



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 SAMOGNAT

Tel: 09 82 54 53 53

www.aumoulindupont.fr

NOS PARTENAIRES SAVEURS DE L'AIN



Le Caveau Bugiste

FROMAGERIE DE COURTOUPHLE

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 FOQUET

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	12 cl	5,00€
	Crème, mûre, cassis, framboise	
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 €**

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 €**