

CHARTREUSE

Liqueurs ★ Boissons végétales ★ Tisanes

★★★

Cocktails

Bienvenue !

Chartreuse est heureux de vous accueillir au sein de son bar de dégustation.

Dans cet espace de détente, nous vous proposons un moment de partage et de découverte de nos produits à travers une sélection de liqueurs, de cocktails, de tisanes et autres boissons avec ou sans alcool.

Toute l'équipe du site touristique et culturel des Caves de la Chartreuse est à votre service et à votre écoute pour vous conseiller et vous guider dans cette expérience gustative.



Bonne dégustation !

LIQUEURS

En 1605 à Paris, un mystérieux manuscrit est transmis par François Annibal d'Estrées aux chartreux du monastère de Vauvert. La recette contenue dans ce précieux document reste secrètement conservée au sein de l'Ordre et donnera naissance en 1764 à l'Élixir Végétal de la Grande Chartreuse.

Les 130 plantes qui composent ce remède médicinal serviront de base, quelques décennies plus tard, à la création de deux liqueurs de dégustation : la Chartreuse verte, puissante et végétale et la Chartreuse Jaune, douce et florale.

Forts de leur expérience et de leurs connaissances, les moines ont plus récemment développé une diversification des liqueurs Chartreuse, notamment grâce à la maîtrise du vieillissement long en fût de chêne (V.E.P.) et aux techniques d'assemblage (cuvées spéciales).

D'autres productions traditionnelles, les génépis et apéritifs, montrent un fort attachement des moines aux ressources du territoire qui les a accueillis en 1084.



CHARTREUSE

<i>Cuvées traditionnelles</i>	<i>1cl</i>	<i>4cl</i>
Chartreuse Jaune 43° – UA 0.35 / 1.4	2€	7€
Chartreuse Verte 55° – UA 0.45 / 1.8	2€	7€
<i>Cuvées spéciales</i>	<i>1cl</i>	<i>4cl</i>
Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers 45° – UA 0.36 / 1.5	3€	10€
Liqueur du 9^e Centenaire 47° – UA 0.38 / 1.5	3,5€	12€
Liqueur du Foudre 147 49° – UA 0.39 / 1.6	3€	10€
Liqueur d'Élixir 56° – UA 0.45 / 1.8	3€	10€
<i>Cuvées V.E.P.</i>	<i>1cl</i>	<i>4cl</i>
V.E.P. Jaune 42° – UA 0.34 / 1.4	5€	18€
V.E.P. Verte 54° – UA 0.43 / 1.7	5€	18€

GÉNÉPIS & APÉRITIFS

<i>Génépis des Pères Chartreux</i>	<i>1cl</i>	<i>4cl</i>
Génépi traditionnel 40° – UA 0.32 / 1.3	1,5€	5€
Génépi intense 40° – UA 0.32 / 1.3	1,5€	5€
Génépi abrupt 44.7° – UA 0.36 / 1.5	2€	7€
<i>Apéritifs des Pères Chartreux</i>	<i>1cl</i>	<i>4cl</i>
Gentiane 22.7° – UA 0.18 / 0.8	1,5€	5€
Noix 23° – UA 0.18 / 0.8	1,5€	5€

COCKTAILS CLASSIQUES

C'est en 1862 que Jerry Thomas, considéré comme le pionnier de la mixologie, publie aux États-Unis un des premiers recueils de recettes de cocktails. Il est déjà conquis par la Chartreuse puisqu'elle est citée dans ce livre. Son contemporain et plus grand concurrent, Harry Johnson, rédige à la même époque un guide complet de gestion d'un bar. On lui attribue la première publication du cocktail Bijou qui reste aujourd'hui plébiscité par les consommateurs. Ces deux personnages inspireront de nombreuses générations de barman.

À travers les différentes périodes de la mixologie, depuis le XIX^e siècle jusqu'à nos jours, la Chartreuse s'est toujours trouvé une place privilégiée entre les mains des barman. Certaines recettes historiques comme le Last Word ou le Bijou ont su traverser le temps et font, encore aujourd'hui, rayonner la Chartreuse dans les bars à cocktails du monde entier.

Nous vous proposons un choix de cocktails historiques, anciens, populaires et mythiques à base de Chartreuse. D'autres cocktails classiques à base de Chartreuse sont disponibles à la demande, n'hésitez pas également à nous partager vos propres recettes !



