

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)	9.00 €
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) - Fraise - Pamplemousse rose - 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 - citron / citron vert	3.00 €
Soda - Orangina - Jura Cola - Coca cola - Coca cola zero - Perrier - Schweppes tonic - St Yorre - Schweppes agrum' - Bitter Venezzio	3.00 €

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 €	



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

Fermeture hebdomadaire

Le restaurant est ouvert
du mardi midi
au dimanche midi

Horaires de service

Le midi : de 12h à 13h15
Le soir : de 19h15 à 20h15

Végétarien, allergies...

Pour les personnes
végétariennes, allergiques ou
contrainte à un régime
particulier : Demandez-nous !
Nous pouvons vous aider à
choisir des plats

Merci de nous informer de vos
allergies dès la prise de
commande

Nous vous proposons
une cuisine «fait maison»
avec des produits du terroir.
Merci de votre compréhension
pour les éventuels manques...
et temps de préparation...



MENU DES PETITS GOURMETS (Jusqu'à 12 ans)
Nous vous préparons une **demi-portion** du menu de votre choix
(Terroir, Spécialités ou Gourmand) 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 escalope de veau à la crème
Glace ou Fromage Blanc*





MENUS du Jour

Ces menus ne sont pas servis le soir, ni le samedi dimanche ni les jours fériés)

14 €

*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*

16.50 €

*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.
et Dessert au choix*

12 €

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

*Plat du jour.
Café gourmand.*

MENU Terroir D'août

26 €

Mise en bouche du moment

Soupe froide de petits pois à la sauge, crème à la sauge
et toast chaud au Bleu du Haut Jura

ou

Terrine maison aux poivres
(terrine de viande : volaille et porc)

Paupiette de truite en deux couleurs (rose et blanche),
crème à la tomate et au basilic

ou

Langue de bœuf salée fumée

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix

A la carte

8 €

8 €

14 €

12 € (en entrée)
15 € (en plat)

5 €

5 €



MENU Spécialités de l'été 32 €
(avec 1 seule entrée : froide ou chaude)

A la carte

MENU Gourmand de l'été 42 €
(avec 1 entrée froide et 1 entrée chaude)

Mise en bouche du moment

Entrées froides

Rouleaux d'été Jurassien

(légumes croquants, jambon cru fumé et comté)

vinaigrette au vin jaune et gelée de pissenlits

ou

Salade cascades et rivières

(avec fromage de chèvre des Cascades aux Bouchoux
et Truite fumée des Rivières à Prémanon)

12 €

12 €

Entrées chaudes

Cassolette de râgout d'escargots de Saint Lupicin
à l'ail des ours

ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura

15 €

15 € (en entrée)
20 € (en plat)

Poisson du moment, légumes d'été façon couscous

22 €

ou

Brochette grillée de veau et lard comtois, jus corsé

20 €

ou

Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune
(avec un supplément de 8 €)

30 €

Plateau de fromages

5 €

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

5 €

Dessert au choix

