



# LE MOULIN DE LA PIPE



<i>Formule « BEC POINTU » : plat + dessert</i>	27,00 €
<i>Formule « AMBEL » : entrée + plat</i>	30,00 €
<i>Formule « BACCHUS » : entrée + plat + fromage <b>OU</b> dessert</i>	34,00 €
<i>Formule « CHANTELOUBE » : entrée + plat + fromage <b>ET</b> dessert</i>	38,00 €
<i>Merci de choisir fromages et desserts à la commande</i>	

## **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 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	120 €

## **Nouveau (bis)** ! Spécialité sur réservation

« **VERCLOCHETTE 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 labellisé « 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, tomme 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

Glace YETI\* Bio, avec sucette au caramel et bonbons. \*framboise, cerise, citron, orange

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

## ENTRÉES

12,50 €

### 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

### De la suite dans les idées

Poivron piquillo farçi à la brousse de chèvre et aux aromates du jardin

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, caillette

ou

### La Caillette en Goguette

Caillette tiède (Maison Teyssier), confit d'Oignon à la Clairette de Die, légumes croquants et vinaigrette au vin rouge

## PLATS

21,00 €

### Petit poisson deviendra grand

Notre spécialité depuis 1995 : Friture de truitelles arc-en-ciel de la Sône et sa sauce tartare maison,  
Servie avec frites fraîches et Salade mélangée (sans gluten)

ou

### La Truite éffarouchée

Filets de truites arc-en-ciel enfumés par nos soins,  
Sauce vierge aux olives de Nyons, servie avec gratin dauphinois façon Georgette et légumes de saison (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

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

## FERME TA BOÎTE

6,50 €

Assortiment de fromages locaux : P'tit Léoncel (Ferme de la Grange), Picodon (Ferme de Saint Pancrace), Bleu du Vercors Sassenage

ou

Faisselle de chèvre de la Ferme de Saint Pancrace, au Miel de lavande (miellerie des Chardons Bleu) et graines torréfiées

## LA CERISE SUR LE GÂTEAU

8,00 €

Nougat glacé et prunes du jardin confites au Grand Marnier sur sa mini gaufre

Clairette Gourmande : flûte de Clairette Tradition et assortiment surprise de 4 desserts (**supplément 4,50 €**)

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

Café Gourmand : espresso Kimbo servi avec un assortiment surprise de 4 desserts (**supplément 2,50 €**)

Moelleux au chocolat noir de Sao Tome (66%) de chez Frigoulette, Crème Anglaise marbrée

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

Gaufre croustillante avec son coulis de fruits rouges et chantilly