

A LA CARTE

ENTRÉES

Velouté au parfum de saison,
dés de langue de bœuf salée fumée et bleu
du Haut Jura 9 €

Salade du terroir
(salade, langue de bœuf salée fumée,
bleu du Haut Jura ...) 8 €

Langue de bœuf salée fumée 13 €

Ris de veau flambés au Marc du Jura 16 €

Crouton aux Morilles 25 €

SALADES REPAS

(accompagnées d'une assiette de légumes)

Salade du terroir 14 €
(salade, langue de bœuf salée fumée, bleu
du Haut Jura ...)

Salade au chèvre 14 €
(salade, croustillant chèvre miel du Jura,
jambon cru fumé du Chalam...)

Salade Végé 13 €
(salade, assortiment de légumes croquants...)

VIANDES

Langue de bœuf salée fumée 18 €

Ris de veau flambés au Marc du Jura 21 €

Le poulet de Bresse à la crème,
morilles et vin jaune 32 €

ŒUFS et POISSONS

Filet de truite aux morilles 23 €

Œufs parfait aux morilles 23 €

FROMAGES

Plateau de fromages 6 €

Fromage blanc à la crème
accompagné de coulis 6 €

**Les plats d'hiver
(Raclette, Fondues et
Mont d'or sont servis
uniquement le soir
sur réservation)**



Hôtel - Restaurant
"Le Pré Fillet"



39310 LES MOLUNES (Septmoncel)

Tél : 03.84.41.62.89

e-mail : accueil@hotel-leprefillet.com

site : www.hotel-leprefillet.com



Nous vous accueillons
du mercredi midi au dimanche midi

Le midi : de 12h à 13h15

Le soir : de 19h 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

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 diabololo
Petite charcuterie
ou salade composée /
Filet de poisson
ou saucisse de Morteau/
Glace
ou Fromage Blanc



Hôtel *** - Restaurant "Le Pré Fillet"



MENU DÉCOUVERTE 29 €

Velouté au parfum de saison,
dés de langue de bœuf salée fumée
et bleu du Haut Jura
ou

Rillettes maison de truite au vin jaune

Parmentier de joue et queue de bœuf
aux légumes d'hiver
ou

Œufs parfait,
saucisse de Morteau et crème au Mont d'or
ou

Œufs parfait aux Morilles
(avec supplément de 5 €)

Plateau de fromages
ou

Fromage blanc à la crème accompagné de coulis

Dessert au choix

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

MENU GOURMANDISE 38 € (avec une seule entrée)

MENU PLAISIR 50 € (avec deux entrées)

Les entrées

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

Verrine betterave rouge et chèvre,
jambon cru fumé du Chalam,
croustillant chèvre et miel du Jura
ou

Langue de bœuf salée fumée
ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura

Ballottine de filet de caille aux trompettes et raisins
en feuille de chou
ou

Paupiette de truite en deux couleurs
Morilles et queues d'écrevisses
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

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**

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

Le dimanche midi, nous
servons uniquement
les menus
Gourmandise et Plaisir



LES PLATS D'HIVERS SONT
SERVIS UNIQUEMENT LE SOIR,
SUR RESERVATION

service des plats d'hiver
entre 19h et 19h30

LA RACLETTE

Minimum 2 personnes 23.00 €/ personne

(avec fromage à raclette et Bleu du Haut jura, charcuterie, pommes de terre et salade verte)



LE MONT D'OR

Minimum 2 personnes 25.00 €/personne

(Mont d'or avec charcuterie, pommes de terre et salade verte)

LES FONDUES

Minimum 2 personnes. Même fondue pour toute la table...

(avec charcuterie et salade verte)

Traditionnelle 20.00 €/ personne

Aux morilles et vin jaune 27.00 €/ personne

