



fournisseurs locaux
Uniquement

LE MOULIN DE LA PIPE



Formule « BEC POINTU » : plat + dessert 32,00 €

Formule « AMBEL » : entrée + plat 36,00 €

Formule « BACCHUS » : entrée + plat + fromage **OU** dessert 41,00 €

Formule «CHANTELOUBE » : entrée + plat + fromage **ET** dessert 45,00 €

**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

115,00 €
au lieu
~~140,00 €~~

Spécialité sur réservation

« VERCLOCHETTE A LA CHEMINEE »

Minimum 2 pers :

33 € / 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)

14,00 €

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

ou

Jambon à l'os, servi avec frites fraîches

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

ou

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

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

ENTRÉES

15,50 €

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, jambon à l'os froid * *

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 du Vercors saumonée, marinée au kumbawa, coriandre, badiane * *

PLATS

25,00 €

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 (suppl. 3 €)

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, Cacahuètes grillées, tuile de Parmesan

FERME TA BOÎTE

8,50 €

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 et graines torrifiées

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

8,50 €

Financier au Caramélia de chez Valrhona et ganache chocolat noir

ou

Charlotte poire et caramel beurre salé en verrine

ou

Verrine mascarpone à l'ananas rôti

ou

Vacherin vanille, spéculos avec des éclats de noisettes grillées

* sans gluten

* sans lactose