

Hôtel** - Restaurant - Snack - Bar

Culotté
depuis 1918

MOULIN DE LA PIPE



Le Moulin de la Pipe - 26400 Omblèze - Tél. 04 75 76 42 06 - www.moulindepipe.com

www.moulindepipe.com



Carte Boissons et Snack



Casse-croûte artisanale

à toute heure à partager



CASSE-CROÛTE TRADITION

Charcuterie artisanale de tradition ardéchoise
Maison Teyssier depuis 1871

12,50 €

1 Baguette Tradition + au choix :

- **Terrine 200g** :
 - Chevreuil-genièvre-cassis
 - Sanglier à l'ivrogne
 - Cochon-pommes-pain d'épices
 - Lapin
 - Chorizo-coriandre
 - Canard-miel-agrumes
 - Rillettes Henriette

ou • **Saucisson fin pur porc 250g**

(Médaille d'argent au Concours général agricole 2012)

ou • **Saucisson aux olives de Nyons 250g**

CASSE-CROÛTE VEGAN

de LA RONDE DES SAVEURS
(Artisan Ardéchois)

12,50 €

1 Baguette Tradition

ou 10 galettes « Pain des Fleurs » au sarasin (sans gluten)
+ **Terrine Végétale (145g) au choix** :

- **Tartinade Provençale** : aubergine, tomate, oignons, pois-chiche, herbes de Provence.
- **Tartinade Thaï** : potimaron, oignons, pois chiche, curry, huile essentielle de lemongrass.
- **Tartinade Artichaut de Jérusalem** : topinambours, oignons, pois-chiche, huile essentielle de basilic.
- **Caviar de lentilles du Puy (AOP)** : lentilles vertes du Puy, oignons, vin rouge sans sulfites, huile essentielle de laurier.

Nos fromages bio / Organic cheeses

+ pain maison et baguette tradition

- Assortiment p'tit léoncel [AB], Bleu du Vercors Sassenage, Picodon de la Ferme de St Pancrasse 6,50 €

*Au bar, vous trouverez une petite échoppe
avec une sélection de nos produits artisanaux à emporter*

Gâteau Daupinois Pitot 60 g (Tain l'Hermitage) 2,90 €
Sablé fourré aux Noix et Miel ou Framboise ou Myrtille ou Crème de caramel au beurre salé

Pogne artisanale à partager 11,50 €
Pogne artisanale pure beurre, sans conservateur à partager - 500 g (Croc Déli Drôme)
Artisanal Pogne (brioche) to share

Panier Pique-nique à emporter / Picnic basket to go 13,00 €

Filet de poulet fermier grillé, Tomate, Fromage Bio P'tit Léoncel, Œuf dur, Baguette tradition, Cake aux fruits, Fruit de saison, Verre, Couverts en bois, Serviette, Condiments et sac en papier
*Farm ham cooked in hay, Tomato, Organic P'tit Léoncel, hard boiled egg, Fruitcake, seasonal fruit
Includes cups, wooden silverware, napkins, condiments and paper bag*

Nos sélection de boissons

Spécialités maison / House Specialties

- Spécial Café Caramel Glacé** (30 cl) 5,00 €
 Double Espresso Kimbo, sirop de caramel, au shaker
Double Coffee caramel ice coffee: prestige Kimbo Espresso, caramel fudge, shaken
- Limonade maison House limonade** (30 cl) 4,00 €
 Eau de la Druiise (eau de source du Moulin pétillante) aromatisée au sirop bio de *la Fée des Champs* Lavande, Verveine, Basilic citronné ou Thym
Eau de la Druiise (Moulin de la Pipe sparkling spring water) flavored with organic syrup by "La Fée des Champs" Lavender, Verbena, Lemon Basil, Thyme

Jus de fruits, eaux minérales, sodas / Fruit juices, mineral waters, sodas

- **Eau de la Druiise** (50 cl) Eau de la source du Moulin pétillante, rondelle de citron 3,00 €
Moulin de la Pipe sparkling spring water + lemon rind
- **Sirop drômois Frigolet** Pêche, orgeat, fraise, grenadine, menthe, cassis, citron acide, anis, violette, caramel
Syrup Peach, orgeat, strawberry, grenadine, mint, currant, tart lemon, anise, violet, caramel
 avec eau plate 25 cl 2,50 € 50 cl 4,00 €
 avec Eau de la Druiise 50 cl 4,50 €
- **Bionade [AB] Orange, Gingembre / Orange ginger** (33 cl) 4,00 €
- **Sirop artisanal Bio La Fée des Champs [AB]** (30 cl) 3,50 €
 Lavande, Verveine, Basilic citronné, Thym
Organic artisanal syrup, "La Fée des Champs": Lavender, Verbena, Lemon Basil, Thyme
- **Jus de fruits artisanaux d'exception Bissardon** (le verre 30 cl) 4,00 €
 Abricot Bergeron, Pur jus de Pomme brut, Pomme-Framboise, Pêche de vigne
First-rate artisanal fruit juices: Bergeron apricot, pure apple juice, pure apple-raspberry juice, peach
- **Jus frais pressé minute de 2 oranges ou 2 citrons** 4,80 €
Freshly squeezed juice of 2 oranges or 2 lemons
- **Eau de coco royale 100% naturelle** (30 cl) le verre 4,00 €
- **Boisson Aloe Vera sans colorant ni conservateur** (30 cl) le verre 4,00 €