Cocktails classiques Chartreuse

AMERICAN POLA – *frais, léger, amer – UA 1.3, 15cl* 8,5€

Chartreuse Verte, apéritif amer*, gentiane Henri Marie

*Création de notre ambassadeur Italien Gianfranco Pola, inspiré par le cocktail apéritif Americano. * équivalent à Campari*

CHARTREUSE MULE – *frais, léger, épicé – UA 1.3, 15cl* 8,5€

Chartreuse Verte, jus de citron, gingembre Henri Marie

Variante du célèbre cocktail Moscow Mule où la complexité aromatique de la Chartreuse Verte complète les parfums de gingembre.

LAST WORD – *frais, puissant, acidulé – UA 2.1, 10cl* 10€

Chartreuse Verte, gin, liqueur de marasquin (cerise), jus de citron

Créé en 1916 à Detroit. Oublié avec le temps, Murray Stenson ajoute la recette à son bar à Seattle, le Zig-Zag café, au début des années 2003 lui permettant d'être aujourd'hui le cocktail à base de chartreuse le plus répandu au monde.

NAKED & FAMOUS – *frais, puissant, acidulé, fumé – UA 1.6, 10cl* 10€

Chartreuse Jaune, mezcal, apéritif amer*, jus de citron

*Joaquín Simó a créé cette recette qui a gagné une belle renommée depuis sa création en 2011 au bar Death & Co de New York. Son succès peut s'expliquer notamment par l'usage du mezcal, eau-de-vie d'agave aux parfums fumés, originaire du Mexique et très en vogue depuis quelques années. * équivalent à Apérol*

BIJOU – *frais, puissant, sec – UA 1.8, 8cl* 10€

Chartreuse Verte, gin, vermouth rouge, bitter orange

Recette d'Harry Johnson répertoriée pour la première fois en 1900 ; assemblage de trois spiritueux ayant chacun une couleur qui fait référence à une pierre précieuse : l'émeraude, le diamant et le rubis.

SWAMPWATER – *frais, léger, fruité – UA 1.3, 17cl* 9€

Chartreuse verte, jus de citron, jus d'ananas

Devenu populaire dans les années 1970 aux Etats-Unis, ce cocktail va stimuler les ventes de Chartreuse Outre-Atlantique. Mais 10 ans plus tard le Swampwater n'est plus à la mode, la vodka inonde le marché et la société Chartreuse Diffusion connaît quelques années difficiles.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'unité d'alcool UA indique la dose d'alcool contenue dans la boisson servie par rapport à un verre standard. Les prix sont indiqués en TTC, service compris. Des éthylotests sont en vente à la boutique. Eau potable servie gratuitement.

COCKTAILS CRÉATION

Les combinaisons sont infinies et la créativité des barman sans limite. Les liqueurs des Pères Chartreux s'associent merveilleusement avec d'autres spiritueux, des agrumes, des jus de fruits, des sirops. Elles s'apprécient en cocktail à chaque saison, du Granité Chartreuse l'été au Green Chaud l'hiver, et s'invitent dans tous les styles de cocktails.

Nous vous proposons ici des cocktails revisités, créés par nos soins.

L'équipe du Bar.

Cocktails Crédation

COCON – *frais, léger, doux – UA 1.0, 13cl* 10€

Chartreuse Jaune, crème de châtaigne, tisane des Chartreux, jus de citron pressé, sirop de miel

Miel, châtaigne, citron, tisane... On pourrait se croire un instant blotti sur un fauteuil avec une couverture sur les épaules. La Chartreuse jaune complète ce mélange réconfortant.

POIRE D'HIVER – *frais, gourmand, doux – UA 1.0, 14cl* 10€

Chartreuse Jaune, nectar de poire, verjus, bitter cacao, mousse de lait à la cannelle

Inspiré d'un gâteau à la poire, chocolat et cannelle, ce cocktail frais et doux surmonté d'une mousse chaude gourmande vous apportera une dose de réconfort pendant cette période hivernale.

SAUVAGE – *frais, puissant, fruité – UA 1.7, 9cl* 10€

Chartreuse Verte, armagnac, liqueur de figues, jus de raisin rouge, verjus

Ici sous formes distillées et en jus, mûr et vert, le raisin apporte une belle palette aromatique dans ce cocktail puissant et fruité ; la Chartreuse verte et la figue s'y retrouvent en parfaite harmonie.

LA MANDARINE D'URSULE – *frais, léger, fruité – UA 1.3, 7cl* 10€

Chartreuse jaune, liqueur de mandarine, jus de clémentine, verjus, émulsifiant

Créé le jour de la sainte Ursule, ce cocktail révèle une belle association entre la Chartreuse jaune et les parfums de mandarine et de clémentine.

GRIZZLI – *frais, puissant, onctueux – UA 1.5, 9cl* 10€

Chartreuse verte, Noix des Pères Chartreux, whisky single malt, crème, noix de muscade

Dans un style inspiré du Brandy Alexander, ce cocktail est un assemblage de notes aromatiques puissantes et contrastées qui s'harmonisent et s'adoucissent grâce à la texture onctueuse de la crème.

