



Hôtel ^{***} - Restaurant "Le Pré Fillet"

Le restaurant est ouvert du
mardi midi au dimanche midi.

Le midi : de 12h à 13h15
Le soir : de 19h15 à 20h15

*Pour vos repas de famille
et banquet,
n'hésitez pas à nous consulter,
nous pouvons vous proposer
d'autres menus*

Végétarien, allergies...

*Pour les personnes végétariennes,
allergiques ou contrainte à un régime
particulier : Demandez nous !
Nous pouvons vous aider à choisir des
plats dans les menus ou dans la carte.*

*Nous vous proposons une cuisine
«fait maison» avec des produits du
terroir. Merci de votre compréhension*



*pour les éventuels manques...
et temps de préparation...
C'est avec plaisir que nous vous
informerons sur nos producteurs
et «petits secrets».*



Menu grenouilles

48 €

Mise en bouche du moment

Foie gras de canard marbré à notre façon

ou

Cassiolette d'escargots
aux morilles et saucisse de Morteau

ou

Assortiment de jambon,
Langue salée fumée et salade paysanne

Deux douzaines de grenouilles
(Servies en deux fois)

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème

Dessert au choix

Il est également possible de déguster une
douzaine de grenouilles à la place de l'entrée
dans les autres menus.

Menu Terroir : supplément de 8 €

Menu Spécialités ou Gourmand : supplément de 6 €

Menu Plaisir : supplément de 4 €



A la carte

15.00 € la douzaine

Nous servons des grenouilles fraîches et franc-comtoises.
Elles sont cuites au beurre uniquement
et servies à la douzaine.



MENU DES PETITS GOURMETS

Pour les enfants
Jusqu'à 12 ans

Choisissez dans le **menu terroir, spécialités, gourmand ou plaisir.**
nous vous préparerons une
demi-portion
pour un **demi-tarif.**

MENU DES BAMBINS

Pour les enfants
Jusqu'à 7 ans
8.00 €



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

Petite charcuterie
ou
Petite salade composée
~~~~~  
Filet de poisson meunière  
ou  
Escalope de veau à la crème  
  
Légumes  
~~~~~  
Glace
ou
Fromage Blanc

MENU DU JOUR

(Ce menu n'est pas servi le soir, ni le samedi
dimanche ni les jours fériés)

13.50 €

(15.50 € avec fromage et dessert)

¼ de vin ou ½ bouteille d'eau
et 1 café compris

Entrée du jour
◇◇◇

Plat du jour
◇◇◇

Plateau de fromages
ou

Fromage blanc à la Crème
ou

Dessert au choix

MENU « vite fait »

(Cette formule n'est pas servie le soir, ni le
samedi dimanche ni les jours fériés)

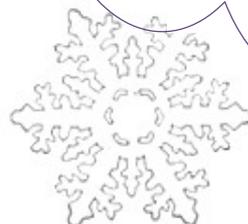
12 €

¼ de vin ou ½ bouteille d'eau

Plat du jour
avec garniture du jour

◇◇◇

Café gourmand



Mise en bouche du moment

*Salade aux trois fromages du Jura
(avec toasts au Bleu du Haut Jura, Morbier et Comté)

ou

*Velouté maison au parfum d'hiver

*Truite meunière

ou

*Langue de bœuf salée fumée

Légumes assortis

*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix

MENU TERROIR 24 €

mes
Sélections
du Terroir

= plats précédés de *

Prix nets hors boissons

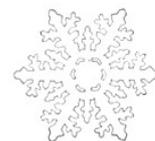
Mise en bouche du moment

Entrées froides

*Terrine maison et jambon cru fumé du Chalam

ou

*Truite du Jura fumée
et rillettes maison de truite au vin jaune



Entrées chaudes

*Langue de bœuf salée fumée

ou

*Cassolette d'escargots de Lavans lès Saint Claude
aux morilles et saucisse de Morteau

