

Hôtel** - Restaurant - Snack - Bar

Culotté
depuis 1918

MOULIN DE LA PIPE



Le Moulin de la Pipe - 26400 Omblèze - Tél. 04 75 76 42 05 - www.moulindepipe.com

www.moulindepipe.com



Carte Boissons et Snack



Casse-croûte artisanal

à toute heure à partager ou pas !

CASSE-CROÛTE TRADITION

Charcuterie artisanale de montagne Pichon

13€

1 Baguette Tradition

+ 1 Verrine pur porc de 180 g au choix :

- campagne
- au piment d'espelette
- aux cèpes
- au jambon sec
- au canard

ou saucisse Lorraine sèche 250 g

La charcuterie artisanale de montagne Pichon, créée en 1959, est installée à 900 mètres d'altitude à Raucoules en Haute-Loire. Elle s'appuie sur un savoir-faire artisanal reconnu pour produire les meilleurs saucissons, jambons ou pâtés.

Pour les saucissons, elle utilise des viandes fraîches et des boyaux naturels, effectue le salage à la main, avant de les faire sécher à l'air naturel des montagnes du Mézenc.

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.....8,00 €

Spécialités / Specialities

- Petite Friture de Truitelles de la Sône, sauce Tartare maison14,00 €

Frites fraîches / French fries 5,00 €

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

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.
- **Tartinade Duo d'olives aux raisins**



CASSE-CROÛTE FRAÎCHEUR

élaboré par La Note Gourmade

9,50 €

- **Verrine de flan d'aubergine, confit de tomate et olives noires à la provençale de notre maraîcher (150g)**

PANIER PIQUE-NIQUE à emporter

Picnic basket to go

13,50 €

Jambon à l'os maison cuit au foin, 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

IDÉE APÉRO ! 20,50 €

1 Bière de la Pipe 75 cl (2/3 verres)
ou 1 Omblezienne 75 cl
+ 1 Friture de Truitelles
+ Sauce Tartare maison

Douceur = Bonheur

GLACES ARTISANALES *L'Atelier des Écrins*

élaborées par Gérard Chabiron MOF 2017

Des glaces aux parfums gourmands, parfois régressifs, plaisent aux petits comme aux grands.

Ingrédients 100 % naturels (lait et crème de montagne, eau de la source des Écrins, œufs de poule élevés en plein air)

Le pot de 140 ml (équivalent de 3 boules)6,00 €



Crème glacée
CAMEL et
Morceaux de
BROWNIE
MAISON

Crème glacée
CHOCOLAT de
TANZANIE et
NOISETTES

Crème glacée
VANILLE de
MADAGASCAR et
Noix de PECAN
Caramélisées et
Coulis de Caramel

Sorbet
MANGUE
Alphonso d'Inde

Sorbet
FRAMBOISE
LITCHI
Sans sucre Bio

Sorbet
ORANGE
CAROTTE
CITRON Bio

VERRINES DE DESSERT : La Ronde des Saveurs artisan ardéchois

- Verrine tarte au citron (sans gluten, sans lactose)
- Verrine orangette (saveur colorée de l'écorce d'orange confite, enrobée de cacao)

La verrine de 145 g 7,50 €



UN RÉGAL : Fromage blanc battu au lait de montagne

Médaille d'or 2021 au salon de l'Agriculture

Recette naturelle, sans adjonction de protéine, d'épaississant, de stabilisant.

Servi avec de la confiture bio à la framboise des Saveurs du Vercors - 7,8 % MG

La verrine de 180 g6,00 €

POGNE ARTISANALE à partager *Croc Déli Drôme*

Pogne artisanale pure beurre, sans conservateur

500 g 12,00 €

La portion2,80 €

Nos sélection de boissons

Spécialités maison / House Specialties

- **Spécial Café Caramel Glacé** (30 cl) 6,00 €
Double Espresso Kimbo, sirop de caramel, au shaker
- **Limonade maison** *House limonade* (30 cl) 4,00 €
Eau de la Druiwe (eau de source du Moulin pétillante) aromatisée au sirop bio de *La Fée des Champs* Lavande, Verveine, Basilic citronné ou Thym

Au-dela Druiwe

Un avant goût du paradis !

Eau de notre source, gazéifiée,
rondelle citron

50 cl - 3,20 €

Jus de fruits, eaux minérales, sodas

Fruit juices, mineral waters, sodas

• Sirop drômois Frigolet

Pêche, orgeat, fraise, grenadine, menthe, cassis, citron acide, anis, violette, caramel

avec eau plate 25 cl 2,70 € 50 cl 4,50 €

avec eau de la Druiwe 50 cl 4,80 €

• Bionade [AB] Orange, Gingembre (33 cl) 4,60 €

• Sirop artisanal Bio *La Fée des Champs* [AB] (30 cl) .. 3,50 €

Lavande, Verveine, Basilic citronné, Thym

• Jus de fruits artisanaux d'exception Bissardon (le verre 30 cl) 4,70 €

Abricot Bergeron, Pur jus de Pomme brut, Pomme-Framboise, Pêche de vigne

• Jus frais pressé minute de 2 oranges ou 2 citrons 5,50 €

• Eau de coco royale 100% naturelle (30 cl) le verre 4,50 €



Bières en bouteille / Bottled beer

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

- Pipe Bière de source (blonde) 33 cl..... 5,00 € 75 cl 10,00 €
- L'Omblézienne (ambrée) aromatisée au genièvre

