



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

A LA CARTE

ENTRÉES

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

ŒUFS et POISSONS

- Filet de truite aux morilles 23 €
- Nage d'eau douce (truite, sandre et queues d'écrevisses) et légumes de saison, en crouste feuilletée 24 €
- Œufs parfait aux morilles 23 €

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 €

FROMAGES

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

SALADES

	<u>ENTREE</u>	<u>REPAS</u> (accompagnées d'une assiette de légumes)
Salade du terroir <i>(salade, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura ...)</i>	7 €	14 €
Salade rivière <i>(salade, truite du Jura fumée, rillettes de truite maison au vin jaune...)</i>	7 €	14 €
Salade Végé <i>(salade, assortiment de légumes croquants...)</i>	6 €	13 €

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

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

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 DÉCOUVERTE 29 €

Terrine maison comme un persillé
(langue salée fumée et lapin)
ou

Rillettes maison de truite au vin jaune

Paupiette de truite en deux couleurs
crème à l'oseille
(filet de truite blanche et mousse de truite rose)
ou

Œufs parfait
en Meurette à la saucisse de Morteau
ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura
(avec supplément de 6 €)

Plateau de fromages
ou

Fromage blanc à la crème accompagné de coulis

Dessert au choix

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

MENU GOURMANDISE 38 €
(avec une seule entrée)

MENU PLAISIR 50 €
(avec deux entrées)

Les entrées

Salade des cascades et rivières
(fromage de chèvre des cascades aux Bouchoux
et truite fumée des rivières à Prémaman)

ou

Rouleaux de printemps Jurassiens
(légumes croquants, Comté et jambon cru fumé)

ou

Langue de bœuf salée fumée

ou

Cassiolette d'escargots (de l'escargotière du Marais à Ravilloles)
aux asperges et vieux Pontarlier

Nage d'eau douce et légumes de saison, en croute feuilletée
(truite, sandre et queues d'écrevisses)

ou

Pavé de selle d'agneau
légumes comme un couscous

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.



Hôtel *** - Restaurant
"Le Pré Fillet"