---|-----|
| Pic Saint Loup, Mas de Jon, 2022 | 24€ |
| AOP Saint-Joseph, Domaine Faury, 2022 | 27€ |

..... Blanc

- 37,5 cl -

| | |
|---|-----|
| AOP Bourgogne Chardonnay, Pierre Cruber, 2018 | 20€ |
| AOP Quincy, Jean Michel Sobre, 2022 | 17€ |

..... Rosé

- 50 cl -

| | |
|---|-----|
| AOP Côtes de Provence, Roseline Prestige,
Château sainte Roseline, 2022..... | 24€ |
|---|-----|

..... Vin au verre

Sélection de vins du moment proposés au verre.
Questionnez-nous



**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)
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)

Miel :

Les Ruchers de Bonneavaux, Nantoin (38)

