

A LA CARTE

	<u>EN ENTRÉE</u>	<u>EN PLAT</u>
	(avec légumes assortis)	
Crouton aux Morilles	25 €	
Langue de bœuf salée fumée	14 €	18 €
Ris de veau flambés au Marc du Jura	16 €	23 €
Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune		32 €
Omelette aux morilles		22 €
Paupiette de truite aux Morilles		24 €
Pièce du boucher poêlée		24 €
Pièce du boucher aux morilles		30 €

LES SALADES

	<u>EN ENTRÉE</u>	<u>EN PLAT</u>
	(avec légumes assortis)	
Salade végété (salade, assortiment de légumes croquant...)	6 €	13 €
Salade rivière (salade, truite du Jura fumée et rillettes de truite au vin Jaune...)	7 €	15 €
Salade biquette (salade, toast de fromage de chèvre panné, coppa fumée, noix ...)	7 €	15 €
Salade des Hautes Combes (salade, jambon cru fumé, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura chaud et froid...)	7 €	15 €



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 18 €
Fromage ou dessert
Café

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 21 €
Fromage et dessert
Café

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

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

MENU GOURMANDISE
(avec une seule entrée)
40 €

MENU PLAISIR
(avec deux entrées)
52 €

Les entrées

Persillé à notre façon
(lapin et langue de bœuf salée fumée en gelée)
ou

Rillettes maison de truite, salade de lentilles vertes du Jura (du Gaec BreLOT à Champdivers), et truite du Jura fumée (de la Pisciculture des rivières aux Rousses)
ou

Ravioles au Comté et noix, crème Vin Jaune et escargots (de l'escargotière du marais à Ravilloles),
ou

Feuilleté aux ris de veau flambés au Marc du Jura et asperges

Poisson du moment, crème chorizo et coques
ou

Souris d'agneau braisée, garniture printanière
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 coulis

Dessert au choix



Hôtel - Restaurant "Le Pré Fillet"

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

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

MENU DECOUVERTE
30 €

Soupe froide aux petits pois et à la sauge, mouillette croustillante au fromage de chèvre (des chèvres de la cascade aux Bouchoux)
ou

Salade Jurassienne (salade avec jambon cru fumé (de la salaison du Chalam à la Pesse) Comté, œuf, noisettes...)

Brochette bœuf et Montagnottes fumées avec compotée d'échalotes au Trousseau **ou** avec sauce aux morilles (avec supplément de 6 €)

Paupiette de truite (filet de truite blanche et mousse de truite rose) crème à la truite fumée (de la Pisciculture des rivières aux Rousses),
ou

Langue de bœuf salée fumée

Plateau de fromages
ou

Fromage blanc à la crème accompagné de coulis

Dessert au choix