

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



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

Les entrées

Rillettes maison de truite au vin jaune  
ou  
Terrine maison au poivre

Epaule d'agneau comme un navarin  
garniture printanière  
ou

Paupiette de truite en deux couleurs  
(filet de truite blanche et mousse de truite rose de Prémanon)  
crème à l'oseille  
ou avec crème aux Morilles  
(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, et jours  
fériés, nous servons  
uniquement  
les menus  
Gourmandise et Plaisir

Les entrées

Salade des Hautes Combes  
(avec langue de bœuf salée fumée et  
jambon cru fumé de la salaison du Chalam à la Pesse  
Bleu du Haut Jura chaud et froid)

ou

Sablé au comté, légumes croquants,  
saucisse de Morteau et gel de Vin Jaune

ou

Feuilleté aux ris de veau  
et asperges

ou

Roulé courgette et truite du Jura fumée  
(de pisciculture des rivières à Prémanon)

Grenadin de veau cuit basse température  
(jus fumé, ratatouille et beurre à l'ail des ours)

ou

Poisson du moment crème ciboulette citron  
(risotto de sarrasin et asperges)

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 €**

**Végétariens, 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

EN ENTRÉE    EN PLAT  
(avec légumes assortis)

Assiette de charcuterie	14 €	
Crouton aux Morilles	25 €	
Langue de bœuf salée fumée	14 €	18 €
Ris de veau flambés au Marc du Jura	16 €	23 €
Salade végété (salade, assortiment de légumes croquant...)	6 €	13 €
Salade du terroir (salade, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura ...)	7 €	14 €
Salade rivière (salade, truite du Jura fumée et rillettes de truite au vin Jaune...)	7 €	14 €
Paupiette de truite en deux couleurs aux Morilles (filet de truite blanche et mousse de truite rose de Prémanon)		23 €
Poisson du moment crème ciboulette citron (risotto de sarrasin et asperges)		24 €
Omelette aux morilles		22 €
Pièce du boucher poêlée		20 €
Pièce du boucher aux morilles		30 €
Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune		32 €



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



Route du Pré Fillet aux Molunes  
39310 SEPTMONCEL - LES MOLUNES

Tél : 03.84.41.62.89

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

site : [www.hotel-leprefillet.com](http://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  
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau  
Entrée du jour  
Plat du jour garni  
Fromage **ou** dessert  
Café **18 €**

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 « complet »  
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau  
Entrée du jour  
Plat du jour garni **21 €**  
Fromage **et** dessert  
Café