



LE MOULIN DE LA PIPE



Formule « BEC POINTU » : plat + dessert 27,00 €

Formule « AMBEL » : entrée + plat 30,00 €

*Formule « BACCHUS » : entrée + plat + fromage **OU** dessert* 34,00 €

*Formule « CHANTELOUBE » : entrée + plat + fromage **ET** dessert* 38,00 €

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*

30 € / pers

« *VERCLOCHETTE A LA CHEMINEE* » minimum 2 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 €

Agneau drômois aux saveurs d'Asie

Nem d'agneau fermier du Diois, sauce asiatique (tamari, gingembre, piment, miel, combawa) * *

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 ?

Assortiment de charcuteries traditionnelles d'Ardèche (*Maison Teyssier depuis 1871 seul artisan labellisé entreprise du patrimoine vivant*) et champignon de pain de mie maison et son coeur de Bleu du Vercors (Sassenage)

ou

Caillette Vigneronne en Goguette

Caillette tiède maison, confit d'Oignon et sauce vigneronne

PLATS

19,50 €

Petit poisson deviendra grand

Notre spécialité depuis 1995 : Friture de truitelles arc-en-ciel de la Sône et sa sauce gribiche maison, Servie avec frites fraîches et Salade mélangée * *

ou

Ce matin ... un lapin !

Médallions de lapin chasseur du Diois, jus corsé à la lavande, sauce verte servi avec gratin dauphinois façon Georgette et légumes de saison

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

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 *

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 *

ou

Farandole végétarienne

Pad Thaï de Ravioles de la Mère Maury, assortiment de légumes sautés

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 €

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

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

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

Mi cuit * * au chocolat noir de Sao Tome (75%) de chez Frigoulette, Glace à la faisselle de chèvre et miel des Chardons Bleus

Grosse profiterole, glace artisanale vanille, sauce chocolat noir Sao Tomé (75%) (Frigoulette), Chantilly maison, amandes grillées

Tartelette aux noix, glaçage caramel au beurre salé, et glace maison à la bière « Omblezienne »

* sans gluten

* sans lactose