



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 diabololo

*Petite charcuterie ou melon
Filet de poisson meunière ou petite escalope de veau à la crème
Glace ou Fromage Blanc*



LES APERITIFS

LES REGIONAUX

Apéritif Maison 4.00 €
(Macvin du Jura avec Crémant du jura)

Macvin du Jura 3.70 €

Kir au vin Blanc du Jura 2.60 €

Kir au Bourgogne aligoté 2.60 €

Coupe de Crémant du jura 3.70 €
(Nature, avec liqueur de fruits rouges
ou avec liqueur de Pêche)

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 3.00 €
Kronenbourg 1664

Bière bouteille 33 cl 4.50 €

"La rouget de Lisle"

- Millefleurs (cervoise au miel)
- Combe au loup (brune)
- Blanche des plateaux
- Griottines

"Brasserie Gessienne"

BIO artisanale

- Blanche
- Blonde
- Ambrée triple

LES CLASSIQUES

Champagne 9.00 €

(Nature, avec liqueur de fruits rouges
ou avec liqueur de Pêche)

Anisés 3.00 €

(Ricard, Pernod, Pastis)

Américano maison 4.50 €

Muscat de Beaumes de Venise 3.70 €

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 5.50 €

Fabrication artisanale française (25 cl)

- Framboise - Pêche de vigne
- Tomate rouge - Poire william's
- Tomate jaune - Myrtilles sauvage
- Pomme bio - Fraise gariguettes

Jus de Fruits (Pago 20 cl) 3.00 €

- Orange - Ananas
- Ace - Tropical
- Abricot - Pomme

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 €
(eau de Besançon gazéifiée)

Velleminfroy 4.00 €
(eau minérale de franche comté)

Plate

Vittel 4.00 € | 2.50 €

Velleminfroy 4.00 €
(eau minérale de franche comté)

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

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

Mise en bouche du moment

Entrées froides

Tartare de l'été à la truite fumée du Jura 12 €
(tartare de truite rose, melon, tomate, fraise et truite fumée)

ou

Foie gras de canard poché au Trousseau 12 €
(gelée au Trousseau et croustillant au miel)

Entrées chaudes

Langue de bœuf salée fumée 12 € (en entrée)
15 € (en plat)

ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura 15 € (en entrée)
20 € (en plat)

Poisson du moment, sauce citron ciboulette 22 €
ou

Selle d'agneau confite (six heures à basse température) 22 €
tuile à l'ail des ours

ou

Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune 30 €
(avec un supplément de 8 €)

Plateau de fromages 5 €

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis 5 €

Dessert au choix

A la carte





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 de juillet

26 €

Mise en bouche du moment

Roulé à la courgette
et fromage de chèvre frais des Bouchoux

ou

Terrine maison comme un persillé
(Lapin et langue de bœuf salée fumée en gelée)

Quenelles maison de truite
gratinées au bleu du Haut Jura

ou

Araignée de porc à la bourguignonne
(sauce vin rouge, échalotte, oignon et lard)

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix

A la carte

8 €

8 €

14 €

15 €

5 €

5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets hors boissons. Demandez-nous pour les allergènes.

