



LE MOULIN DE LA PIPE



<i>Formule « BEC POINTU » : plat + dessert</i>	25,50 €
<i>Formule « AMBEL » : entrée + plat</i>	27,50 €
<i>Formule « BACCHUS » : entrée + plat + fromage OU dessert</i>	30,50 €
<i>Formule « CHANTELOUBE » : entrée + plat + fromage ET dessert</i>	36,00 €

Merci de choisir fromages et desserts à la commande

Nouveau ! Formule « A DEUX C'EST MIEUX » :

Apéritifs : Flûte de Clairette ou Kir ou Rinquiquin	100 €
Repas : formule Chanteloube	au lieu
Vin bio 50 cl rouge ou rosé IGP Pays du Var, Bandol 2016, Domaine Ray- Jane, ou	120 €
Vin bio 50 cl de Blanc AOP Grignan-les-Adhémar 2016, Domaine des Caminottes,	
1 l eau de la source du Moulin de la Pipe pétillante, cafés, thés ou infusions,	
1 bouteille de bière 75 cl, brassée avec l'eau de notre source, en cadeau à emporter	

Nouveau (bis) ! Spécialité sur réservation

« **VERCOULINE A LA CHEMINEE** » minimum 2 pers :

30 € /
pers

Installés près de la cheminée, vous faites fondre des brochettes de Bleu du Vercors Sassenage au feu de bois sur des pommes de terres cuites vapeur que vous dégustez avec un plateau de charcuterie traditionnelle de l'Ardèche (maison Teyssier depuis 1871, seul artisan labéllisé « entreprise du patrimoine vivant ») : jambon cru, pancetta, bacon, chorizo, saucisson pur porc, agrémentés d'une salade croquante, de noix de Grenoble et de condiments.

Formule PITCHOUN (-13 ans)

12,50 €

Burger de filet de poulet fermier de l'Ardèche, tomate ardéchoise, tomate, servi avec frites, sauce tartare maison

ou

Ravioles de la Mère Maury et Tacos de légumes croquants

Fromage blanc de montagne, coulis de framboise

ou

Compote pomme/poire

ou

Glace à l'eau Yeti bio : cola, citron, orange, cerise, framboise + sucette Pierrot Gourmand au caramel

Tout changement de formule après la commande sera facturé au prix de la carte. Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

12,50 €

À la soupe !

Velouté de Panais au miel d'Accacia, chips de lard

ou

Le Tacos du soleil

Tacos d'agneau (tortilla de maïs, oignons, tomates, guacamole, émincé de méchoui d'agneau, coriandre), sauce au yaourt et à la menthe du jardin

ou

Le Picodon masqué

Picodon de la Drôme en panure de graines (tournesol et courge torréfiées), pogne de Romans toastée, chips de lard, Légumes du maraîcher

ou

Du lard ou du cochon ?

Assiette de charcuterie traditionnelle de l'Ardèche (Maison Teyssier depuis 1871 seul artisan labellisé entreprise du patrimoine vivant) :

Jambon cru, pancetta, bacon, chorizo, saucisson pur porc, terrine très cochonne

PLATS

19,50 €

Petit poisson deviendra grand

Notre spécialité depuis 1995 : Friture de truitelles de la Sône et sa sauce tartare maison, servie avec frites fraîches et salade mélangée (sans gluten)

ou

Le cochon des connaisseurs

Jambon à l'os (Rosa d'Etienne, élevage raisonné de la région) cuit au foin, sauce à la bière de la Pipe, servi avec gratin dauphinois façon Georgette et légumes de saison (sans gluten)

ou

Cuisine-moi un mouton

Méchoui d'agneau fermier du Diois cuit dans la cheminée, sauce orientale, servi avec gratin dauphinois façon Georgette et légumes aux épices (sans gluten)

ou

Farandole végétarienne

Ravioles de la Mère Maury, assortiment de légumes aux deux pesto (tomate et basilic) et olives de Nyons

ou

Schubert ne l'aurait pas reniée

Pavé de truite de la Sône à l'unilatérale, sauce grenobloise, servie avec gratin dauphinois façon Georgette et légumes de saison (sans gluten)

FERME TA BOÎTE

6,50 €

Assortiment de fromages locaux : P'tit Léoncel de la Ferme de la Grange, Picodon de la Ferme du pescher du bas, Bleu du Vercors sassenage

ou

Faisselle de chèvre de la ferme du pescher du Bas au Miel de lavande de la miellerie des Chardons Bleu

5,50 €

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

7,50 €

Assiette gourmande (assortiment surprise de 4 desserts) (supplément 1,50 €)

Café gourmand servi (assortiment surprise de 4 desserts) (supplément 2,50 €)

Tatin revisitée pomme gingembre, caramel beurre salé et crème fouettée

Nougat glacé maison aux oranges confites, coulis de coing

Moelleux au chocolat noir de Sao Tome (66%) de chez Frigoulette, Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar

Grosse profiterole, glace artisanale vanille, sauce chocolat noir Sao Tomé (66%) de chez Frigoulette, chantilly maison, amandes grillées