



Au Four & au Moulin d'Arche

Bienvenue à l'Auberge du Moulin d'Arche. Nous vous proposons dans cet endroit chargé d'histoire une cuisine traditionnelle où nos plats sont essentiellement basés sur des produits frais et locaux.

Bon Appétit.

Carte 2017 - Mai 2017 à Octobre 2017

Nous travaillons essentiellement des produits frais et locaux.

*La préparation de ces produits ...nécessite un certain temps,
merci d'en tenir compte. Nos fournisseurs locaux :*

La ferme Koebel à Veyrins Thuellin (Porcelet)
Roland Barier à Saint Victor de Morestel (Charcuterie)
Maison Carrel à Hières sur Amby (Boucherie)
La boulangerie du moulin D'Arche
Vins du Caveau Bugiste à Vongnes
Vin de la maison Bonnard à Seillonnaz
Vins de la maison Dumas Duport à Groslée

 APERITIF 

Apéritif Maison & Boisson

Coupe de Montagnieu 3€

<i>Pineau Blanc 5cl</i>	4€
<i>AOP Muscat Rivesaltes 5cl</i>	4€
<i>Porto rouge 5cl</i>	4€
<i>Pastis 5cl</i>	4€
<i>Banyuls Grand Cru 5cl</i>	5€

Whisky

<i>Whisky J&B (5cl)</i>	6€
<i>Whisky The Glenlivet 12 ans d'âge (5cl)</i>	9€

Bières

<i>«Des Ursulines» blonde 33cl</i>	3,5€
<i>«Des Ursulines» ambrée 33cl</i>	3,5€

MENU (28,5€)

EN CE MOMENT, LE CHEF VOUS PROPOSE

Mise en bouche :

Potage de potimarron japonais, poireaux

Entrée :

Grenouilles

Grenouilles en persillade OU

Risotto safrané aux gambas

Risotto safrané, gambas, moule de bouchot, petit pois, chorizo

Plat :

Daube de sanglier

Daube de sanglier au four à bois, pomme et pomme de terre au four OU

Porclet confit au four à bois

Porclet de chez Koebel à Thuellin confit 12 heures au four à bois OU

Pierrade de viandes

Pierrade de bœuf et de poulet et son accompagnement

Dessert :

Le cake d'Alice, marmelade d'orange au safran

— ET AUSSI —

Le Porcelet

(16,5€)

Porcelet de chez Koebel à Veyrins, confit 12 heures au four à bois et son accompagnement

La pierrade de la terre

(17,5€)

Pierrade mixte (bœuf, poulet) salade et son accompagnement

Menu enfant

(15€)

Menu identique en quantités adaptées



BOISSONS

*Au pichet Rosé ou Rouge 50 cl*

<i>AOC Bugey Gamay Cuvée de la Falconnière</i>	9€
--	----

Au pichet Blanc 50 cl

<i>AOC Seyssuel</i>	9€
---------------------	----

Vin au Verre (19cl)

<i>(Blanc, rosé ou rouge) 19cl sélection du Moulin d'Arche</i>	3€
<i>Blanc cassis ou Blanc pêche ou Blanc châtaigne 19cl</i>	3,5€

Cru Manicle, Cuvé des Eboulis (Blanc)

4,5€

AOP Saint Joseph - Les Fagottes (Rouge)

4,5€

Crozes Hermitage, La Rollande (Rouge)

5,5€

Les Bulles du Bugey

<i>AOC Bugey - Montagnieu méthode ancestralle - Dumas Duport 75cl AOC</i>	23€
---	-----

Blanche

<i>AOC Bugey - Clos du Colombier - Dumas Duport 75cl</i>	22€
<i>Cru Manicle, Cuvé des Eboulis, 75cl et 37,5cl</i>	29-16€
<i>Bonnes, Bonnard 75cl et 37,5cl</i>	29-16€

Rosé

<i>AOC Bugey, Maison Bonnard, 75cl et 37,5cl</i>	22€-12€
--	---------

Rouge

<i>Bugey, Mondeuse - Bonnard 75cl - 37,5cl</i>	25-14€
<i>Saint Joseph - Les Fagottes 75cl - 37,5cl</i>	29-15€
<i>Crozes Hermitage, La Rollande 75cl - 37,5cl</i>	31-16€

Cafés

Costa Rica, pur arabica

1,7€

Infusions

Boîte à Thé

Jus de Fruits

Jus de pomme bio au verre 25cl

2€

Jus de pomme bio à la bouteille 1l

6,5€

Eaux Minérales

Eau minérale Evian 1l

4€

Eau minérale Evian 0,5l

2€

Eau gazeuse San Pellegrino 1l

5€

Eau gazeuse San Pellegrino 0,5l

2,5€

Sodas

Coca Cola (33cl)

3€

Orangina (25cl)

3€

Sirop

(Grenadine, menthe, fraise, citron) 25 cl

1,5€

Digestif

Marc du Bugey (5cl)

6€

Chartreuse jaune (5cl)

7€

Chartreuse verte (5cl)

9€

Genepi le grand tetra (5cl)

7€

Cognac Raymond Ragnaud (5cl)

9€

Eau de vie de poire des pères chartreux (5cl)

7€

Jet 27 (5cl)

6€