Salmi de canette « comme le faisait la mémé »
au vin rouge et aux trompettes

ou

*Ballotine maison de truite au Bleu du Haut Jura,
sauce aux queues d'écrevisses

ou

*Faux filet de bœuf (*origine France*), crème au Mont d'or

Légumes assortis

*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

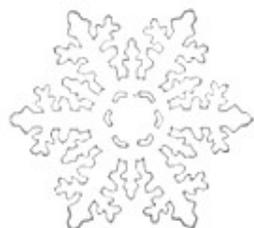
Dessert au choix

MENU SPECIALITES 31 €

(avec 1 entrée : chaude ou froide)

MENU GOURMAND 38 €

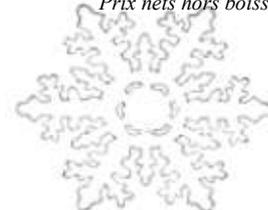
(avec 2 entrées : 1 froide et 1 chaude)



mes
Sélections
du
Lerroir

= plats précédés de *

Prix nets hors boissons



Mise en bouche du moment

*Foie gras de canard marbré à notre façon

*Ris de veau flambé au Marc du Jura

*Trou Jurassien

*Poulet de Bresse aux morilles et vin Jaune

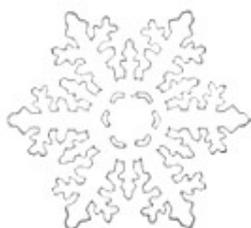
Légumes assortis

*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix



MENU PLAISIR 48 €

MENU Petit PLAISIR 42 €

(avec 1 seule entrée)

mes *S*élections
du *T*erroir = plats précédés de *

Prix nets hors boissons

A LA CARTE

mes  élections = plats précédés de *
du terroir



Les salades

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
* Salade paysanne (salade, dés de comté, jambon, croûtons...)	5.00 €	8.00 €
*Salade terroir (salade, dés de bleu de Gex, langue...)	6.00 €	9.00 €
*Salade rivière (salade, filet de truite fumé, rillettes de truite)	8.00 €	13.00 €
*Salade foie gras (Salade, filet de canard fumé, foie gras...)	8.00 €	13.00 €
Salade verte	3.00 €	

Les entrées froides

*Assiette de truite fumée du Jura.....	15.00 €
Charcuterie assortie	14.00 €
Terrine maison	7.00 €
*Foie gras marbré à notre façon	15.00 €



Les entrées chaudes

*Velouté au parfum de saison, croûton et fromages du Haut Jura.....	6.00 €
*Langue de bœuf salée fumée.....	12.00 €
*Cassolette d'escargots aux morilles et saucisse de Morteau	15.00 €
*Ris de veau flambés au Marc du Jura.....	15.00 €
*Croûton aux champignons	13.00 €
aux morilles.....	27.00 €
*Omelette aux morilles	16.00 €
*Œufs pochés aux morilles	18.00 €

Les Poissons garnis

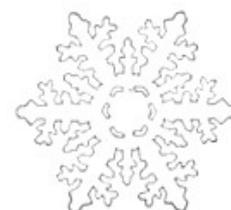
mes **S**élections = plats précédés de *
du **T**erroir

*Truite meunière	13.00 €
*Truite aux amandes, crème au Savagnin	15.00 €
*Filet de truite aux Morilles	20.00 €



Les Viandes garnies

*Langue de bœuf salée fumée	14.00 €
*Ris de veau flambés au Marc du Jura	17.00 €
*Poulet de Bresse aux Morilles et vin Jaune	30.00 €
Escalope de veau à la crème	17.00 €
*aux morilles	32.00 €
*Escalope de veau jurassienne au Bleu de Gex (bleu du Haut Jura)	20.00 €
au Comté	20.00 €
Faux filet de bœuf Nature	20.00 €
Aux 5 baies	22.00 €
*Aux Morilles	34.00 €



Les Fromages

*Plateau de fromages	5.00 €
Fromage blanc à la crème et coulis de framboises	5.00 €
Fromage blanc à la crème, poivres du moulin et herbes	5.00 €
*Le toast chaud « au bleu des Moussières »	3.00 €