



fournisseurs locaux
Uniquement

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.**

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 €

Spécialité sur réservation

« VERCLOCHETTE A LA CHEMINEE »

30 € / pers

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 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 (-12 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 et tomates à la provençale
ou

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

Mystère et boule de gum (glace vanille avec en son coeur un chewing gum, panée aux éclats de noisettes
ou

Compote artisanale d'abricot « Saveurs du Vercors »

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 ?

Planche 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

De la caillette, ma caille !

Caillette maison du chef, sauce vigneronne (vin rouge Grignan les Adhémar)

ou

Doux Comme Un Agneau

Tacos d'agneau de la Drôme 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 d'oignon rouge * *

PLATS

21,50 €

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

Schubert ne l'aurait pas renié

Truite fumée maison en pavé, vierge de légumes, riz au safran crestois (selon arrivage)

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 et houmous maison servi avec gratin dauphinois façon Georgette et légumes de saison *

ou

Farandole végétarienne

Ravioles de Romans (AOP label rouge de la mère Maury) au pesto rouge, soupe maison, guacamole, salade de crudités, Tapenade, ail des ours, ail noir

FERME TA BOÎTE

8,00 €

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

ou

Faisselle de chèvre de la Ferme de St Pancrace, au miel de la 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

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

ou

Soupe de pêche, sorbet melon de la maison Cabiron, écorces de citron vert confites

ou

Moelleux ardéchois : crème de marron et noix, glace maison à la faisselle de chèvre *

ou

Le péché mignon de Muriel : 3 boules caramel, café expresso, chantilly maison, Noisettes grillées

ou

Abricots rôtis sur un nuage de mascarpone, sirop de verveine de la « fée des champs »

* sans gluten

* sans lactose