



## 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 26 €

Mise en bouche du moment  
\*\*\*\*\*

Tarte fine aux endives, poires, noix  
et bleu du Haut Jura

**ou**

Terrine maison de sanglier aux noisettes

\*\*\*\*\*

Quenelles maison de truite  
gratinées au bleu du Haut Jura

**ou**

Langue de bœuf salée fumé

\*\*\*\*\*

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 32 €**  
(avec 1 seule entrée : froide ou chaude)

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

A la carte

Mise en bouche du moment

Entrées froides

Tartare « Rivières et Cascades »

Tartare de truite rose et truite fumée (des rivières à Prémanon) aux pommes  
Avec mousse de fromage de chèvre (des cascades aux Bouchoux)

12 €

ou

Ballotine de caille aux figes et Macvin,  
et médaillon de foie gras poché au Trousseau

12 €

Entrées chaudes

Feuilleté aux champignons à la crème

12 €

ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura

15 € (en entrée)  
20 € (en plat)

\*\*\*\*\*

Poisson du moment, crème au Mont d'or

22 €

ou

Chou farci « à la façon de la mémé »  
au canard, marrons et légumes d'automne

22 €

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



# 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 (cerveoise 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)  
- Tomate rouge - Poire william's  
- Tomate jaune - Fraise gariguettes  
- Pomme bio

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 Veneziaio

## 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)



# Hôtel <sup>\*\*\*</sup> - Restaurant "Le Pré Fillet"

## Fermeture hebdomadaire

Dimanche soir  
et lundi midi et lundi soir

*Mardi soir, mercredi soir et jeudi soir,  
le restaurant est ouvert uniquement  
pour les personnes séjournant à l'hôtel*

## **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 jeudi 14 octobre au soir  
au mardi 7 décembre au matin*

## 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 petite escalope de veau à la crème  
Glace ou Fromage Blanc*

