

# CHARTREUSE®

*Liqueurs ★ Boissons végétales ★ Tisanes*

★★★

*Cocktails*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Bienvenue !

Chartreuse vous souhaite la bienvenue au sein de son bar de dégustation.

Dans cet espace de détente, nous vous proposons un moment de partage et de découverte. Vous trouverez une sélection de tisanes, de boissons végétales sans alcool, de liqueurs de Chartreuse et de cocktails.

Toute l'équipe du site touristique de Voiron est à votre service et à votre écoute pour vous conseiller et vous guider pendant cette expérience gustative, dans un cadre de consommation d'alcool modérée et raisonnée.



Bonne dégustation !

# TISANES

Héritiers de la tradition apothicaire 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 Spaciment 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 épicée 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.

# 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>	1cl	4cl
<b>Chartreuse Jaune</b> 43° – UA 0.35 / 1.4	2€	7€
<b>Chartreuse Verte</b> 55° – UA 0.45 / 1.8	2€	7€
<b>Chartreuse Verte 2015 &amp; 2025</b> 55° – UA 0.90	6€	

<i>Cuvées spéciales</i>	1cl	4cl
<b>Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers</b> 45° – UA 0.36 / 1.5	3€	10€
<b>Liqueur du 9<sup>e</sup> Centenaire</b> 47° – UA 0.38 / 1.5	3,5€	12€
<b>Liqueur du Foudre 147</b> 49° – UA 0.39 / 1.6	3€	10€
<b>Liqueur d'Élixir</b> 56° – UA 0.45 / 1.8	3€	10€

<i>Cuvées V.E.P.</i>	1cl	4cl
<b>V.E.P. Jaune</b> 42° – UA 0.34 / 1.4	5€	18€
<b>V.E.P. Verte</b> 54° – UA 0.43 / 1.7	5€	18€

## GÉNÉPIS & APÉRITIFS

<i>Génépis des Pères Chartreux</i>	1cl	4cl
<b>Génépi traditionnel</b> 40° – UA 0.32 / 1.3	1,5€	5€
<b>Génépi intense</b> 40° – UA 0.32 / 1.3	1,5€	5€
<b>Génépi abrupt</b> 44.7° – UA 0.36 / 1.5	2€	7€

<i>Apéritifs des Pères Chartreux</i>	1cl	4cl
<b>Gentiane</b> 22.7° – UA 0.18 / 0.8	1,5€	5€
<b>Noix</b> 23° – UA 0.18 / 0.8	1,5€	5€

*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 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 barmen.

À travers les différentes périodes de la mixologie, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours, la Chartreuse s'est toujours trouvée une place privilégiée entre les mains des barmen. 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 Détroit. 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*

**CHARTREUSE TONIC** – frais, léger, amer – UA 1.3, 15cl **8,5€**

**Chartreuse Verte, gentiane Henri Marie**

*Variante du célèbre cocktail Gin tonic où la complexité aromatique de la Chartreuse Verte complète les parfums de la gentiane.*

**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.*

# COCKTAILS CRÉATION

Les combinaisons sont infinies et la créativité des barmen 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 Création

**NOIX SAUVAGE** – fruité, gourmand, – UA 1,3, 8.5cl 10€

**Liqueur de Noix des Pères Chartreux, Whisky Single Malt Sequoia, Oléo de framboise/basilic, jus de citron pressé, Mousse de framboise**

*Une création élégante où la fraîcheur acidulée de la framboise et du citron s'entrelace aux notes herbacées du basilic, avant de laisser place à la profondeur boisée du whisky et à la rondeur subtile de la Liqueur de Noix des Pères Chartreux.*

**ELIXIR DE PECHE** – frais, fruités, herbacé – UA 1,6, 8cl 10€

**Génépi Traditionnelle des Pères Chartreux, Vodka, Oléo pêche/menthe, verjus, émulsifiant**

*Un cocktail frais et vibrant où la pêche et la menthe apportent de la douceur, équilibrées par la vivacité du verjus et la profondeur herbacée du génépi et de la vodka..*

