

**MENU DES petits GOURMETS  
(Jusqu'à 12 ans)**

Nous vous préparons une  
demi-portion du menu de votre choix  
(découverte, gourmandise ou plaisir)  
pour un demi-tarif



**MENU DES minis GOURMETS**

11 €

(Jusqu'à 7 ans)

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

Petite charcuterie  
ou melon /  
Filet de poisson  
ou petit tournedos/  
Glace  
ou Fromage Blanc

**MENU DÉCOUVERTE 29 €**

Soupe froide de saison, chantilly fumée  
et dés de langue de bœuf salée fumée  
ou

Salade Comtoise dans son nid croustillant  
(Salade, Comté, saucisse de Morteau grillée, œuf ...)

-----  
Epaule d'agneau comme un navarin,  
garniture printanière  
ou

Papillote de filet de truite (des rivières à Prémanon)  
au bleu du Haut Jura  
-----

Plateau de fromages  
ou

Fromage blanc à la crème accompagné de coulis  
-----

Dessert au choix

Hôtel \*\*\* - Restaurant  
**"Le Pré Fillet"**

**MENU GOURMANDISE 36 €**  
(avec une seule entrée : froide ou chaude)

**MENU PLAISIR 46 €**  
(avec deux entrées : une froide et une chaude)

*Entrées froides*

Tartare de truite du Jura (rose et fumée)  
melon, tomates et fraises  
ou

Tarte fine aux légumes croquants,  
et jambon cru fumé (du Chalam à la Pesse)

*Entrées chaudes*

-----  
Langue de bœuf salée fumée  
ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura  
-----

Dos de poisson (selon arrivage)  
nouilles chinoises aux petits légumes  
ou

Paleron de veau cuit basse température,  
Jus corsé, beurre à l'ail des ours  
ou

Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune  
(avec supplément de 8 €)  
-----

Plateau de fromages  
ou

Fromage blanc à la crème accompagné de coulis  
-----

Dessert au choix

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

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

Végétarien, allergies...

Pour les personnes végétariennes, allergiques ou  
contraintes 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**

# A LA CARTE

## ENTRÉES FROIDES

Soupe froide de saison, chantilly fumée et dés de langue de bœuf salée fumée 9 €  
Tartare de truite du Jura (rose et fumée) melon, tomates et fraises 13 €  
Tarte fine aux légumes croquants, et jambon cru fumé (du Chalam à la Pesse) 13 €

## POISSONS

Filet de truite aux morilles 23 €  
Dos de poisson (selon arrivage) nouilles chinoises aux petits légumes 23 €

## SALADES REPAS

(accompagné d'une assiette de légumes)  
Salade du terroir 14 €  
(salade, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura...)  
Salade des rivières 16 €  
(salade, tartare de truite et truite du jura fumée...)  
Salade Végé 13 €  
(salade, assortiment de légumes croquants...)

## ENTRÉES CHAUDES

Langue de bœuf salée fumée 13 €  
Ris de veau flambés au Marc du Jura 16 €  
Crouton aux Morilles 25 €

## VIANDES

Langue de bœuf salée fumée 18 €  
Ris de veau flambés au Marc du Jura 21 €  
Paleron de veau cuit basse température, jus corsé, beurre à l'ail des ours 23 €  
Tournedos de Bœuf poêlé 25 €  
Tournedos de Bœuf aux champignons et morilles 32 €  
Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune 32 €

## FROMAGES

Plateau de fromages 6 €  
Fromage blanc à la crème accompagné de coulis 6 €



Hôtel - Restaurant  
"Le Pré Fillet"



39310 LES MOLUNES (Septmoncel)

Tél : 03.84.41.62.89

e-mail : [accueil@hotel-leprefillet.com](mailto:accueil@hotel-leprefillet.com)

site : [www.hotel-leprefillet.com](http://www.hotel-leprefillet.com)



Nous vous accueillons  
du mardi midi au dimanche midi

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

## LES MENUS DU JOUR

Ils ne sont pas servis le soir,  
ni le samedi dimanche ni les jours fériés

Menu du jour « vite fait »  
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Plat du jour garni  
Café gourmand 14 €

Menu du jour  
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Entrée du jour 16 €  
Plat du jour garni  
Fromage ou dessert  
Café

Menu du Jour « complet »  
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Entrée du jour  
Plat du jour garni 18 €  
Fromage et dessert  
Café