

# 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 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	4.50 €
"Brasserie Gessienne" BIO artisanale - Blanche - Blonde - Ambrée triple	

## 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 €
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 - Pamplemousse rose	
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

Litre    50 cl

### Gazeuse

- Badoit	4.00 €	2.50 €
- Eau de Perrier	4.00 €	2.50 €
- La Bisontine (eau de Besançon gazéifiée)	4.00 €	
- Velleminfroy (eau minérale de franche comté)	4.00 €	

### Plate

- Vittel	4.00 €	2.50 €
- Velleminfroy (eau minérale de franche comté)	4.00 €	

## MENUS Du Jour

(Ces menus ne sont pas servis 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.  
et 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

\*\*\*\*\*

Melon et Jambon cru fumé du Chalam

ou

Terrine maison aux deux poivres

\*\*\*\*\*

Langue de bœuf salée fumée

\*\*\*\*\*

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 des rivières

(avec truite du Jura fumée et rillettes maison de truite au vin Jaune)

et /ou

Cassolette d'escargots (de Saint Lupicin)  
aux petits légumes et vieux Pontarlier

\*\*\*\*\*

Papillote de filets de truites (rose et blanche)  
au bleu du Haut Jura et 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 préparons 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 Melon*

*Filet de poisson meunière ou petite tranche de langue de bœuf salée fumée*

*Glace ou Fromage Blanc*



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

*MENU Plaisir 50 € (avec 2 entrées)*

*Pour votre plaisir, ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table !*

Mise en bouche du moment

\*\*\*\*\*

Salade gourmande au foie gras de canard  
et langue de bœuf salée fumée

et /ou

Ris de veau flambés au marc du Jura

\*\*\*\*\*

Granité maison au vin rouge

\*\*\*\*\*

Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune

ou

Poisson du moment, crème aux morilles et vin jaune

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix



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

## 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, rillettes de truite au vin jaune...</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 €
Poisson du moment .....		selon poisson
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.*