



Hôtel ^{***} - Restaurant "Le Pré Fillet"

Le restaurant est ouvert du
mardi midi au dimanche midi.

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

*Pour vos **repas de famille**
et **banquet**,
n'hésitez pas à nous consulter,
nous pouvons vous proposer
d'autres menus*

*Nous vous proposons une cuisine
«fait maison» avec des produits du
terroir. Merci de votre compréhension*

*pour les éventuels manques...
et temps de préparation...*

*C'est avec plaisir que nous vous
informerons sur nos producteurs
et «petits secrets».*



Végétarien, allergies....

*Pour les personnes végétariennes,
allergiques ou contrainte à un régime
particulier : Demandez nous !
Nous pouvons vous aider à choisir des
plats dans les menus ou dans la carte.*



MENU DES PETITS GOURMETS

Pour les enfants
Jusqu'à 12 ans

Choisissez dans le **menu terroir, spécialités, gourmand ou petit plaisir ou plaisir.**
nous vous préparerons une
demi-portion
pour un **demi-tarif.**

MENU DES BAMBINS

Pour les enfants
Jusqu'à 7 ans
8.00 €



(avec un verre de sirop à l'eau
ou un diabolo)

Petite charcuterie
ou
Petite salade composée
~~~~~  
Filet de poisson meunière  
ou  
Escalope de veau à la crème  
  
Légumes  
~~~~~  
Glace
ou
Fromage Blanc

MENU DU JOUR

(Ce menu n'est pas servi le soir, ni le samedi
dimanche ni les jours fériés)

13.50 €

(15.50 € avec fromage et dessert)

**¼ de vin ou ½ bouteille d'eau
et 1 café compris**

Entrée du jour

◇◇◇

Plat du jour

◇◇◇

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la Crème

ou

Dessert au choix

MENU « vite fait »

(Cette formule n'est pas servie le soir, ni le
samedi dimanche ni les jours fériés)

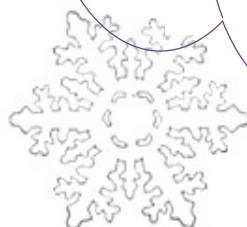
12 €

¼ de vin ou ½ bouteille d'eau

Plat du jour
avec garniture du jour

◇◇◇

Café gourmand



Mise en bouche du moment

*Tarte fine aux poires et bleu du Haut Jura

ou

*Velouté maison au parfum d'hiver

*Coq au vin blanc du Jura

ou

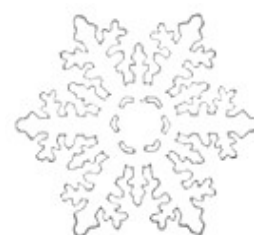
*Langue de bœuf salée fumée

Légumes assortis

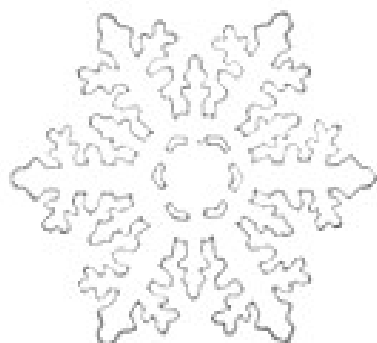
*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis



Dessert au choix



MENU TERROIR 24 €

mes
Sélections
du Terroir

= plats précédés de *



Prix nets hors boissons. Pour les allergènes, demandez nous.

Mise en bouche du moment

Entrées froides

*Terrine maison et jambon cru fumé du Chalam

ou

*Truite du Jura en deux Façons
(Fumée et marinée)



Entrées chaudes

*Langue de bœuf salée fumée

ou

* Duo d'œufs pochés « comme la nouvelle grande région »
(en meurette pour la Bourgogne, au Mont d'or pour la Franche Comté)

*Ballotine de pintade à la saucisse de Morteau, sur lit de choux

ou

Poisson du moment

ou

*Tournedos de bœuf (origine France) aux champignons

Légumes assortis

*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix



MENU SPECIALITES 31 €

(avec 1 entrée : chaude ou froide)

MENU GOURMAND 38 €

(avec 2 entrées : 1 froide et 1 chaude)

mes
Sélections
du Jeroir

= plats précédés de *

Prix nets hors boissons. Pour les allergènes, demandez nous.



Mise en bouche du moment

Entrée froide

*Salade gourmande

(Foie gras de canard marbré à notre façon et filets de caille au miel et Macvin)

Entrées chaudes

*Ris de veau flambé au Marc du Jura

ou

*Cassolette d'escargots de Lavans lès Saint Claude
aux morilles et saucisse de Morteau

*Trou Jurassien

*Poulet de Bresse aux morilles et vin Jaune

Légumes assortis

*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix



MENU PLAISIR 48 €

(avec 2 entrées : 1 froide et 1 chaude)

MENU Petit PLAISIR 42 €

(avec 1 entrée : chaude ou froide)

