



# Restaurant

**AU MOULIN DU PONT**

---

## Carte de l'entre-saisons

Table remarquable Saveurs de l'Ain

**Au Moulin du Pont**

1, Moulin du Pont - 01580 SAMOIGNAT

Tel: 09 82 54 53 53

[www.aumoulindupont.fr](http://www.aumoulindupont.fr)

# NOS PARTENAIRES SAVEURS DE L'AIN



## FROMAGERIE DE COURTHOUPHLE

Crème de Bresse AOP, Comté, Fromage blanc  
39240 Matafelon-Granges - 04 74 76 83 46



## L'ESCAR'PADE

Escargots  
01580 Matafelon Granges - 06 06 57 73 67



## LA GRANGE RENAUD

Poulet de Bresse AOP  
01370 Val-Revermont - 06 71 30 07 93



## PISCICULTURE PETIT

Truite  
01130 Saint-Germain-de-Joux - 04 50 59 83 60



## MARAUDE & COMPAGNIE

Confiture artisanale  
01410 Mijoux - 06 48 72 93 43



## LE RUCHER DES FÉES LÉMA

Miel artisanal  
01460 Béard-Géovreissiat - 06 46 27 59 02



## BRASSERIE ARTISANALE PIVA

Bière artisanale  
101130 Belleydoux - 06 18 73 36 45



## LE CAVEAU BUGISTE

Producteur de vins du Bugey  
01350 Vongnes - 04 79 87 92 32

## NOS AUTRES PARTENAIRES LOCAUX



## LE PETIT POT'

Fruits et légumes de saison  
01580 Izernore - 04 74 76 94 30



## BOUCHERIE FOUQUET

Boucherie - charcuterie  
01580 Izernore - 04 74 75 87 07



## CHEZ PIERROT ET MÉLO

Boulangerie Pâtisserie artisanale  
01580 Izernore - 04 74 75 87 07



## PISCICULTURE BEUQUE

La Truite de La Petite Montagne  
39240 Marigna-sur-Valouse - 03 84 35 72 30

# Carte des boissons

## SANS ALCOOL

### SODAS (canette)

COCA COLA original, zéro	33 cl	3,00€
ICE TEA	33 cl	3,00€
SCHWEPPES agrumes, tonic	33 cl	3,00€
ORANGINA	33 cl	3,00€
PERRIER	33 cl	3,00€
DIABOLO (verre)	25 cl	2,50€

Sirops : menthe, grenadine, fraise,  
pêche, citron, violette, cassis, kiwi, orgeat

### EAU (bouteille en verre)

SPAREA plate, gazeuse	50 cl	4,00€
	1 L	6,00€

### JUS DE FRUITS (bouteille en verre)


RIOBA pomme, ananas, abricot, multi fruits, tomate	25 cl	4,00€
VENEZZIO SPRITZ ORANGE	20 cl	3,00€

## LES DIGESTIFS

WHISKY CLASSIQUE	4 cl	7,50€
GIN	4 cl	7,50€
RHUM	4 cl	7,50€
COGNAC	4 cl	7,50€
ARMAGNAC	4 cl	7,50€
EAU DE VIE POIRE WILLIAMS	4 cl	7,50€
MENTHE POIVRÉE	4 cl	7,50€
GET 27 / 31	4 cl	6,50€
LIMONCELLO	4 cl	6,50€
GÉNÉPI	4 cl	6,50€

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

BIÈRE DU MOULIN (blonde)	25 cl	4,50€
BRASSERIE 3 MONTS	50 cl	8,00€
BIÈRE PRESSION	25 cl	5,00€
BLANCHE PIVA 	50 cl	9,00€

### BIÈRES BOUTEILLE

BIÈRE DESPERADOS	33 cl	5,00€
------------------	-------	-------

### BIÈRES SANS ALCOOL

GRIMBERGEN BLONDE	25 cl	4,00€
-------------------	-------	-------

## APÉRITIFS

KIR Crème, mûre, cassis, framboise	12 cl	5,00€
SUZE - MARTINI - PORTO	4 cl	3,90€
RICARD - PASTIS - CASANIS - PONTARLIER	4 cl	3,60€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,70€
CAFÉ DOUBLE	2,60€
DÉCAFÉINÉ	
THÉ	2,60€
INFUSION	2,60€



# Menu

## Saveurs de l'Ain

### ENTRÉES

Gros gris en sous-bois de pleurotes, feuilleté croustillant

ou

Œuf parfait à la crème de Comté AOP, œufs de truite

### PLATS

Ris de veau flambés au Cognac, crème de Bresse AOP,  
pommes grenailles & carottes fanes  
(sauce aux morilles +4 €)

ou

Filets de truite arc-en-ciel, émulsion de lait au Comté AOP,  
poireaux braisés

### FROMAGES +4€

Faisselle de Courtouphle à la crème de Bresse AOP

ou

Assiette de fromages

### DESSERTS

Café gourmand

ou

Tarte citron meringuée

ou

Brioche perdue au miel de l'Ain et poire

**MENU**  
**43€**

**FORMULES**  
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT  
**36€**

# Menu du Moulin



## ENTRÉES

Soupe à l'oignon

ou

Tataki de merlan de bœuf mariné

## PLATS

Filets de perche persillade, risotto crémeux mascarpone

ou

Pièce du boucher, frites à la graisse de bœuf,  
salade composée  
(sauce aux morilles +4 €)

## FROMAGES +4€

Faisselle de Courtouphle à la crème de Bresse AOP

ou

Assiette de fromages

## DESSERTS

Crème brûlée

ou

Fondant au chocolat & glace vanille

ou

Café gourmand : +2 €

**MENU**  
**30,50€**

**FORMULES**  
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT  
**26,50€**

# La carte



## ENTRÉES

Soupe à l'oignon 7€

Tataki de merlan de bœuf mariné 9€

Gros gris en sous-bois de pleurotes, feuilleté croustillant 11€



Œuf parfait à la crème de Comté AOP, œuf de truite 12€

## PLATS



Risotto crémeux aux champignons et au parmesan 18,50€

Filets de perche persillade, risotto cremeux mascarpone 22€

Pièce du boucher, frites à la graisse de bœuf, salade composée 22€  
(sauce aux morilles +4 €)

Filets de truite arc-en-ciel, émulsion de lait au Comté AOP, 30€  
poireaux braisés

Ris de veau flambés au Cognac, crème de Bresse AOP, 31€  
pommes grenailles & carottes fanes  
(sauce aux morilles +4 €)

## VÉGÉTARIEN



Menu Végétarien

28,50 €

Formules : entrée / plat ou  
plat / dessert

22,50 €

Nos produits peuvent contenir des allergènes. Registre disponible en fin de carte.

**Prix net en TTC - TVA et services inclus**



---

## MENU ENFANT

Sirop à l'eau + tenders / frites + glace 12 €

---

## FROMAGES

---

Faisselle de Courtouphle à la crème de Bresse 4 €

Assiette de fromages 4 €

---

## DESSERTS

---

Dessert de la semaine 5 €



Crème brûlée 6 €



Fondant au chocolat & glace vanille 7 €

Tarte citron meringuée 8 €

Brioche perdue au miel de l'Ain et poire 9 €

Café gourmand 12 €

---

## GLACES

---

Parfums : vanille, chocolat, fraise, citron, melon,  
pistache, cerise, tiramisù

1 boule 3 €

2 boules 5,50 €

3 boules 7 €

Supplément chantilly 0,50 €