

MENU DES petits GOURMETS
(Jusqu'à 12 ans)

Nous vous préparerons 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

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

LES FORMULES DU JOUR

avec ¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Elles ne sont pas servies le soir,
ni le samedi et dimanche ni les jours fériés

Menu du Jour « complet » 22 €

Entrée du jour / Plat du jour garni/

Fromage **et** dessert / Café

Menu du jour 19 €

Entrée du jour / Plat du jour garni/

Fromage **ou** dessert / Café

Menu du jour « vite fait » 16 €

Plat du jour garni / Café gourmand

Tartelette Printanière

(truite fumée (de la Pisciculture des rivières aux Rousses,
mousse au fromage de chèvre (des cascades aux Bouchoux)
et légumes croquants)

ou

Foie gras de canard marbré à notre façon,
Toast de brioche maison

ou

Feuilleté aux ris de veau
flambés au Marc du Jura et asperges

ou

Œuf parfait en meurette comtoise
(Saucisse de Morteau et Trouseau)

Souris d'agneau confite
au Miel de Sapin (de la Famille Berry aux Molunes)

ou

Poisson du moment, houmous de pois chiches Jurassiens
(du gaec Brelot à Champdivers)
crème citron ciboulette

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 son coulis

Dessert au choix

MENU GOURMANDISE
(avec une seule entrée)
42 €

MENU PLAISIR
(avec deux entrées)
54 €

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**

Pâté croute maison
et noix de jambon cru fumé

ou

Salade comtoise
(Dés de saucisse de Morteau grillée,
Comté, noix, vinaigrette au Savagnin)

Langue de bœuf salée fumée
(de la salaison du Chalam à la Pesse)

ou

Quenelles maison de sandre
gratinée au Comté
(avec sauce aux morilles : supplément de 6 €)

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème
accompagné de son coulis

Dessert au choix

MENU DÉCOUVERTE
32 €

ALA CARTE

EN ENTRÉE / EN PLAT
(avec légumes)

Foie gras de canard marbré à notre façon, brioche maison	14 €
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 €
Quenelles maison de sandre aux Morilles	24 €
Pièce du boucher poêlée	24 €
Pièce du boucher aux morilles	32 €

A PARTAGER

Planche Apéro
(Fromage et Charcuterie)

14 € la petite : 2 à 3 personnes
26 € la grande : 4 à 6 personnes

LES SALADES

EN ENTRÉE / EN PLAT
(avec légumes)

Salade végété (salade, assortiment de légumes croquants...)	6 € / 13 €
Salade rivière (salade, gravlax de truite, truite du Jura fumée ...)	8 € / 16 €
Salade biquette (salade, toast de fromage de chèvre panné, coppa fumée, noix ...)	8 € / 16 €
Salade des Hautes Combes (salade, jambon cru fumé, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura chaud et froid...)	8 € / 16 €



Hôtel - Restaurant
"Le Pré Fillet"

784 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

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer
avec modération.*

*Demandez-nous pour les allergènes. Voir l'ardoise pour
origine des viandes*

Prix nets hors boissons. Carafe d'eau gratuite sur demande

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