

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 fumée /
Glace
ou Fromage Blanc



Hôtel *** - Restaurant
"Le Pré Fillet"



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

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

Les entrées

Foie gras de canard marbré à notre façon
brioche maison

ou

Croustillant aux escargots
(de l'escargotière du marais à Ravilloles),
potimarron, saucisse de Morteau et Comté

ou

Macaron à la truite du Jura fumée
(de la Pisciculture des rivières à Prémanon)

ou

Langue de bœuf salée fumée

Médaille de veau cuit basse température
à la Jurassienne (champignons à la crème, tuile au Comté et
allumettes de jambon cru fumé)

ou

Bouillabaisse d'eau douce
(sandre, truite, et queues d'écrevisses)

ou

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

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème accompagné de son coulis

Dessert au choix

MENU GOURMANDISE
(avec une seule entrée)
40 €

MENU PLAISIR
(avec deux entrées)
52 €

Végétarien, 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)

Velouté de saison	10 €	
Crouton aux Morilles	25 €	
Langue de bœuf salée fumée	14 €	18 €
Ris de veau flambés au Marc du Jura	16 €	23 €
Salade des Hautes Combes (salade, jambon cru fumé, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura chaud et froid...)	7 €	14 €
Salade Comtoise (salade, jambon cru fumé, saucisse fumée, comté chaud et froid...)	7 €	14 €
Omelette aux champignons		20 €
Duo de filets de truite (rose et blanche) meunière		18 €
Duo de filets de truite (rose et blanche) aux Morilles		23 €
Médaille de veau cuit basse température aux morilles		28 €
Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune		32 €

Les plats d'hiver

(Raclette, Fondues et Mont d'or)
sont servis uniquement le soir
sur réservation



Hôtel*** - Restaurant
"Le Pré Fillet"

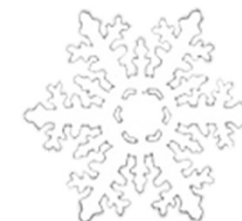


Route du Pré Fillet aux Molunes
39310 SEPTMONCEL - LES MOLUNES

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 « vite fait »
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Plat du jour garni
Café gourmand **15 €**

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

Menu du Jour « complet »
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Entrée du jour
Plat du jour garni **21 €**
Fromage **et** dessert
Café

LES PLATS D'HIVER SONT
SERVIS UNIQUEMENT LE SOIR,
SUR RESERVATION

**service des plats d'hiver
entre 19h et 19h15**

LA RACLETTE

Minimum 2 personnes 23.00 €/ personne

(avec fromage à raclette et Bleu du Haut jura, charcuterie, pommes de terre et salade verte)

LE MONT D'OR

Minimum 2 personnes 25.00 €/personne

(Mont d'or avec charcuterie, pommes de terre et salade verte)

LES FONDUES

Minimum 2 personnes. Même fondue pour toute la table...

(avec charcuterie et salade verte)

Traditionnelle 20.00 €/ personne

Aux morilles et vin jaune 27.00 €/ personne

