



fournisseurs locaux  
Uniquement

# LE MOULIN DE LA PIPE



**Formule « BEC POINTU »** : plat + dessert 29,00 €

**Formule « AMBEL »** : entrée + plat 32,50 €

**Formule « BACCHUS »** : entrée + plat + fromage **OU** dessert 37,50 €

**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 »**

2 Apéritifs : Flûte de Clairette ou Kir ou Rinquiquin

2 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

105 €  
au lieu  
~~130€~~

## **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)**

13,00 €

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

ou

Filet de poulet fermier grillé de Polignac Hauteloire, 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

14,00 €

### ***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. Mini beurre \* \*

ou

### ***La main verte***

Asperges vertes de la Drôme sauce au safran Crestois, Feuilletage, crudités

ou

### ***Miss truite dans tous ses états***

Tartare de truite saumonée marinée au kumbawa, coriandre, badiane \* \*

## PLATS

23,00 €

### ***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

### ***Bisque ! Bisque! rage !***

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

ou

### ***Le cochon des connaisseurs***

Jambon à l'os (Rosa d'Etienne, élevage raisonné de Rhône-Alpes) cuit au foin, sauce moutarde au miel et 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 anisée  
servi avec gratin dauphinois façon Georgette et légumes de saison

ou

### ***Balade en sous bois***

Risotto de champignons des bois et morilles, Cacahuettes grillés, thuille de Parmesan

## 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 vache de la Ferme de la Grange, au miel de la miellerie des Chardons Bleu

## LA CERISE SUR LE GÂTEAU

8,00 €

ou

Entremet au chocolat noir et mousse Caramélia de chez « Valrhona »

ou

Feuilleté poire/amande accompagné d'un coulis au caramel beurre salé

ou

Verrine mascarpone à l'ananas rôti

ou

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

\* sans gluten

\* sans lactose