



## 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'octobre

**26 €**

Mise en bouche du moment

\*\*\*\*\*

Velouté maison aux légumes de saison,  
et toast au comté

ou

Salade du terroir

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

\*\*\*\*\*

Paupiette de truite en deux couleurs (rose et blanche),  
crème au Mont d'or

ou

Ragoût de sanglier

ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura  
(avec un supplément de 5 €)

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

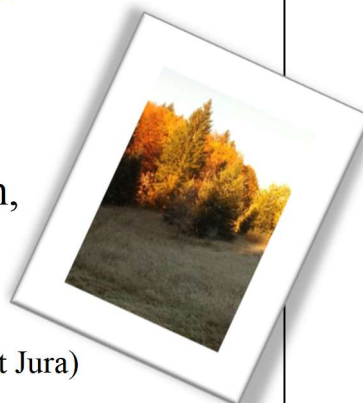
ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

A la carte



8 €

8 €

14 €

15 €

15 € (en entrée)  
20 € (en plat)

5 €

5 €



*MENU Spécialités d'automne 32 €*  
(avec 1 seule entrée : froide ou chaude)

*MENU Gourmand d'automne 42 €*  
(avec 2 entrées : 1 froide et 1 chaude)

A la carte

Mise en bouche du moment

*Entrées froides*

Terrine maison de chevreuil aux noisettes

ou

Salade cascades et rivières

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

*Entrées chaudes*

Langue de bœuf salée fumée

ou

Crouton aux champignons à la crème

\*\*\*\*\*

Pavé de cerf, jus aux myrtilles

ou

Lièvre à la royale

(Ballotine de lièvre, cœur à la farce de lièvre et foie gras)

ou

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

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix



10 €

12 €

12 € (en entrée)  
15 € (en plat)

12 €

22 €

22 €

30 €

5 €

5 €

# 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 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 €

## 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 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 <sup>\*\*\*</sup> - Restaurant "Le Père 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**

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

Vacances d'automne  
**Du dimanche 1<sup>er</sup> novembre  
au mardi 8 décembre**

## 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

## **MENU DES PETITS GOURMETS (Jusqu'à 12 ans)**

Nous vous préparerons 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 diablo

Petite charcuterie ou petite salade composée  
Filet de poisson meunière ou langue de bœuf salée fumée  
Glace ou Fromage Blanc