**BRUME DE CASSIS** – frais, puissant, gourmand – UA 2,3, 12cl 10€

**Chartreuse Verte, gin, liqueur de cassis, tisane des chartreux, sirop de tonka maison, émulsifiant**

*La fève tonka apporte une touche dessert douce et vanillée, qui adoucit la puissance de la Chartreuse Verte et la profondeur du cassis, tout en donnant au cocktail une finale chaleureuse et enveloppante.*

**COCO IMMORTALIS** – frais, exotique – UA 2, 14cl 10€

**Chartreuse verte, rhum, purée de coco, fleur d'oranger, jus d'ananas, angostura bitters, jus de citron frais**

*Une revisite de la Piña Colada où la coco et l'ananas rencontrent la puissance de la Chartreuse Verte, subtilement relevés par la fraîcheur du citron et la délicatesse florale de la fleur d'oranger.*

**YUZU MIRAGE** – frais, fruité, herbacé – UA 1.6, 10cl 10€

**Chartreuse jaune, vodka, purée de yuzu, purée de litchi, Jus de fraise, menthe fraîche**

*Un cocktail vif et raffiné où la Chartreuse Jaune et la vodka apportent une base élégante et légèrement herbacée, équilibrée par la fraîcheur acidulée du yuzu, la douceur du litchi et de la fraise, et une touche de menthe fraîche en finale.*

**JARDIN FUME** – fumé, pétillant, fruité – UA 2, 15cl 10€

**Chartreuse Jaune, mezcal, liqueur de melon, Henri-Marie feuille de sauge**

*Un cocktail pétillant où le melon et la Chartreuse Jaune s'allient au mezcal fumé et à la sauge fraîche pour une expérience à la fois herbacée, fruitée et élégamment rafraîchissante.*

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 éthylo-tests sont en vente à la boutique. Eau potable servie gratuitement.

# COCKTAILS DE SAISON

« Deux cocktails frais réalisés chaque année durant la période chaude,  
Les incontournables pour se rafraîchir »

**GRANITE CHARTREUSE** – gourmand, rafraichissant – UA 0.8

8€

**Chartreuse jaune, Chartreuse verte, sirop de sucre, jus de citron**

*Un vrai choc de fraîcheur en cristaux, à la fois vif, complexe et désaltérant, qui fond en bouche en libérant une explosion d'arômes alpins.*

**CITRONNADE À L'ÉLIXIR VÉGÉTAL** – frais, léger, acidulé – UA 1 8€

**Élixir Végétal, jus de citron pressé, concentré au réglisse, eau pétillante**

*L'Élixir Végétal pour le plaisir, en toute simplicité avec une pointe de réglisse.*



# BOISSONS SANS ALCOOL

*Cocktails sans alcool à base de tisane*

## **NECTAR DES ALPAGES** – *frais, doux, pétillant 14,5cl*

6€

**Tisane des Pères chartreux, oléo pêche/menthe, jus de pêche, verjus, Henri-Marie fleur de sureau**

*La tisane des chartreux rafraichie s'accorde aux doux arômes de pêche et de menthe, s'accorde parfaitement avec la fleur de sureau.*

## **HOLY COLADA** – *doux, fruité 14cl*

6€

**Tisane des Pères Chartreux, jus d'ananas, purée de coco, jus de citron frais, fleur d'oranger**

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

## **UMBRA CASSIS** – *frais, fruité, acidulé 15cl*

6€

**Tisane des Pères Chartreux, purée de cassis, sirop de tonka maison**

*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€ (Mangue, Fraise, Ananas, Litchi,) (25cl)
- Sirops 3€ (parfums en fonction des disponibilités) (15cl)

# GLACES CHARTREUSE

Édition estivale

En fonction des disponibilités, découvrez cet été nos petits pots glacés artisanaux imaginés par l'Éclat des Cimes à Saint-Pierre-De-Chartreuse

Une création gourmande autour de la Chartreuse, entre fraîcheur, montagne et cocktail.

## LES PARFUMS

Pot 160 ml — 6,50 €

### CHARTREUS'ITO

Chartreuse verte • citron • menthe

### CHARTREUSE MULE

Chartreuse verte • citron • gingembre

### GREEN FROID

Chartreuse verte • chocolat

### CHARTREUSE ET NOIX CARAMÉLISÉES

Chartreuse verte • noix caramélisées

*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) : une UA correspond à un verre standard, soit 10 gr 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](http://www.chartreuse.fr)*