

## 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"	4.50 €
- Millefleurs (cervoise au miel)	
- Combe au loup (brune)	
- Blanche des plateaux	
- Griottines	

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

## LES EAUX

### Gazeuse

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

### Plate

- Vittel	Litre	4.00 €	50 cl	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.*



## 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

\*Caille lardée rôtie, oignonade au Macvin

Légumes assortis

\*\*\*\*\*

\*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*



Dessert au choix

mes  
Sélections  
du Terroir

= plats précédés de \*

Prix nets hors boissons. Pour les allergènes, demandez nous



**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 Morteau  
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

\*\*\*\*\*

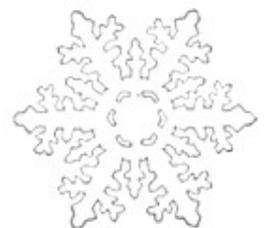
\*Plateau de fromages

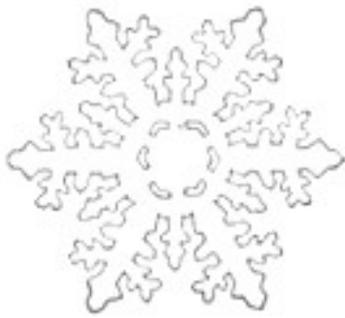
ou

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

\*Cassolette d'escargots de Lavans-lès-Saint-Claude  
aux morilles, saucisse de Morteau et vieux Pontarlier

\*\*\*\*\*

\*Trou Jurassien

\*\*\*\*\*

\*Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune

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 .....<br><i>(salade, dés de comté, jambon cru fumé, croûtons...)</i>                                        | 5.00 €        | 8.00 €      |
| *Salade terroir .....<br><i>(salade, dés de bleu de Gex, langue de bœuf salée fumée...)</i>                                   | 7.00 €        | 10.00 €     |
| *Salade aux trois fromages .....<br><i>(salade, toasts chauds de comté, morbier et bleu du haut Jura...)</i>                  | 7.00 €        | 10.00 €     |
| *Salade foie gras .....<br><i>(salade, foie gras, jambon cru fumé...)</i>                                                     | 8.00 €        | 13.00 €     |
| *Salade caille chèvre .....<br><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 € |

