

MANGER MANGER MANGER MANGER

ENTRÉE + PLAT **29,5 €**

PLAT + DESSERT **28,5 €**

ENTRÉE + PLAT **37 €**
+ FROMAGE ou DESSERT

ENTRÉE + PLAT **44 €**
+ FROMAGE + DESSERT

(hors boissons & suggestions)

La liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe de service,
n'hésitez pas à les interroger ! Nos prix sont affichés en TTC, service compris.

AUBERGE DU MOULIN DE LA PIPE

DRÔME, VERCORS

Bienvenue au Moulin de la Pipe !

Ici, au cœur des Gorges d'Ombrière, dans ce lieu suspendu entre nature brute et douceur de vivre, nous – Yannick & Anthony – avons posé nos valises depuis le Nord Isère, nos rêves, et nos casseroles. Reprendre le Moulin, c'est pour nous plus qu'un projet, c'est un engagement : celui de faire revivre un lieu chargé d'histoires, en y injectant notre passion, notre complicité, et surtout... notre goût du partage.

À notre table, on célèbre le vrai, le frais, le fait-maison. Chaque assiette raconte une saison, une émotion, une rencontre avec un producteur du coin ou une inspiration née d'une balade dans le Vercors. La carte change au rythme de la nature : pas de fausses promesses, ici c'est la météo qui décide !

Nos spécialités ?

Un agneau cuit à la broche fondant, convivial et généreux comme un repas de famille - et la friture de truitelles, plat iconique de la maison depuis 30 ans, toute simple et croustillante, comme un clin d'œil à la rivière qui chante à deux pas d'ici !

Notre cuisine est vivante, ancrée dans le terroir, et pensée pour faire plaisir – aux amis de passage, aux amoureux du coin, aux tribus gourmandes, et à tous les curieux de belles choses.

Prenez place. Profitez. Ressourcez-vous.
Ici, on mange bien, on rit fort, on vit pleinement.
Bienvenue chez nous.


