

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

Les entrées

FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ à notre façon, brioche maison ou **Salade gourmande** (truite fumée *(de la Pisciculture des rivières aux Rousses)*, petites ravioles croustillantes, vinaigrette agrumes) ou **Petite cucurbitacée en velouté, et son œuf parfait** ou **Langue de bœuf salée fumée** *(de la salaison du Chalam à la Pesse)*

Filet de canette jus aux myrtilles ou **Poisson du moment, crème au vin jaune** Risotto de sarrasin 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

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 langue salée fumée ou saucisse fumée/ Glace ou Fromage Blanc

Le dimanche midi, nous servons uniquement les menus Gourmandise et Plaisir

Feuilleté aux endives, poires et Bleu du Haut Jura ou **Rillettes maison de lapin, pain toasté**

Choux farcis à l'effiloché de joue de Bœuf ou **Quenelles maison de sandre gratinée au Comté**

(Quenelles maison ou choux farcis) **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 €






A LA CARTE

EN ENTRÉE

EN PLAT

(avec légumes assortis)

Velouté de saison 10 €



Assiette de charcuterie 12 €

Crouton aux Morilles 25 €

Langue de bœuf salée fumée 14 € 18 €

Salade des Hautes Combes 8 € 16 €

(salade, jambon cru fumé, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura chaud et froid...)

Salade Comtoise 8 € 16 €

(salade, jambon cru fumé, saucisse fumée, comté chaud et froid...)

Omelette aux Morilles 22 €

Quenelles maison de sandre aux Morilles 24 €

(Prévoir 20 minutes de préparation)

Pièce du boucher poêlée 25 €

Pièce du boucher aux morilles 32 €

Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune 32 €

Les plats d'hiver

(Raclette, Fondues et Mont d'or)
sont servis uniquement le soir
sur réservation

*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.*



Hôtel *** - Restaurant
"Le Pré Fillet"

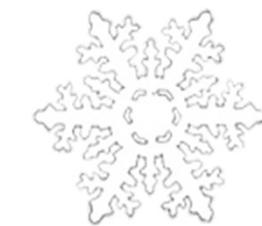
LOGIS
HOTELS
RESTAURANTS

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

LES MENUS DU JOUR

*Ils ne sont pas servis le soir,
ni le samedi et dimanche ni les jours fériés*

Menu du jour « vite fait »
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Plat du jour garni
Café gourmand 16 €

Menu du jour
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau
Entrée du jour
Plat du jour garni 19 €
Fromage ou dessert
Café

Menu du Jour « complet »
¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Entrée du jour
Plat du jour garni 22 €
Fromage et dessert
Café

**LES PLATS D'HIVER SONT
SERVIS UNIQUEMENT LE SOIR,
SUR RESERVATION**

**service des plats d'hiver
entre 19h et 19h15**

LA RACLETTE

Minimum 2 personnes 24.00 €/ personne

(avec fromage à raclette et Bleu du Haut jura, charcuterie, pommes de terre et salade verte)



LE MONT D'OR

Minimum 2 personnes 26.00 €/personne

(Mont d'or avec charcuterie, pommes de terre et salade verte)

LES FONDUES

Minimum 2 personnes. Même fondue pour toute la table...

(avec charcuterie et salade verte)

Traditionnelle 21.00 €/ personne

Aux morilles et vin jaune 27.00 €/ personne

