

## LES APERITIFS

### LES REGIONAUX

Apéritif Maison (Macvin du Jura avec Crémant du jura)	4.00 €
Macvin du Jura	3.70 €
Kir au vin Blanc du Jura	2.60 €
Kir au Bourgogne aligoté	2.60 €
Coupe de Crémant du jura (Nature, avec liqueur de fruits rouges ou avec liqueur de Pêche)	3.70 €
Arbois Jaune	7.00 €
Vin de Paille	7.00 €
Anisés (vieux Pontarlier)	3.00 €
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	4.50 €

### LES CLASSIQUES

Champagne premier cru (Nature, avec liqueur de fruits rouges ou avec liqueur de Pêche)	8.00 €
Anisés (Ricard, Pernod, Pastis)	3.00 €
Américano maison	4.50 €
Muscat de Beaumes de Venise	3.70 €
Bière Pression 25 cl Kronenbourg 1664	3.00 €
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	3.00 €

## LES EAUX

### Gazeuse

	<u>Litre</u>	<u>50 cl</u>
- Badoit	4.00 €	2.50 €
- Eau de Perrier	4.00 €	2.50 €
- La Bisontine (eau de Franche Comté)	4.00 €	

### Plate

- Vittel	4.00 €	2.50 €
----------	--------	--------



# Hôtel <sup>\*\*\*</sup> - Restaurant "Le Pré Fillet"

## Fermeture hebdomadaire

Dimanche soir, lundi midi et soir,  
premier mardi de chaque mois

## Horaires de service

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

**Pour les tables  
de dix convives ou plus,  
nous vous remercions  
de choisir pour tous  
dans le même menu**

*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.*

---

## Les PLATS D'HIVER (Le soir uniquement) sur réservation

prix par personne

<b>La raclette</b> <i>Minimum 2 personnes</i> .....	20.00 €
<i>(avec fromage à raclette et Bleu du Haut jura, charcuterie, pommes de terre et salade verte)</i>	
<b>Le Mont d'Or</b> <i>Minimum 2 personnes</i> .....	22.00 €
<i>(Mont d'or avec charcuterie, pommes de terre et salade verte)</i>	
<b>LES FONDUES : Minimum 2 personnes. Même fondue pour toute la table...</b> <i>(avec charcuterie et salade verte)</i>	
<b>Traditionnelle</b> .....	16.00 €
<b>A la Morteau</b> .....	18.00 €
<b>Aux morilles et vin jaune</b> .....	24.00 €



## 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 DES BAMBINS

*Pour les enfants  
Jusqu'à 7 ans  
8.00 €*



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

*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 €**

**(16 € 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*





## MENU TERROIR 25 €

Mise en bouche du moment

\*\*\*\*\*

\*Salade du terroir  
(avec dés de bleu du Haut jura et langue de bœuf salées fumée)

ou

\*Velouté maison au parfum d'hiver

\*\*\*\*\*

\*Truite meunière

ou

\*Râble de lapin et saucisse de Morteau  
sur sa purée de saison et cancoillote chaude

Légumes assortis

\*\*\*\*\*

\*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

mes  
du  sélections  
du terroir

= plats précédés de \*



## *MENU SPECIALITES 31 €*

*(avec 1 entrée)*

## *MENU GOURMAND 38 €*

*(avec 2 entrées)*

Mise en bouche du moment

\*\*\*\*\*

\*Tarte croustillante au Mont d'or et saucisse de Mordeau  
accompagnée de sa petite salade d'hiver

ou

\*Langue de bœuf salée fumée

ou

\*Ris de veau flambé au Marc du Jura  
*(avec un supplément de 3 €)*

\*\*\*\*\*

Poisson du moment

ou

\*Sot l'y laisse de dinde aux champignons et morilles

Légumes assortis

\*\*\*\*\*

\*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix





*MENU Petit PLAISIR 42 €*  
(avec 1 entrée)

*MENU PLAISIR 50 €*  
(avec 2 entrées)

Mise en bouche du moment

\*\*\*\*\*

\*Foie gras de canard marbré à notre façon

et /ou

\*Œufs pochés aux morilles et vin jaune

\*\*\*\*\*

\*Trou Jurassien

\*\*\*\*\*

\*Brochette de filets de caille au miel et Macvin

ou

\*Filet de sandre aux queues d'écrevisses

Légumes assortis

\*\*\*\*\*

\*Plateau de fromages

ou


Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix



# A LA CARTE

mes  élections = plats précédés de \*  
du terroir



## Les salades et entrées froides

	<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>	7.00 €	10.00 €
*Salade aux trois fromages ..... <i>(salade, toasts chauds de comté, morbier et bleu du haut Jura...)</i>	7.00 €	10.00 €
*Salade foie gras ..... <i>(salade, foie gras, jambon cru fumé...)</i>	8.00 €	13.00 €
*Salade caille chèvre ..... <i>(salade, toast de chèvre chaud, jambon cru fumé, filets de caille au miel et Macvin...)</i>	9.00 €	14.00 €
Salade verte .....	3.00 €	
*Assiette de charcuterie assortie .....		12.00 €
*Foie gras marbré à notre façon .....		15.00 €



## Les entrées chaudes

*Velouté au parfum de saison, croutons et fromages du Haut Jura .....	7.00 €
*Langue de bœuf salée fumée .....	12.00 €
*Gratin de queues d'écrevisses .....	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 €



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

### Les Œufs et Poisson garnis

*Omelette aux morilles .....	16.00 €
*Truite meunière .....	14.00 €
*Truite aux amandes et crème au vin Jaune.....	17.00 €
*Poisson du moment .....	Selon arrivage



### Les Viandes garnies

*Langue de bœuf salée fumée.....	17.00 €
*Ris de veau flambés au Marc du Jura.....	20.00 €
*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 jurassienne au Bleu de Gex (bleu du Haut Jura) .....	20.00 €
au Comté.....	20.00 €
Filet de bœuf (origine France) Nature .....	22.00 €
Aux 5 baies .....	24.00 €
*Aux Morilles.....	36.00 €

### 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 €

