



Restaurant Au Moulin du Pont

Table remarquable Saveurs de l'Ain

Carte d'automne



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



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 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€
SCHWEPES 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

EAUX (bouteille en verre)

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

JUS DE FRUIT (bouteille en verre)

RIOBA pomme, ananas, abricot, multi fruits, tomate	25 cl	4,00€
---	-------	-------

SANS ALCOOL

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 WILLIAM	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

Œuf meurette au vin du Bugey

ou

Vol-au-vent escargots et mélange forestier

Plats

Cœur de ris de veau flambé au Cognac
et à la crème de Bresse

(Supplément sauce aux morilles +4€)

ou

Truite meunière

Accompagnements : frites, gratin de pommes de terre,
risotto, légumes ou salade composée

Desserts

Profiteroles maison

ou

Riz au lait et pomme caramel

ou

Café gourmand

Supplément fromages : + 4€

Faisselle de Courtouphle à la crème de Bresse

ou

Assiette de fromages

**Menu
42,50€**



Formules
Entrée / Plat ou Plat / Dessert
35€

Menu du Moulin



Entrées

Velouté de potimarron et marrons
ou
Poireaux vinaigrette

Plats

L'incontournable filets de perches à la persillade
ou
Pièce du boucher
(Supplément sauce aux morilles +4€)

Accompagnements : frites, gratin de pommes de terre,
risotto, légumes ou salade composée

Desserts

Mousse au chocolat
ou
Poire pochée au vin rouge
ou
Dessert de la semaine
ou
Café gourmand (+2€)

Supplément fromages : + 4€

Faisselle de Courtouphle à la crème de Bresse
ou

Assiette de fromages



Menu
30,50€



Formules
Entrée / Plat ou Plat / Dessert
26,50€

La carte



Entrées

Velouté de potimarron et marrons		6 €
Poireaux vinaigrette		6 €
Œuf meurette au vin du Bugey		8 €
Vol-au-vent escargots et mélange forestier		9 €

Plats

Risotto crémeux aux champignons et au parmesan		18,50 €
L'incontournable filets de perches à la persillade		22 €
Pièce du boucher (Supplément sauce aux morilles +4€)		22 €
Truite meunière		29 €
Coeur ris de veau frais (150gr) flambé au cognac et à la crème de Bresse (Supplément sauce aux Morilles +4€)		30 €

Accompagnements : frites, gratin de pommes de terre, risotto, légumes ou salade composée

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 €
Poire pochée au vin rouge	6 €
Mousse au chocolat	6,50 €
Profiteroles maison	 7 €
Riz au lait et pomme caramel	 8 €
Café gourmand	10 €

Glaces

Parfums : vanille, chocolat, fraise, citron, melon, pistache, cerise, tiramisù	
1 boule	3 €
2 boules	5,50 €
3 boules	7 €
Supplément chantilly	0,50 €



Nos produits peuvent contenir des allergènes. Registre disponible en fin de carte.
Prix net en TTC - TVA et services inclus