

## 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 diabol  
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



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



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



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

## 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 €

**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 (salade, jambon cru fumé, langue de bœuf salée fumée, bleu du Haut Jura chaud et froid...)	8 €	16 €
Salade Comtoise (salade, jambon cru fumé, saucisse fumée, comté chaud et froid...)	8 €	16 €
Omelette aux Morilles		22 €
Quenelles maison de sandre aux Morilles (Prévoir 20 minutes de préparation)		24 €
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"

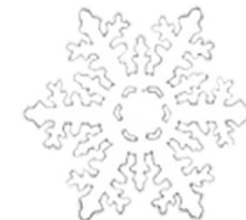


784 Route du Pré Fillet aux Molunes  
39310 SEPTMONCEL - LES MOLUNES

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 « 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 19 €  
Plat du jour garni  
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

