

ENTRÉES

- Assiette de charcuterie 13 €
- Melon et jambon cru fumé du Chalam 12 €
- Soupe verte froide,
dés de Comté et saucisse de Morteau 9 €
- Crouton aux Morilles 25 €
- Œuf parfait aux morilles 15 €

VIANDES

- Langue de bœuf salée fumée 18 €
- Ris de veau flambés au Marc du Jura 22 €
- Brochette de veau à la jurassienne 23 €
(avec jambon cru, tulle au Comté
et champignons à la crème)
- Le poulet de Bresse à la crème,
morilles et vin jaune 32 €

SALADES

Salade du terroir

(salade, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura ...)

Salade paysanne

(salade, jambon cru fumé, Comté ...)

Salade rivière

(salade, truite du Jura fumée...)

Salade Végé

(salade, assortiment de légumes croquants...)

ENTREE

7 €

7 €

7 €

6 €

REPAS

(accompagnées
d'une assiette de légumes)

14 €

14 €

14 €

13 €

A LA CARTE

ŒUFS et POISSONS

- Filet de truite aux morilles 23 €
- Œufs parfaits aux morilles 23 €

FROMAGES

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



Hôtel - Restaurant "Le Pré Fillet"



Route du Pré Fillet aux Molunes
39310 SEPTMONCEL - LES MOLUNES

Tél : 03.84.41.62.89

mail : accueil@hotel-lepreffillet.com

site : www.hotel-lepreffillet.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
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 aux poivres
et jambon cru fumé du Chalam (à la Pesse)
ou

Soupe verte froide
dés de Comté et saucisse de Morteau

Paupiette de truite en deux couleurs
(filet de truite blanche et mousse de truite rose)
sauce vigneronne
ou

Langue de bœuf salée fumée
ou

Œufs parfaits aux Morilles
(avec supplément de 5 €)

Plateau de fromages
ou

Fromage blanc à la crème accompagné de coulis
ou

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

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

ou

Œuf parfait aux morilles

ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura

ou

Salade du colimaçon

(Salade, dés de langue de bœuf salée fumée,
escargots de l'escargotière du Marais à Ravilloles) à la persillade
et toast de bleu du Haut Jura)

Brochette de veau à la Jurassienne

(avec jambon cru, tuile au Comté et champignons à la crème)

ou

Bouillabaisse d'eau douce

(truite, sandre 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.



Hôtel - Restaurant
"Le Pré Fillet"