



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 Rinquinquin

Repas : formule Chanteloube

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

100 €
au lieu
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 €

L'écrin de verdure du Moulin

Salade fraîcheur composée, tomates de pays, triologie de melon, carottes, betteraves* (...) et vinaigrette à la tomate. * *
* les produits utilisés peuvent légèrement varier d'une semaine à l'autre en fonction des produits frais disponibles chez le producteur

ou

Rouleau d'été

Rouleau de printemps (agneau, légumes, cacahuètes, vermicelles de riz, menthe, sauce soja) et sa sauce asiatique *

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

Caillette Vigneronne en Goguette

Caillette tiède maison, confit d'Oignon et sauce vigneronne

PLATS

20,00 €

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

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 *

ou

Farandole végétarienne

Ravioles de la Mère Maury au pesto, et 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 5 desserts (supplément 1,50 €)

ou

Clairette Gourmande : flûte de Clairette Tradition et assortiment surprise de 5 desserts (supplément 4,50 €)

ou

Café Gourmand : espresso Kimbo servi avec un assortiment surprise de 5 desserts (supplément 2,50 €)

ou

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

ou

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

ou

Tartelette citron meringuée, et sorbet maison à la framboise

* sans gluten

* sans lactose