

**MENU DES petits GOURMETS
(Jusqu'à 12 ans)**

Nous vous préparons une
demi-portion du menu de votre choix
(Découverte, Gourmandise ou Plaisir)
pour un demi-tarif



MENU DES minis GOURMETS

12 €

(Jusqu'à 7 ans)

avec un verre de sirop à l'eau
ou un diabolo
Petite charcuterie
ou salade composée /
Filet de poisson
ou saucisse de Morteau/
Glace
ou Fromage Blanc



Hôtel - Restaurant
"Le Pré Fillet"

Les entrées

Salade du terroir

(Langue de Bœuf salée fumée et dés de Comté)
ou

Rillettes maison de truite au vin jaune

ou
**Pintade au lard fumé
bleu du Haut Jura et saucisse de Morteau**

ou
**Pièce du Boucher poêlée,
compoté d'échalotes aux griottes**

(ou avec supplément de 6 € : aux champignons et morilles)

ou
**Duo de filets de truite (rose et blanche),
amandes et crème au vin du Jura**

ou
Plateau de fromages

ou
**Fromage blanc à la crème
accompagné de coulis**

ou
Dessert au choix

MENU DÉCOUVERTE
30 €

Nous vous proposons
une cuisine «Faites Maison»
avec des produits du terroir.
Merci de votre compréhension
pour les éventuels manques...
et temps de préparation...

Le dimanche midi, et jours
fériés, nous servons
uniquement
les menus
Gourmandise et Plaisir

Les entrées

**Gaspacho de melon à la reine des prés,
billes de Macvin
et jambon cru fumé du Chalam (à la Pesse)**

ou

**Tartare de canette et langue de bœuf salée fumée,
noisettes et crumble au Comté**

ou

Roulé courgette et truite du Jura fumée
(de la pisciculture des rivières à Prémaman)

ou

Feuilleté de ris de veau flambés au Marc du Jura

ou
**Ballottine de filets de caille,
farce figue, estragon et trompettes**

ou

**Paupiette de truite aux écrevisses,
crème au vin Jaune**

ou

Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune
(avec supplément de 8 €)

ou
Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème accompagné de coulis

ou
Dessert au choix

MENU GOURMANDISE
(avec une seule entrée)
40 €

MENU PLAISIR
(avec deux entrées)
52 €

Végétariens, allergies...

Pour les personnes végétariennes, allergiques ou
contraintes à un régime particulier :
Demandez-nous !

Nous pouvons vous aider à choisir des plats

**Merci de nous informer de vos allergies
dès la prise de commande**

A LA CARTE

EN ENTRÉE EN PLAT

(avec légumes assortis)

Melon et jambon cru fumé du Chalam	11 €	
Crouton aux Morilles	25 €	
Langue de bœuf salée fumée	14 €	18 €
Ris de veau flambés au Marc du Jura	16 €	23 €
Salade végété (salade, assortiment de légumes croquant...)	6 €	13 €
Salade rivière (salade, truite du Jura fumée et rillettes de truite au vin Jaune...)	7 €	14 €
Salade des Hautes Combes (salade, jambon cru fumé, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura chaud et froid...)	7 €	14 €
Duo de filets de truite (rose et blanche) aux Morilles	23 €	
Paupiette de truite aux écrevisses crème au vin jaune	24 €	
Pièce du boucher poêlée	20 €	
Pièce du boucher aux morilles	30 €	
Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune	32 €	



Hôtel*** - Restaurant
"Le Pré Fillet"



Route du Pré Fillet aux Molunes
39310 SEPTMONCEL - LES MOLUNES

Tél : 03.84.41.62.89

mail : accueil@hotel-leprefillet.com

site : www.hotel-leprefillet.com



Nous vous accueillons
du mercredi midi au dimanche midi

Le midi : de 12h à 13h15
Le soir : de 19h à 20h

LES MENUS DU JOUR

*Ils ne sont pas servis le soir,
ni le samedi et dimanche ni les jours fériés*

Menu du jour
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau
Entrée du jour
Plat du jour garni
Fromage **ou** dessert
Café
18 €

Menu du jour « vite fait »
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau
Plat du jour garni
Café gourmand **15 €**

Menu du Jour « complet »
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau
Entrée du jour
Plat du jour garni
Fromage **et** dessert
Café
21 €