Bières en bouteille

Nos bières maison élaborées avec notre eau de source par la Brasserie du Val de Drôme

- **Pipe Bière de source** (blonde) 33 cl 4,50 € 75 cl 8,50 €
- **L'Omblézienne** (ambrée) aromatisée au genièvre

Brasserie Val de Drôme (33 cl) 4,50 €

- **Markus Blanche ou Markus Brune** Markus white or stout

Vin au verre / Wine by the glass

AOP Grigan Les Adhemars, Domaine Montine

- **Vin Rouge** (Grenache, Syrah)
 Tanins soyeux, très bonne persistance aromatique
 - **Vin Rosé** (Grenache, Cinsault, Syrah)
 Notes de fraises et de framboises, frais, vif et délicat
 - **Vin Blanc** (Viognier, Roussane)
 Armonieux, très bonne persistance aromatique
- | | | |
|-------|-------|---------|
| 15 cl | | 4,00 € |
| 25 cl | | 7,50 € |
| 50 cl | | 15,00 € |

ou, selon la période :

IGP Pays de Var, Domaine Ray Jane

- **Vin Rouge** (Grenache, Carignan), souple, très aromatique
- **Vin Rosé** (Grenache, Mourvèdre, Cinsault), fruité, floral

IGP Pays d'Oc, Domaine des Trois Becs, cuvée spéciale pour Le Moulin de la Pipe

- **Rouge** 100% Syrah, rustique, épice
 - **Blanc** 100% Sauvignon, sec, vif
- | | | |
|-------|-------|---------|
| 15 cl | | 2,90 € |
| 75 cl | | 17,00 € |

Pour plus de choix, demandez notre carte des vins

Apéritif Saveurs du Vercors 5,00 €

- Or du pré (aux fleurs de pissenlit)
- Gentiana (aux racines de gentiane)
- Sambucus (aux fleurs de sureau)
- Rhubarbe (à la rhubarbe)

Les Classiques

Bières à la pression

- Demi Pelforth blonde / Half a pint (25 cl) 3,20 €
- Sérieux Pelforth blonde / A pint (50 cl) 5,80 €
- Demi Picon 4,20 €
- Supplément sirop / Extra syrup 0,50 €

Jus de fruits, eaux minérales, sodas / Fruit juices, mineral waters, sodas

- 1/4 Vittel (25 cl) 3,00 €
- Sodas 3,50 €
Coca Cola, Coca Zéro (33 cl)
Fuzetea pêche, Schweppes agrumes, Schweppes Indian Tonic, Orangina, Gini (25 cl)
- Limonade Ferrand 33 cl 3,00 € 50 cl 4,20 €
- Limonade Ferrand + Sirop Frigolet (33 cl) 3,50 €
Pêche, orgeat, fraise, grenadine, menthe, cassis, citron acide, anis, violette, caramel
- Jus de fruits Pago (20 cl) 3,50 €
Ananas, Pamplemousse, Fraise, Mangue, ACE, Orange, Tomato
Pineapple, grapefruit, strawberry, mango, ACE, orange, tomato
- Cidre brut / Cider (33 cl) 4,00 €

Boissons chaudes / Hot drinks

- Café napolitain Kimbo Superior Blend
- Espresso 1,90 €
- Double espresso / Double coffee 3,50 €
- Double espresso au lait / Double coffee with milk 3,50 €
- Double espresso Viennois (Chantilly) / Double Viennese coffee (with whipped cream) 4,30 €
- Capuccino double espresso, mousse de lait, cacao 4,30 €
- Chocolat noir Van Houten au lait de montagne / Hot Chocolate with mountain 3,50 €
- Chocolat Viennois (Chantilly) au lait de montagne 4,30 €
Viennese hot chocolate (with whipped cream) with mountain milk
- Assortiment de Thés ou Infusions Les 2 Marmottes 3,00 €
Your choice of Tea, caffeinated or herbal
- Irish Coffee 6,00 €
- Grog (20 cl) : Rhum brun (2 cl), citron pressé, sucre de canne, eau chaude 6,00 €
Brown Rum (2 cl), freshly squeezed lemon, cane sugar and hot water.