Brasserie Val de Drôme (33 cl) 5,00 €

- Markus Blanche ou Markus Brune

Bière sans alcool 0° 5,00 €

- Heineken, Desperados

Vin au verre et en pichet / Wine by the glass or pitcher

- **Vin Rouge** (Grenache, Syrah)

AOP Grigan Les Adhemars, Domaine Montine

Tanins soyeux, très bonne persistance aromatique

- **Vin Blanc** (Viognier, Roussane)

AOP Grigan Les Adhemars, Domaine Montine

harmonieux, très bonne persistance aromatique

- **Vin Rosé**

IGP Porte de Méditerranée à Lambesc - Bouche-du-Rhône

15 cl 5,00 €

25 cl 7,00 €

50 cl 14,00 €



Pour plus de choix, demandez notre carte des vins

Apéritif Saveurs du Vercors 6,50 €

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

IDÉE APÉRO ! 20,50 €
1 Bière de la Pipe 75 cl (2/3 verres)
ou 1 Omblézienne 75 cl
+ 1 Friture de Truitelles
+ Sauce Tartare maison

Les Classiques

Bières à la pression / Draught beer

- Demi Pelforth blonde (25 cl) 3,70 €
- Sérieux Pelforth blonde (50 cl) 7,00 €
- Demi Picon 4,70 €
- Supplément sirop 0,50 €

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

- 1/4 Vittel (25 cl) 3,00 €
- Sodas 3,80 €
Coca Cola, Coca Zéro, Coca Cherry (33 cl) - Fuzetea pêche intense (25 cl)
Schweppes (Agrumes ou Tonic)
- Limonade Ferrand 33 cl..... 3,10 € 50 cl..... 4,40 €
- Limonade Ferrand + Sirop Frigolet (33 cl)..... 3,60 €
Pêche, orgeat, fraise, grenadine, menthe, cassis, citron acide, anis, violette, caramel
- Jus de fruits Pago (20 cl)..... 3,80 €
Ananas, Pamplemousse, Fraise, Mangue, ACE, Orange, Tomate
- Cidre brut (27,5 cl)..... 4,50 €

Boissons chaudes / Hot drinks

Café napolitain Kimbo Bio



- Espresso 2,10 €
- Double espresso 3,90 €
- Double expressso au lait 4,00 €
- Double espresso Viennois (Chantilly) 4,50 €
- Capuccino double espresso, mousse de lait, cacao 4,50 €
- Irish Coffee 7,00 €
- Chocolat noir Van Houten au lait de montagne 3,90 €
- Chocolat Viennois (Chantilly) au lait de montagne 4,50 €
- Assortiment de Thés ou Infusions Les 2 Marmottes 3,20 €
- Grog (20 cl) : Rhum brun (2 cl), citron pressé, sucre de canne, eau chaude 6,50 €

Apéritifs / Aperitifs

- Campari Orange 6,50 €
- Ricard, Pastis, Cristal (2 cl) 3,10 €
- Martini, Porto, Suze, Campari nature (8 cl) 5,50 €
- Kir au Vin blanc IGP Méditerranée (15 cl) 4,50 €
- Kir Clairette Cave des 3 Becs, 4 fruits rouges (15 cl) 5,00 €
- Flûte de Clairette Cave des 3 Becs (15 cl) 4,50 €

Sans alcool / Mocktails

- Cocktail de fruits (30 cl) 5,00 €
- San bitter Venezia 6,00 €
- Pacific (Pastis sans alcool) 3,00 €

Cocktails avec alcool / Cocktails with alcohol (30 cl)

- Rinquinqu du Meunier Rhum blanc, cocktail de fruits, cannelle, vanille 8,50 €
- Mojito Clairette 10,50 €
Rhum Chauvet, sucre roux, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante,
Clairette tradition, angostura
- Mojito classique 9,00 €
Rhum Charette, sucre roux, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante, angostura
- Américano maison Martini, Campari, Noilly Prat, Gin 9,00 €
- Pipelette Gin, jus de citron, basilic frais, sucre de canne 9,00 €
- Bloody mary 9,00 €
Vodka, jus de tomate, jus de citron sauce anglaise, sel de céleri, tabasco

Alcools et liqueurs / Alcohols and liquors

- Whisky « Clan Campbell », Gin, Vodka, Get 27, Tequila, Baileys (4 cl) 6,50 €
- Sup. Coca-cola, Limonade ou Jus d'orange 1,00 €

Sélection d'alcools de qualité supérieure / Selected Superior alcohols

- Calvados hors d'âge - Cognac VSOP - Armagnac hors d'âge
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) 8,00 €
- Chartreuse verte 9,00 €