with love

notre

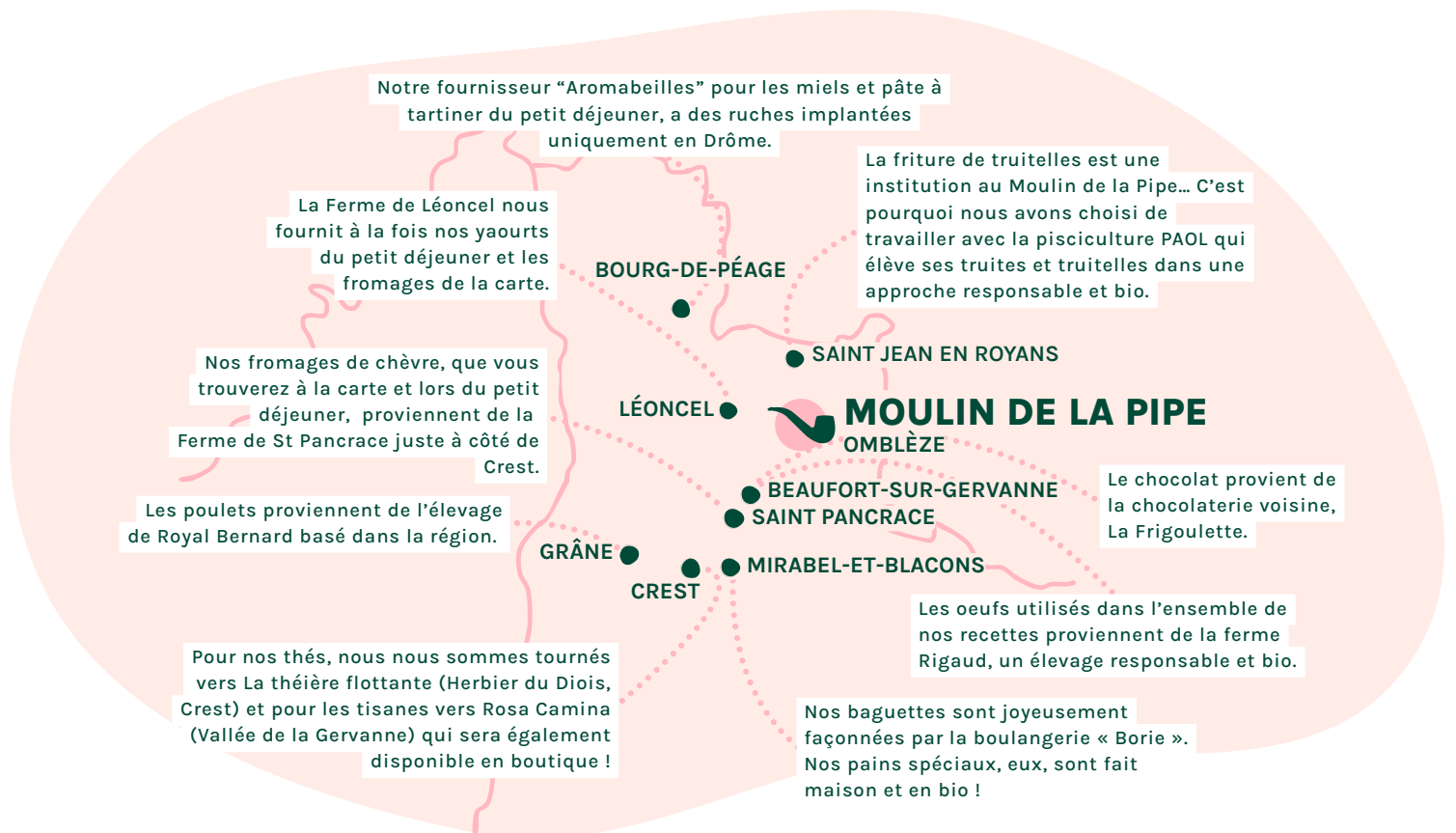
ENGAGEMENT

Ici, on aime partager le meilleur de notre terroir, avec générosité et gourmandise !

80 % de nos produits viennent tout droit de la Drôme et de l'Ardèche : légumes croquants cueillis à maturité, fruits parfumés, vins de caractère...

Même l'eau qui coule à votre table jaillit de la source de la Druise : une eau pure que nous filtrons, servons fraîche... et que nous faisons pétiller pour le plaisir.

Et comme la nature rythme nos envies, notre carte change chaque mois. L'occasion de vous surprendre encore et encore avec de nouvelles saveurs et la richesse de nos producteurs voisins.



ENTRÉES

13,5€

Tatin poire, boudin noir, noisettes, pickles d'oignons rouges et cerises confites

Velouté de lentilles vertes, lait de coco, garam massala et sablé aux olives (servi chaud - coriandre à la demande).

Tartare de gravlax de truite et radis noir, crème montée au combava

PLATS

20€

Escalope de poulet à la milanaise, sauce chimichuri, ravioles pochées

Gnocchis snackés, crème de picodon, roquette et granola salé

Crumble truite chorizo, pommes grenailles, carottes fanes rôties

Suggestions de la cuisine

Spécialité de la maison depuis 30 ans

Truitelles en friture, sauce tartare, frites maison, salade

21€

Agneau cuit à la broche, et son accompagnement

24€

FROMAGES

Faisselle de chèvre, graines torrifiées & miel 6€

Assiette de fromages gourmande 9€
+ accompagnée de son vin orange 11€

DESSERTS 9,5€

Moelleux chocolat noir, cœur chocolat blanc, glace
chocolat noir

Panacotta myrtilles, noix torrifiées

Clafoutis aux cerises, glace à la verveine

POUR LES ENFANTS (-12 ans glace comprise) 14€

Ravioles pochées

Saucisses, Frites maison

Poulet pané, Frites maison

Si votre enfant souhaite tester un plat de la carte mais en
quantité adaptée, c'est possible, demander à notre équipe!