

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

12 €

(Jusqu'à 7 ans)

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

Petite charcuterie

ou salade composée /

Filet de poisson

ou langue de bœuf salée fumée /

Glace

ou Fromage Blanc



Hôtel *** - Restaurant
"Le Pré Fillet"



Velouté de saison, graines grillées
et toast au bleu du Haut Jura

ou

Pâté en croûte maison aux châtaignes

Chou farcis aux deux poissons,
(mousse de sandre et truite rose)
crème de courge

ou

Pièce du boucher, (bœuf origine France)
comptée d'oignons fondants au Trouseau

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

MENU DÉCOUVERTE
30 €

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

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

Les entrées

Foie gras de canard marbré à notre façon
Brioche maison

ou

Panna-cotta au Mont d'or,
coulis de roquette et croustillant à la gaude

ou

Langue de bœuf salée fumée

ou

Tartare de truites (rose et fumée),
mangue et grenade

Souris d'agneau confite au miel de sapin,
lentilles du Jura

ou

Dos de cabillaud aux épices douces,
Risotto de sarrasin et potimarron

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

MENU GOURMANDISE
(avec une seule entrée)
40 €

MENU PLAISIR
(avec deux entrées)
52 €

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.



<u>A LA CARTE</u>	<u>EN ENTRÉE</u>	<u>EN PLAT</u> <i>(avec légumes assortis)</i>
Tartare de truites (rose et fumée), mangue et grenade	14 €	
Assiette de charcuterie	14 €	
Velouté de saison, graines grillées et toast au bleu du Haut Jura	9 €	
Crouton aux Morilles	25 €	
Langue de bœuf salée fumée	14 €	18 €
Ris de veau flambés au Marc du Jura	16 €	23 €
Salade du terroir (salade, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura ...)	7 €	14 €
Salade rivière (salade, truite du Jura fumée...)	7 €	14 €
Omelette aux morilles		22 €
Dos de cabillaud aux épices douces, Risotto de sarrasin et potimarron		24 €
Pièce du boucher poêlée <i>Pièce du boucher aux morilles</i>		20 € 30 €
Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune		32 €

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 20h

LES MENUS DU JOUR

*Ils ne sont pas servis le soir,
ni le samedi et 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 **15 €**

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

Entrée du jour **18 €**
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 **21 €**
Fromage **et** dessert
Café

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

service des plats d'hiver
entre 19h et 19h15

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

