

# LES APERITIFS



## LES REGIONNAUX

Apéritif Maison (Macvin du Jura avec Crémant du jura)	3.80 €
Macvin du Jura	3.50 €
Kir au vin Blanc du Jura	2.50 €
Kir au Bourgogne aligoté	2.50 €
Coupe de Crémant du jura (Nature, avec liqueur de fruits rouges ou avec liqueur de Pêche)	3.50 €
Arbois Jaune	6.50 €
Vin de Paille	6.00 €
Anisés (vieux Pontarlier)	2.50 €
Absinthe ("un Emile")	4.00 €
Bière bouteille 33 cl "La rouget de Lisle" - Millefleurs (cervoise au miel) - Combe au loup (brune) - Blanche des plateaux - Griottines	4.00 €

## LES CLASSIQUES

Champagne (Nature, avec liqueur de fruits rouges ou avec liqueur de Pêche)	7.00 €
Anisés (Ricard, Pernod, Pastis)	2.50 €
Américano maison	4.50 €
Muscat de Beaumes de Venise	3.50 €
Bière Pression 25 cl Kronenbourg 1664	2.70 €
Martini rouge ou blanc	3.00 €
Guignolet	3.00 €
Suze	3.00 €
Porto rouge ou blanc	3.50 €
L'esprit du Malt de la montagne de Reims distillerie Guillon. Finition fut de champagne	7.00 €

Paddy Irish whiskey	5.00 €
Clan Campbell Blended scotch	5.00 €
Four Roses bourbon	5.00 €
Chivas Regal Blended 12 ans	6.50 €

## SANS ALCOOL

Nectar et jus de Fruits Fabrication artisanale française (25 cl) - Kiwi - Orange blonde - Framboise - Pêche de vigne - Tomate rouge - Poire william's - Tomate jaune	5.50 €
Jus de Fruits (Pago 20 cl) - Orange - Ananas - Mangue - Pamplemousse - Ace - Tropical - Tomate - Abricot - Pomme - Litchi - citron / citron vert	3.00 €
Soda - Orangina - Jura Cola - Coca cola - Coca cola zero - Perrier - Schweppes tonic - St Yorre - Schweppes agrum' - Gini - Bitter Veneziaio	2.80 €



# LES EAUX

### Gazeuse

- Badoit	4.00 €
- Eau de Perrier	4.00 €
- La Bisontine (eau de Franche Comté)	4.00 €

### Plate

- Vittel	4.00 €
----------	--------

### Litre

### 50 cl

2.50 €
2.50 €

2.50 €
--------



# Hôtel <sup>\*\*\*</sup> - 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*

## 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.*



*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».*

---



## MENU DES PETITS GOURMETS

Pour les enfants  
Jusqu'à 12 ans



Choisissez dans le menu terroir,  
spécialités, gourmand, petit plaisir  
ou plaisir.

nous vous préparerons une  
**demi-portion**  
pour un **demi-tarif.**



## 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 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 « 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 tomate et bleu du Haut Jura

ou

\*Terrine aux deux poissons  
*(sandre et truite rose)*

\*\*\*\*\*

\*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
- \*Filets de truite du Jura en deux façons

Entrées chaudes

- \*Langue de bœuf salée fumée
- ou
- Gratin de queues d'écrevisses



\*\*\*\*\*

Poisson du moment

ou

- \*Paleron de veau braisé, jus aux trompettes et giroles

ou

- \*Faux filet de bœuf (*origine France, race Charolaise*),  
compoté d'oignons au Trousseau

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 terroir

= plats précédés de \*

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

Mise en bouche du moment



Entrée froide

\*Foie gras de canard marbré à notre façon

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 Petit PLAISIR 42 €**

(avec 1 entrée : chaude ou froide)

**MENU PLAISIR 48 €**

(avec 2 entrées : 1 froide et 1 chaude)



# A LA CARTE

mes **S**élections plats précédés de \*  
du **T**erroir



## Les salades

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
* Salade paysanne ..... <i>(salade, dés de comté, jambon cru fumé, croûtons...)</i>	5.00 €	8.00 €
*Salade terroir ..... <i>(salade, dés de bleu de Gex, langue de bœuf salée fumée...)</i>	6.00 €	9.00 €
*Salade rivière ..... <i>(salade, filet de truite fumé, terrine de poisson...)</i>	8.00 €	13.00 €
*Salade foie gras ..... <i>(salade, foie gras, magret de canard fumé...)</i>	8.00 €	13.00 €
*Salade caille chèvre ..... <i>(salade, toast de chèvre chaud, jambon cru fumé, filets de cailles au miel et Macvin...)</i>	9.00 €	14.00 €
Salade verte .....	3.00 €	

## Les entrées froides

*Assiette de truite fumée du Jura .....	15.00 €
Terrine maison aux deux poissons <i>(sandre et truite rose)</i> .....	7.00 €
Charcuterie assortie .....	14.00 €
Terrine maison de viande <i>(porc et foie de volailles)</i> .....	7.00 €
*Foie gras de canard marbré à notre façon .....	15.00 €

## Les entrées chaudes

Velouté de légumes, crouton et fromages du Haut Jura.....	6.00 €
*Langue de bœuf salée fumée .....	12.00 €
*Cassolette d'escargots aux morilles et saucisse de Morteau .....	15.00 €
*Ris de veau flambés au Marc du Jura.....	15.00 €
*Croûton aux champignons.....	13.00 €
aux morilles .....	27.00 €
*Œufs pochés aux morilles .....	18.00 €



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

## Les Œufs et Poisson garnis

*Omelette aux morilles .....	16.00 €
*Truite meunière .....	13.00 €
*Truite aux amandes et crème au savagnin.....	16.00 €
*Poisson du moment .....	selon arrivage
*Filet de truite aux Morilles .....	20.00 €



## Les Viandes garnies

*Langue de bœuf salée fumée .....	15.00 €
*Ris de veau flambés au Marc du Jura.....	18.00 €
* Brochette de filets de caille au Miel et Macvin.....	23.00 €
*Poulet de Bresse aux Morilles et vin Jaune.....	30.00 €
Escalope de veau à la crème .....	17.00 €
*aux morilles .....	32.00 €
*Escalope de veau à la jurassienne ( <i>jambon, béchamel, champignons, gratiné au four</i> ) au Bleu de Gex (bleu du Haut Jura).....	20.00 €
au Comté .....	20.00 €
Faux Filet de bœuf Nature .....	20.00 €
Aux 5 baies .....	22.00 €
*Aux Morilles.....	34.00 €



## Les Fromages

*Plateau de fromages .....	5.00 €
Fromage blanc à la crème et coulis de framboises.....	5.00 €
Fromage blanc à la crème, poivres du moulin et herbes .....	5.00 €
*Le toast chaud « au bleu du Haut Jura » .....	3.00 €