

**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 saucisse de Morteau/  
Glace  
ou Fromage Blanc



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

Les entrées

**Salade du terroir**

(Langue de Bœuf salée fumée et dés de Comté)  
ou

**Rillettes maison de truite au vin jaune**

ou  
**Pintade au lard fumé  
bleu du Haut Jura et saucisse de Morteau**

ou  
**Pièce du Boucher poêlée,  
compoté d'échalotes aux griottes**

(ou avec supplément de 6 € : aux champignons et morilles)  
ou

**Duo de filets de truite (rose et blanche),  
amandes et crème au vin du Jura**

ou  
**Plateau de fromages**

ou  
**Fromage blanc à la crème  
accompagné de coulis**

ou  
**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

**Gaspacho de melon à la reine des prés,  
billes de Macvin  
et jambon cru fumé du Chalam (à la Pesse)**

ou

**Tartare de canette et langue de bœuf salée fumée,  
noisettes et crumble au Comté**

ou

**Roulé courgette et truite du Jura fumée**  
(de la pisciculture des rivières à Prémaman)

ou

**Feuilleté de ris de veau flambés au Marc du Jura**

ou  
**Ballottine de filets de caille,  
farce figue, estragon et trompettes**

ou

**Paupiette de truite aux écrevisses,  
crème au vin Jaune**

ou

**Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune**  
(avec supplément de 8 €)

ou  
**Plateau de fromages**

ou

**Fromage blanc à la crème accompagné de coulis**

ou  
**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)

Melon et jambon cru fumé du Chalam	11 €	
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 rivière (salade, truite du Jura fumée et rillettes de truite au vin Jaune...)	7 €	14 €
Salade des Hautes Combes (salade, jambon cru fumé, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura chaud et froid...)	7 €	14 €
Duo de filets de truite (rose et blanche) aux Morilles	23 €	
Paupiette de truite aux écrevisses crème au vin jaune	24 €	
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  
Fromage **et** dessert  
Café  
21 €