



# LE MOULIN DE LA PIPE



**Formule « BEC POINTU »** : plat + dessert 28,00 €

**Formule « AMBEL »** : entrée + plat 31,00 €

**Formule « BACCHUS »** : entrée + plat + fromage **OU** dessert 35,00 €

**Formule «CHANTELOUBE»** : entrée + plat + fromage **ET** dessert 39,00 €

**MERCI DE CHOISIR FROMAGE ET DESSERT A LA  
COMMANDE POUR LES FORMULES.**

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

Apéritifs : Flûte de Clairette ou Kir ou Rinquiquin  
Repas : formule Chanteloube  
Vin bio 50 cl rouge, rosé, blanc (sélection du moment)  
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 artisanale de la maison PICHON, Raucoules, Haute Loire.  
Coeur de jambon cru, coppa, carré de porc séché, chorizo, jambon à l'os cuit au foin, fait maison, saucisson sec pur porc, agrémentés d'une salade croquante, de noix de Grenoble et de condiments.

**Formule PITCHOUN (-13 ans)**

12,50 €

*Brochettes de truite de la ferme piscicole de la Sône servi avec gratin dauphinois façon Georgette*  
ou

*Ravioles de Romans (label rouge) de la Mère Maury à la crème*

ou

*Jambon à l'os cuit au foin et servi avec frites maison*

\*\*\*\*\*

*Fromage blanc de montagne, coulis de framboise*

ou

*Glace « yeti » bio (framboise, cerise, cola, citron, orange, sucette caramel, bonbons*

Tout rajout dans une formule après la commande sera facturé au prix de la carte. Merci de votre compréhension.

## ENTRÉES

12,50 €

### Du lard ou du cochon ?

Assiette de charcuterie artisanale de montagne (Maison Pichon. Depuis 1959, Séchée à l'air naturel des montagnes à 900 m d'altitude à Raucoules en Haute Loire.

Coeur de jambon cru, carré de porc, chorizo sec, saucisson sec, Coppa.\* \*

ou

### Doux Comme Un Agneau

émincés d'agneau aux herbes du jardin et petits légumes, espuma de carvi-romarin

ou

### Le Picodon Masqué

Picodon de la Drôme en panure de noisettes torréfiées), pogne de Romans toastée, Chutney à l'orange

ou

### Miss Truite fait la belle

Gravelax de truite de la ferme piscicole de la Sône, rémoulade de chou fleur, pickles \* \*

## PLATS

20,00 €

### Petit poisson deviendra grand

Notre spécialité depuis 1995 : Friture de truitelles arc-en-ciel de la ferme piscicole de la Sône et sa sauce tartare maison, Servies avec frites maison et salade mélangée \* \*

ou

### Le cochon des connaisseurs

Jambon à l'os (Rosa d'Etienne, élevage raisonné de Rhône-Alpes) cuit au foin, sauce douce au bleu de Sassenage et noix de Grenoble

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, harissa maison servi avec gratin dauphinois façon Georgette et légumes de saison \*

ou

### Farandole végétarienne

Petite soupe de saison, Ravioles de Romans (label rouge) frits de la Mère Maury, flan de légumes, houmous, et assortiment de légumes et crudités

ou

### La Dolce vita

Ravioles de Romans (label rouge) de la Mère Maury au pesto rosso

## FERME TA BOÎTE

8,00 €

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

ou

Charlotte au chocolat noir de Sao Tome (75%) de chez Frigoulette,

ou

Grosses profiteroles, glace artisanale vanille (Stephane Cabiron maître glacier des Ecrins), sauce chocolat noir Sao Tomé (75%) (Frigoulette), chantilly maison, amandes grillées

ou

Eventail de Poire pochée au Sirah épicé, biscuit gingembre et cannelle

ou

Fondant Ardéchois : Crème de marrons et Noix Glace maison à faisselle de chèvre \*

\* sans gluten

\* sans lactose