



fournisseurs locaux
Uniquement

LE MOULIN DE LA PIPE



Formule « BEC POINTU » : plat + dessert 28,50 €

Formule « AMBEL » : entrée + plat 32,00 €

Formule « BACCHUS » : entrée + plat + fromage **OU** dessert 37,00 €

Formule «CHANTELOUBE » : entrée + plat + fromage **ET** dessert 40,00 €

**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
121 €

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 (-12 ans)

12,50 €

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

ou

Filet de poulet fermier grillé, servi avec frites fraîches

1 boule de glace artisanale « Gerard Cabiron » au choix : chocolat, vanille, caramel, fraise

ou

Compote artisanale d'abricot « Saveurs du Vercors » mélangée à du fromage blanc de montagne

ou

1 yéti surprise et sucette au caramel

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

ENTRÉES

13,50 €

Picodon masqué

Picodon en panure de noisette, salade, pogne de Romans toastée

ou

Du lard ou du cochon ?

Planche de charcuterie artisanale de montagne (Maison Pichon, depuis 1959)
Coeur de jambon cru, carré de porc, chorizo sec, saucisson sec, Coppa. * *

ou

La salade se met au « bleu »

Salade mêlée, ravioles de la Mère Maury frits, noix, tomates cerises, bleu de sassenage,

ou

Truite Fumée à la Pipe

Truite fumée par nos soins, (ferme piscicole de la Sône)
Toast de pain maison aux 5 céréales et beurre salé

PLATS

22,50 €

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 fraîches et salade mélangée

ou

Bisque ! Bisque! rage !

Ravioles de Romans (AOP label rouge de la mère Maury) avec des écrevisses et sa bisque, faite maison

ou

Schubert ne l'aurait pas renié

Filet de truite fumée maison, saumonée, de la pisciculture de la Sône *accompagné d'une sauce au cresson

ou

Cuisine-moi un mouton

Méchoui d'agneau fermier du Diois cuit dans la cheminée, sauce anisée
servi avec gratin dauphinois façon Georgette et légumes de saison *

ou

Farandole végétarienne

Assortiment de légumes de saison revenus à l'huile d'olive, gratin dauphinois, salade mêlée.

FERME TA BOÎTE

8,00 €

Assortiment de fromages locaux : P'tit Léoncel (Ferme de la Grange), Picodon (Ferme de St Pancrace), Bleu de Sassenage,
miel de la miellerie des Chardons

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

8,00 €

Assiette gourmande : assortiment surprise de 5 desserts (supplément 1,50 €)

ou

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

ou

Dessert du jour

ou

Tiramisu à la myrtille

ou

Glace 3 boules : vanille, chocolat, pistache, café, caramel / Sorbets : fraise, pêche de vigne, melon.

ou

Entremet poire caramel

* sans gluten

* sans lactose