L'AUBE DES CHARTREUX – *frais, puissant, fruité – UA 1.7, 15cl* 10€

Chartreuse Jaune, Noix des Pères Chartreux, vodka, verjus, nectar d'abricot
Composition aux saveurs riches et intenses.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'unité d'alcool UA indique la dose d'alcool contenue dans la boisson servie par rapport à un verre standard. Les prix sont indiqués en TTC, service compris. Des éthylotests sont en vente à la boutique. Eau potable servie gratuitement.

COCKTAILS DE SAISON

« Deux cocktails chauds réalisés chaque année durant la période froide,
Les incontournables pour se réchauffer »

GROG VÉGÉTAL – *chaud, léger, mielleux – UA 0.8* 7,5€

Élixir Végétal, tisane des chartreux, jus de citron pressé, miel

Le grog est le parfait allié pour résister au froid hivernal. Les parfums de l'Élixir Végétal trouvent naturellement leur place dans cette boisson chaude.

GREEN CHAUD – *chaud, léger, onctueux – UA 0.9* 7,5€

Chartreuse Verte, chocolat chaud, crème à l'Élixir Végétal

Lancée dans les années 80, cette boisson chaude est devenue incontournable dans les stations de ski alpines. Le chocolat et la Chartreuse Verte forment une délicieuse combinaison et offrent un réconfort très appréciable en hiver.



BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktails sans alcool à base de tisane

HERBOMELO – *frais, doux, fruité 14,5cl*

6€

Tisane des Pères chartreux, jus de pomme, verjus, sirop de caramel

La tisane des chartreux rafraîchie s'accorde aux doux arômes de pomme et de caramel, un clin d'œil aux pommes d'amour des fêtes foraines.

TISANANAS – *frais, doux, fruité 14cl*

6€

Tisane des Pères Chartreux, jus d'ananas, jus d'orange, verjus, sirop de ratafia

Composition fruitée, accompagnée d'une légère amertume issue des plantes de la tisane.

SYLVESTRE – *frais, fruité, forestier 15cl*

6€

Tisane des Pères Chartreux, Henri-Marie bourgeons de pin, verjus, Antésite hibiscus grenade framboise

Léger, vivifiant et naturellement aromatique, il évoque une promenade en sous-bois au petit matin : pur, frais et subtilement sauvage. Parfait pour une pause bien-être ou un apéritif tout en douceur.



→ Boissons sans alcool, disponibles sur demande :

- Jus de fruits 4€ (Framboise, Orange, Ananas, Tomate) (25cl)
- Eau gazeuse 3€ (20cl)
- Sirops 3€ (parfums en fonction des disponibilités) (15cl)

TISANES

Héritiers de la tradition apothicaires des chartreux, les moniales et moines ont mis à profit leurs connaissances anciennes en botanique et en herboristerie pour l'élaboration de ces produits. Ce savoir-faire symbolise un retour aux sources pour les chartreux qui, de tous temps, ont accompagné les populations vers le soin et le bien-être.

C'est dans cette volonté qu'a été mis au point l'Élixir Végétal de la Grande Chartreuse, recette médicinale déclinée en liqueurs connues aujourd'hui dans le monde entier.

A présent, cette tradition se poursuit à travers deux gammes de produits à base de plantes aromatiques et médicinales soigneusement conçues par les moines : « Tisane des chartreux » et « Apothicairerie des chartreux ».

« Tisane des chartreux » est une gamme de tisanes d'herboriste proposant un juste équilibre entre les bienfaits des plantes et leurs saveurs gustatives. Les noms des infusions renvoient à des éléments clés de la vie quotidienne des moniales et moines chartreux.



Tisanes des chartreux - temps d'infusion conseillé : 7 minutes

ANGELUS DU SOIR – sommeil

4€

tilleul – aubépine – verveine – lavande – oranger doux – camomille matricaire – passiflore

L'Angelus du soir correspond à un temps de prière marquant la fin de journée des chartreux et l'entrée dans le grand silence et le repos de la nuit.

DESERT CARTUSIEN – drainage de l'organisme

4€

grande bardane – romarin – pensée sauvage – laurier-sauce – pissenlit – fumeterre - origan

Le désert cartusien est l'espace sain et préservé autour des monastères qui permet aux moines de vivre dans le silence et la solitude afin de purifier leur corps et leur esprit.

ŒUVRES COMMUNES – réparatrice

4€

sureau – cassis – achillée millefeuille – ronce – frêne – lavande – souci

Les Œuvres communes sont les travaux manuels ne pouvant être effectués par un seul moine et nécessitant la mobilisation de tous.