Apéritifs / Aperitifs

- Campari Orange 6,00 €
- Ricard, Pastis, Cristal (2 cl) 3,00 €
- Martini, Porto, Suze, Campari nature (8 cl) 5,00 €
- Kir au Vin blanc Sauvignon Pays d'Oc (15 cl) 4,00 €
- Kir Clairette Cave des 3 Becs, 4 fruits rouges (15 cl) 4,50 €
- Flûte de Clairette Cave des 3 Becs (15 cl) 4,00 €

Sans alcool / Mocktails

- Cocktail de fruits - Fruit Cocktails (30 cl) 4,50 €
- San bitter Venezia 4,00 €

Cocktails avec alcool / Cocktails with alcohol (30 cl)

- Rinquinquin du Meunier Rhum blanc, cocktail de fruits, cannelle, vanille 7,50 €
White rum, fruit cocktail, cinnamon, vanilla
- Mojito Clairette 9,00 €
Rhum Chauvet, sucre roux, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante,
Clairette tradition, angostura
Mojito Rum Charette (cane sugar, lime, mint leaves, Clairette, angostura)
- Mojito classique 8,00 €
Rhum Charette, sucre roux, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante, angostura
Mojito Rum Charette (cane sugar, lime, mint leaves, sparkling water, angostura)
- Américano maison Martini, Campari, Noilly Prat, Gin 8,00 €
Martini, Campari, Ginidem, Gin
- Pina Colada Jus d'ananas, Rhum, Lait de Coco 8,00 €
Pineapple juice, Rhum, Coconut milk
- Gin Fizz Jus de citron, Gin, Tonic 8,00 €
Lemon juice, Gin, Tonic

Alcools et liqueurs / Alcohols and liquors

- Whisky « Clan Campbell », Gin, Vodka, Get 27, Tequila, Baileys (4 cl) 5,50 €
"Clan Campbell" Whisky, Gin, Vodka, Get 27, Tequila, Baileys
- Sup. Coca-cola, Limonade ou Jus d'orange / Sup. coca-cola, limonade or orange juice 1,00 €

Sélection d'alcools de qualité supérieure / Selected Superior alcohols

- Calvados hors d'âge - Cognac VSOP - Armagnac hors d'âge - Chartreuse verte -
- Eau de vie artisanale (poire, framboise, mirabelle ou vieille prune) - Vodka Zubrowska -
- Gin Tanqueray - Mezcal - Vieux Rhum Clément - Whisky 10 ans d'âge Aberlour -
- Ballantine's ou Jack Daniel's (4 cl) 7,00 €
- Aged Calvados - Cognac VSOP - Aged Armagnac - Green Chartreuse - Artisanal eau-de-vie (pear, raspberry, mirabella or vieille prune) - Zubrowska Vodka - Gin Tanqueray - Mezcal - Old Rum Clément - 10 year Whisky Aberlour, Ballantine's or Jack Daniel's (4 cl)

Offre (vous) un séjour réussi pour deux en Drôme Vercors

Séjour Malin **150 €**

- 1 Nuit en chambre douillette tout confort
- 2 Buffets petit-déjeuner de produits locaux
- 2 Repas dans notre formule Bacchus (entrée + plat + fromage ou dessert)
- 1 Bouteille d'eau pétillante de notre source pour accompagner votre repas
- Topo des balades autour du Moulin et prêt de VTT pour une demi-journée

Offre valable du dimanche au jeudi inclus.

Séjour Escapade **220 €**

- 1 Nuit en chambre douillette tout confort
- 2 Buffets petit-déjeuner de produits locaux
- 2 Apéritifs (bière de la maison ou apéritif maison Rinquiquin)
- 2 Repas dans notre formule Bacchus (entrée + plat + fromage ou dessert)
- 1 Bouteille d'eau pétillante de notre source pour accompagner votre repas
- 2 Cafés-thés-infusions
- 2 Pique-niques gourmands
- Topo des balades autour du Moulin et prêt de VTT pour une demi-journée
- En cadeau : une bière de la maison 75 cl à emporter**

Offre valable uniquement les vendredi et samedi.



Séjour **310 €** Évasion Bien-être

- 1 Nuit en chambre douillette tout confort
- 2 Buffets petit-déjeuner de produits locaux
- 2 Repas dans notre formule Bacchus (entrée + plat + fromage ou dessert)
- 2 Cafés-thés-infusions
- 1 Bouteille d'eau pétillante de notre source pour accompagner vos repas

« Massage en Duo » 1h
avec le Chalet « Ame-Iris »
(horaires à définir à la réservation)

- Topo des balades autour du Moulin et prêt de VTT pour une demi-journée
- En cadeau : une bière de la maison 75 cl à emporter**

Offre valable tous les jours.



Pour être informés de nos bons plans et promos, suivez-nous sur Facebook !

Boissons et suppléments éventuels non inclus. Valable pendant les jours d'ouverture du restaurant et sous réserve de chambre disponible.