

Hôtel ^{***} - 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 huit 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.
Merci de nous informer de vos allergies
dès la prise de commande



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	4.50 €

LES CLASSIQUES

Champagne (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 €
- Fraise	- Myrtille
- 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	- citron / citron vert
Soda	3.00 €
- Orangina	- Jura Cola
- Coca cola	- Coca cola zero
- Perrier	- Schweppes tonic
- St Yorre	- Schweppes agrum'
- Gini	- Bitter Venezzio

LES EAUX

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

MENU Petit Plaisir 42 € (avec 1 entrée)

MENU Plaisir 50 € (avec 2 entrées)

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Mise en bouche du moment

Foie gras de canard marbré à notre façon

et /ou

Ris de veau flambés au marc du Jura

Granité maison au vin rouge

Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune

ou

Noix de saint Jacques aux asperges et saucisse fumées,
crème aux agrumes

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix



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

MENU Spécialités 31 € (avec 1 entrée)

MENU Gourmand 38 € (avec 2 entrées)

Mise en bouche du moment

Salade cascade et rivières
(avec le fromage de chèvre de la cascade aux Bouchoux
et la truite fumée des rivières à Prémanon)

et /ou

Langue de bœuf salée fumée

Poisson (*selon arrivage*), crème au vin Jaune

ou

Brochette de filets de caille aux miel et macvin



Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix

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

MENU DES PETITS GOURMETS (Jusqu'à 12 ans)

*Nous vous préparerons une **demi-portion** du menu de votre choix pour un **demi-tarif**.*

*MENU DES BAMBINS 9 € (Jusqu'à 7 ans)
avec un verre de sirop à l'eau ou un diabolo*

*Petite charcuterie ou Petite salade composée
Filet de poisson meunière ou petit tournedos de bœuf
Glace ou Fromage Blanc*



MENUS Du Jour

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

13.50 €

*¼ de vin de table
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*

16 €

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

Entrée du jour.

Plat du jour

*Plateau de fromages
ou Fromage blanc à la Crème.
Dessert au choix*

12 €

*¼ de vin de table
ou ½ bouteille d'eau*

*Plat du jour.
Café gourmand*

MENU Terroir 25 €

Mise en bouche du moment

Salade du terroir

(avec langue de bœuf salée fumée et bleu du haut Jura)

ou

Terrine maison aux deux poivres

Truite meunière

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix



A La Carte



	Entrée	Plat
Foie gras marbré à notre façon	15.00 €	
Terrine maison et jambon cru fumé	10.00 €	
Croûton aux morilles	27.00 €	
Salade terroir (<i>salade, dés de bleu de Gex, langue de bœuf salée fumée...</i>)	7.00 €	12.00 €
Salade rivière (<i>salade, truite fumée...</i>)	9.00 €	14.00 €
Ris de veau flambés au marc du Jura	15.00 €	20.00 €
Langue de bœuf salée fumée	12.00 €	17.00 €
Omelette aux morilles		16.00 €
Truite aux amandes et crème au vin Jaune.....		17.00 €
Poulet de Bresse aux Morilles et vin Jaune.....		30.00 €
Escalope de veau à la jurassienne au Bleu de Gex (bleu du Haut Jura).. <i>(Béchamel, jambon, champignons, fromage gratiné)</i>		20.00 €
Brochette de filet de caille au miel et Macvin.....		23.00 €
Tournedos de Bœuf (<i>origine France</i>) poêlé.....		25.00 €
Tournedos de Bœuf (<i>origine France</i>) aux Morilles		36.00 €
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 €	



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