

Le dimanche et les jours fériés, nous servons uniquement les menus Gourmandise et Plaisir

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



Hôtel - Restaurant

"Le Pré Fillet"

MENU GOURMANDISE

(avec une seule entrée)

40 €

MENU PLAISIR

(avec deux entrées)

52 €

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

ou

Tartare de truite du Jura
(de la Pisciculture des rivières aux Rousses)
Truite rose et fumée, melon, tomates et fraises

ou

Ravioles au Comté et noix, crème Vin Jaune et saucisse de Morteau

ou

Feuilleté aux ris de veau flambés au Marc du Jura

Poisson du moment,
crème au Vin Jaune et queues d'écrevisses

ou

Souris d'agneau braisée, légumes d'été

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 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 fumée/
Glace
ou Fromage Blanc

MENU DECOUVERTE

30 €

Salade Fraicheur
(salade, melon, tomates, jambon cru fumé (de la salaison du Chalam à la Pesse), œuf, vinaigrette au basilic)

ou

Soupe froide aux petits pois et à la sauge,
mouillette croustillante au fromage de chèvre
(des chèvres de la cascade aux Bouchoux)

Paupiette de truite (filet de truite blanche et mousse de truite rose) crème à la truite fumée
(de la Pisciculture des rivières aux Rousses),

ou

Paleron de veau cuit à basse température,
jus et beurre aux herbes

(Paupiette de truite ou paleron de veau
avec sauce aux morilles : supplément de 6 €)

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème
accompagné de coulis

Dessert au choix

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

Les entrées

A LA CARTE

	<u>EN ENTRÉE</u>	<u>EN PLAT</u>
		(avec légumes assortis)
Crouton aux Morilles	25 €	
Langue de bœuf salée fumée	14 €	18 €
Ris de veau flambés au Marc du Jura	16 €	23 €
Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune		32 €
Omelette aux morilles		22 €
Paupiette de truite aux Morilles		24 €
Pièce du boucher poêlée		24 €
Pièce du boucher aux morilles		30 €

LES SALADES

	<u>EN ENTRÉE</u>	<u>EN PLAT</u>
		(avec légumes assortis)
Salade végété (salade, assortiment de légumes croquant...)	6 €	13 €
Salade rivière (salade, truite du Jura fumée et tartare de truite...)	7 €	15 €
Salade biquette (salade, toast de fromage de chèvre panné, coppa fumée, noix ...)	7 €	15 €
Salade des Hautes Combes (salade, jambon cru fumé, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura chaud et froid...)	7 €	15 €



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

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
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau
Entrée du jour
Plat du jour garni 18 €
Fromage ou dessert
Café

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