REFECTOIRE – digestive

4€

verveine – fenouil – menthe poivrée – camomille matricaire – pomme sauvage – marjolaine – romarin

Le Réfectoire désigne le meuble dédié que le moine utilise pour prendre son repas en solitude dans sa cellule.

SPACIEMENT – respiratoire

4€

menthe poivrée – marjolaine – fenouil – pin sylvestre – pomme sauvage – sauge – thym

Le Spaciement est une promenade hebdomadaire en plein air que la communauté effectue pour s'aérer et échanger.

→ Les tisanes des Chartreux sont servies à la théière. Elles peuvent également être utilisées en cocktails avec ou sans alcool (voir nos recettes dans la partie Cocktails).

→ Elles sont disponibles en vente à emporter dans notre boutique.

BOISSONS VÉGÉTALES

HENRI MARIE

Henri Marie (1839-1925) était un frère appartenant à la communauté de la Sainte Famille à Belley. Botaniste pendant plus de 30 ans, il s'est évertué à connaître la nature et les propriétés des plantes qu'il étudie et particulièrement celles qu'il trouve dans les montagnes du Bugey, du Dauphiné et de la Savoie. Il met au point en 1905 des liqueurs de plantes médicinales et laisse à sa mort les formules encore utilisées aujourd'hui.

Héritage de cette tradition botanique et de ce savoir-faire artisanal, les boissons végétales Henri Marie apportent tous les bienfaits et le goût des plantes.

Elles sont fabriquées dans une distillerie artisanale historique située à Belley, avec des ingrédients naturels de qualité, choisis chez des producteurs locaux. Les recettes ont été élaborées en collaboration avec le Chef étoilé Edouard Loubet, passionné de plantes de montagne, dans une logique de recherche de boissons saines et gastronomiques. A base d'infusions, de décoctions, de macérations de plantes aromatiques et médicinales, elles sont 100% naturelles, bio, sans alcool, finement pétillantes et très peu sucrées.

Boissons Végétales Henri Marie - *Sans alcool, bouteille 25cl*

NOIX VERTE & Miel de Tilleul

5€

La recette originale du frère Henri Marie, à base de noix verte de Grenoble AOP, dans une boisson rafraîchissante aux vertus antioxydantes reconnues, prolongée par la douceur du miel de Tilleul.

GINGEMBRE & Achillée Millefeuille

5€

Idéal en cocktail, c'est la boisson épicee de la gamme Henri Marie. La puissance aromatique du gingembre, relevée par le côté herbacé de l'achillée millefeuille.

BOURGEON DE PIN & Myrtille

5€

L'association de la myrtille avec les parfums de résine des bourgeons de pin, connus pour leurs vertus respiratoires, donne à cette recette des parfums de promenade en forêt.

FEUILLE DE MENTHE & Verveine, Citron vert

5€

Rafraîchissante et désaltérante par nature, la menthe douce combinée au citron vert, le tout associé à la rondeur et la longueur de la verveine.

FLEUR DE SUREAU & Sève de Bouleau, framboise

5€

Les vertus détoxifiantes et dépuratives de la sève de bouleau dans une recette subtile et florale à laquelle s'ajoute la finesse de la fleur de sureau, parfaitement relevée par la gourmandise et l'acidité de la framboise.

RACINE DE GENTIANE & Baie de Genièvre

5€

Une authentique recette de montagne. L'amertume sans concession de la racine de gentiane agrémentée de baies de genièvre dans une boisson tonique et digestive.

FEUILLE DE SAUGE & Cardamome

5€

La recette signature du Chef étoilé Edouard Loubet. Une explosion de saveurs, 100% végétale, avec un parfum surprenant de sauge, agrémenté de menthe et de coriandre fraîche, d'agrumes et d'épices.

→ Les boissons végétales Henri Marie peuvent être utilisées en cocktails avec ou sans alcool (voir nos recettes dans la partie Cocktails).

→ Elles sont disponibles en vente à emporter dans notre boutique.



Nous recommandons une consommation responsable vis-à-vis de l'alcool présent dans les cocktails et les liqueurs.

À titre d'information, les boissons alcoolisées proposées sont accompagnées d'un indicateur UA (unité d'alcool) qui précise la dose d'alcool pur contenue dans chaque boisson servie.

Une unité d'alcool correspond à un verre standard, soit 10g d'alcool pur. Cet indicateur sert de repère de consommation et vous permet de comparer les boissons entre elles.



Visualisez notre brochure cocktails en scannant le QR-code suivant



Retrouvez une sélection de nos produits et recettes de cocktails,
ainsi que nos ateliers cocktails et dégustations verticales sur

www.chartreuse.fr