

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



Fermeture hebdomadaire

Dimanche soir, lundi
Plus le dernier dimanche midi et
le dernier 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 (6 cl)	7.00 €
Vin de Paille (5 cl)	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 triple	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 €
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 €
- Fraïse - 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'	
- Bitter Venezzio	

LES EAUX

Litre 50 cl

Gazeuse

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

Plate

- Vittel	4.00 €	2.50 €
- Velleminfroy	4.00 €	
<i>(eau minérale de franche comté)</i>		



LES PLATS D'HIVER



sur réservation

(Le soir uniquement)

prix par personne

La raclette *Minimum 2 personnes* 20.00 €
(avec fromage à raclette et Bleu du Haut jura, charcuterie, pommes de terre et salade verte)

Le Mont d'Or *Minimum 2 personnes* 22.00 €
(Mont d'or avec charcuterie, pommes de terre et salade verte)

LES FONDUES : *Minimum 2 personnes*
(avec charcuterie et salade verte)

Même fondue pour toute la table...

Traditionnelle..... 16.00 €

A la Morteau 18.00 €

Aux morilles et vin jaune..... 24.00 €

Hôtel *** - Restaurant
"Le Pré Fillet"
Septmoncel
LES MOLUNES
Tél : 03.84.41.62.89
www.hotel-leprefillet.com



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

Salade du terroir

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

ou

Velouté maison au parfum d'hiver

(avec croustons et fromages du Haut Jura)

Chou farci « comme le faisait la mémé »,

crème au mont d'or

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 32 € (avec 1 entrée)

MENU Gourmand 39 € (avec 2 entrées)

Mise en bouche du moment



Truite rose « des Rivières » en tartare,
aux agrumes et à la mangue

et /ou

Les escargots « de Saint Lupicin »,
croustillant aux poireaux et saucisse fumée

et /ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura
(avec supplément de 3 €)



Poisson (selon arrivage), crème au vin Jaune

ou

Filet mignon de veau aux champignons



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 Petit Plaisir 42 € (avec 1 entrée)

MENU Plaisir 50 € (avec 2 entrées)



Mise en bouche du moment



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

et /ou

Œuf poché en Meurette



Granité maison au vin rouge



Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune

ou

Brochette de noix de saint Jacques et gambas
au vieux Pontarlier, lit de fenouil fondant



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)

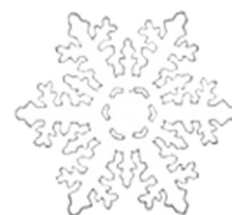
*Nous vous préparons une **demi-portion** du menu de votre choix pour un **demi-tarif**.*

MENU DES BAMBINS 9 € (Jusqu'à 7 ans)

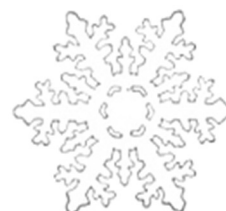
avec un verre de sirop à l'eau ou un diabolò



*Petite charcuterie ou petit velouté
Filet de poisson meunière ou petite escalope de veau à la crème
Glacé ou Fromage Blanc*



A La Carte



	Entrée	Plat
Velouté maison au parfum d'hiver <i>(avec croutons et fromages du Haut Jura)</i>	7.00 €	
Foie gras marbré à notre façon	15.00 €	
Assiette de truite du Jura Fumée	15.00 €	
Crouton aux champignons	15.00 €	
Croûton aux morilles	27.00 €	
Œuf poché aux Morilles	15.00 €	
Salade terroir <i>(salade, dés de bleu de Gex, langue de bœuf salée fumée...)</i>	7.00 €	12.00 €
Ris de veau flambés au marc du Jura	15.00 €	20.00 €
Langue de bœuf salée fumée	12.00 €	17.00 €
Omelette aux morilles		17.00 €
Poisson du moment		selon le 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 €
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.*