

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 €

LES BIERES

Bière Pression 25 cl Kronenbourg 1664	3.00 €
Bière bouteille 33 cl "La rouget de Lisle" - Millefleurs (cervoise au miel) - Combe au loup (brune) - Blanche des plateaux - Griottines "Brasserie Gessienne" BIO artisanale - Blanche - Blonde - Ambrée triples Brasserie Lizon" artisanale - Blanche - Brune - Ambrée	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 Venezzio	3.00 €

LES EAUX

	<u>Litre</u>	<u>50 cl</u>
<u>Gazeuse</u>		
- Badoit	4 €	2.50 €
- Eau de Perrier	4 €	2.50 €
- La Bisontine (eau de Franche Comté)	4 €	2.50 €
<u>Plate</u>		
- Vittel	4 €	2.50 €



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

Site internet

www.hotel-leprefillet.com

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 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 €

(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

*Melon et noix de jambon cru fumée du Chalam

ou

*Velouté maison

*Duo de filets de truite rose et blanche
en papillote au bleu du Haut Jura

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 *

MENU SPECIALITES 31 €

(avec 1 entrée)

MENU GOURMAND 38 €

(avec 2 entrées)

Mise en bouche du moment

*Fraicheur printanière à la truite Fumée du Jura
(salade de melon, tomate, avocat)

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

*Asperges et noix de saint Jacques,
vinaigrette à l'huile de noisettes et fruits secs

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

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 truite fumée <i>(salade, truite du Jura fumée...)</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 maison, croûtons 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 €

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 €