



## MENUS du Jour

Ces menus ne sont pas servis le soir, ni le samedi dimanche ni les jours fériés)

**14 €**

¼ de vin de table  
ou ½ bouteille d'eau  
et 1 café compris

Entrée du jour.  
Plat du jour.  
Plateau de fromages  
ou Fromage blanc à la Crème.  
**ou** dessert au choix

**16.50 €**

¼ de vin de table  
ou ½ bouteille d'eau  
et 1 café compris

Entrée du jour.  
Plat du jour.  
Plateau de fromages  
ou Fromage blanc à la Crème.  
**et** Dessert au choix

**12 €**

¼ de vin de table  
ou ½ bouteille d'eau

Plat du jour.  
Café gourmand.

## MENU Terroir 26 €

Mise en bouche du moment  
\*\*\*\*\*

Tarte fine aux endives, poires, noix  
et bleu du Haut Jura

**ou**

Terrine maison de sanglier aux noisettes

\*\*\*\*\*

Quenelles maison de truite  
gratinées au bleu du Haut Jura

**ou**

Langue de bœuf salée fumé

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

**ou**

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

A la carte



8 €

8 €

14 €

12 € (en entrée)  
15 € (en plat)

5 €

5 €



**MENU Spécialités 32 €**  
(avec 1 seule entrée : froide ou chaude)

**MENU Gourmand 42 €**  
(avec 2 entrées : 1 froide et 1 chaude)

A la carte

Mise en bouche du moment

Entrées froides

Tartare « Rivières et Cascades »

Tartare de truite rose et truite fumée (des rivières à Prémanon) aux pommes  
Avec mousse de fromage de chèvre (des cascades aux Bouchoux)

ou

Ballotine de caille aux figes et Macvin,  
et médaillon de foie gras poché au Trousseau

Entrées chaudes

Feuilleté aux champignons à la crème

ou

Ris de veau flambés au Marc du Jura

\*\*\*\*\*

Poisson du moment, crème au Mont d'or

ou

Chou farci « à la façon de la mémé »  
au canard, marrons et légumes d'automne

ou

Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune  
(avec un supplément de 8 €)

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix



12 €

12 €

12 €

15 € (en entrée)  
20 € (en plat)

22 €

22 €

30 €

5 €

5 €



# LES APERITIFS

## LES REGIONAUX

Apéritif Maison 4.00 €  
(Macvin du Jura avec Crémant du jura)

Macvin du Jura 3.70 €

Kir au vin Blanc du Jura 2.60 €

Kir au Bourgogne aligoté 2.60 €

Coupe de Crémant du jura 3.70 €  
(Nature, avec liqueur de fruits rouges  
ou avec liqueur de Pêche)

Arbois Jaune (6 cl) 7.00 €

Vin de Paille (5 cl) 7.00 €

Anisés (vieux Pontarlier) 3.00 €

Absinthe ("un Emile") 4.00 €

## LES BIERES

Bière Pression 25 cl 3.00 €  
Kronenbourg 1664

Bière bouteille 33 cl 4.50 €

"La rouget de Lisle"

- Millefleurs (cerveoise au miel)
- Combe au loup (brune)
- Blanche des plateaux
- Griottines

"Brasserie Gessienne"

BIO artisanale

- Blanche
- Blonde
- Ambrée triple

## LES CLASSIQUES

Champagne 9.00 €  
(Nature, avec liqueur de fruits rouges  
ou avec liqueur de Pêche)

Anisés 3.00 €  
(Ricard, Pernod, Pastis)

Américano maison 4.50 €

Muscat de Beaumes de Venise 3.70 €

Martini rouge ou blanc 3.00 €

Guignolet 3.00 €

Suze 3.00 €

Porto rouge ou blanc 3.50 €

Paddy Irish whiskey 5.00 €

Clan Campbell Blended scotch 5.00 €

Four Roses bourbon 5.00 €

Chivas Regal Blended 12 ans 6.50 €

## SANS ALCOOL

Nectar et jus de Fruits 5.50 €  
Fabrication artisanale française (25 cl)  
- Tomate rouge - Poire william's  
- Tomate jaune - Fraise gariguettes  
- Pomme bio

Jus de Fruits (Pago 20 cl) 3.00 €  
- Orange - Ananas  
- Ace - Tropical  
- Abricot - Pomme

Soda 3.00 €  
- Orangina - Jura Cola  
- Coca cola - Coca cola zero  
- Perrier - Schweppes tonic  
- St Yorre - Schweppes agrum'  
- Bitter Veneziaio

## LES EAUX

Litre 50 cl

### Gazeuse

Badoit 4.00 € | 2.50 €

Eau de Perrier 4.00 € | 2.50 €

La Bisontine 4.00 €  
(eau de Besançon gazéifiée)

Velleminfroy 4.00 €  
(eau minérale de franche comté)

### Plate

Vittel 4.00 € | 2.50 €

Velleminfroy 4.00 €  
(eau minérale de franche comté)



# Hôtel <sup>\*\*\*</sup> - Restaurant "Le Pré Fillet"

## Fermeture hebdomadaire

Dimanche soir  
et lundi midi et lundi soir

*Mardi soir, mercredi soir et jeudi soir,  
le restaurant est ouvert uniquement  
pour les personnes séjournant à l'hôtel*

## **Horaires de service**

**Le midi : de 12h à 13h15**  
**Le soir : de 19h15 à 20h15**

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

## Vacances d'automne

*Du jeudi 14 octobre au soir  
au mardi 7 décembre au matin*

## Végétarien, allergies...

Pour les personnes  
végétariennes, allergiques ou  
contrainte 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  
(Terroir, Spécialités ou Gourmand) pour un **demi-tarif**.

\*\*\*\*\*

## **MENU DES BAMBINS 9 € (Jusqu'à 7 ans)**

avec un verre de sirop à l'eau ou un diablo

*Petite charcuterie ou petite salade composée  
Filet de poisson meunière ou petite escalope de veau à la crème  
Glace ou Fromage Blanc*

