

Les  
**Clochettes**<sup>18</sup>  
DU RISOU<sup>X</sup><sup>20</sup>

**Le menu du jour, salades, sandwichs et spécialités  
sont proposés  
tous les midis de la semaine  
Sauf week-ends et jours fériés**

**Le menu à la carte, menu du terroir / spécialités  
sont proposés  
Tous les soirs, week-ends et jours fériés**

**Tous nos plats sont  
Fait maison et sont préparés sur commande**

## MENU DU JOUR

*Tous les midis de la semaine hors week-ends et jours fériés*

|                |                                      |        |
|----------------|--------------------------------------|--------|
| <b>FORMULE</b> | Plat du jour                         | 9.50€  |
|                | Entrée, plat <i>ou</i> plat, dessert | 13.50€ |
|                | Entrée, plat, dessert                | 16.50€ |

## SALADE

|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| <b>FRANC-COMTOISE</b> | Salade verte, saucisse de Morteau, lardons fumés, comté, tomates, noix, oeuf poché | 13.50€ |
|-----------------------|--|--------|

|                     |   |        |
|---------------------|---|--------|
| <b>TRUITE FUMÉE</b> | Salade verte, truite fumée de la pisciculture des Rivières, câpres, vinaigrette d'aneth | 13.50€ |
|---------------------|---|--------|

|                     |   |        |
|---------------------|---|--------|
| <b>CHEVRE CHAUD</b> | Salade verte, pommes de terre nouvelles, légumes d'été, tomates, chèvre chaud | 13.50€ |
|---------------------|---|--------|

## SANDWICH

|                 |  |       |
|-----------------|--|-------|
| <b>S. CHAUD</b> | Jambon montagnard, morbier, cornichons, salade verte | 8.50€ |
|-----------------|--|-------|

|                 |  |       |
|-----------------|--|-------|
| <b>S. FROID</b> | Comté, rosette, cornichons, salade verte | 8.50€ |
|-----------------|--|-------|

## DESSERT

|  |   |       |
|--|---|-------|
|  | Desserts du jour – <i>se renseigner</i> | 5.50€ |
|--|---|-------|

|               |   |       |
|---------------|---|-------|
| <b>GLACES</b> | Coupe 2 parfums au choix :<br><i>glace</i> : vanille, chocolat, noisette, café, caramel beurre salé, bergamotte, miel du Jura, Macvin, bourgeons de sapin<br><i>sorbet</i> : fraise, framboise, myrtille, poire, citron | 4.00€ |
|---------------|---|-------|

## EXTRA

|  |       |
|--|-------|
| <b>A</b> ssiette de fromages franc-comtois, salade verte | 6.00€ |
|--|-------|

|   |       |
|---|-------|
| <b>A</b> ssiette de charcuterie, cornichons | 6.00€ |
|---|-------|

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>L</b> égumes de saison | 2.50€ |
|---------------------------|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <b>F</b> rites <i>ou</i> pomme de terre vapeur | 2.00€ |
|--|-------|

|                     |       |
|---------------------|-------|
| <b>M</b> orbifrites | 3.00€ |
|---------------------|-------|

## SPÉCIALITÉS du HAUT DOUBS

|  |        |
|--|--------|
| <b>C</b> roûte aux champignons (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), salade verte | 16.50€ |
|--|--------|

|   |        |
|---|--------|
| <b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes » (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), jambon cru, oeuf poché, salade verte | 19.00€ |
|---|--------|

|   |        |
|---|--------|
| <b>C</b> roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte | 23.00€ |
|---|--------|

|   |        |
|---|--------|
| <b>R</b> aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, salade verte | 19.00€ |
|---|--------|

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>M</b> orbiflette, salade verte | 15.00€ |
|-----------------------------------|--------|

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>F</b> ondue comtoise, salade verte | 16.00€ |
|---------------------------------------|--------|

|   |        |
|---|--------|
| <b>F</b> ondue comtoise, salade verte, cornichons, charcuterie locale | 20.50€ |
|---|--------|

## MENU A LA CARTE

JUIN 2020

|                |  |        |
|----------------|--|--------|
| <b>ENTREES</b> | <b>T</b> empura de filet de perche, roesti aux nouilles chinoises, légumes orientaux marinés, sauce soja et sésame | 10.50€ |
|                | <b>S</b> alade chaude aux lardons fumés, pommes de terre nouvelles, tomates cerise, légumes d'été, oeuf poché      | 10.50€ |
|                | <b>T</b> errine de polenta au comté et aux légumes grillés, sauce gaspacho, huile au basilic                       | 9.00€  |
|                | <b>R</b> isotto aux morilles et au vin jaune, croustillant d'escargot, huile de persil et ail                      | 11.50€ |

---

|                     |  |        |
|---------------------|--|--------|
| <b>PLATS CHAUDS</b> | <b>C</b> arré d'agneau rôti, pomme de terre écrasée au romarin et à l'ail, légumes d'été, réduction au vin rouge   | 21.00€ |
|                     | <b>F</b> ilet de truite poêlé, pomme duchesse aux herbes, joue de sandre "croquante", spaghettis de légumes, sauce au Savagnin                             | 19.50€ |
|                     | <b>M</b> ille-feuille d'aubergine grillée et de fromage de chèvre frais local, compote de tomates cerise et de basilic, sauce tapenade, caviar d'aubergine | 15.50€ |
|                     | <b>F</b> aux filet de chez Gresard (environ 220gr), salade verte, pommes de terre vapeur <i>ou</i> frites  |        |
|                     | - nature   | 26.00€ |
|                     | - sauce au morbier   | 28.00€ |
|                     | - sauce au poivre  | 28.00€ |
|                     | - sauce aux morilles   | 30.50€ |

---

|                |   |       |
|----------------|---|-------|
| <b>FROMAGE</b> | <b>A</b> ssiette de fromages locaux, salade verte | 6.00€ |
|----------------|---|-------|

---

|                 |   |       |
|-----------------|---|-------|
| <b>DESSERTS</b> | <b>C</b> lafoutis au chocolat et aux griottines, sauce au chocolat blanc, glace à la forêt noire  | 7.50€ |
|                 | <b>F</b> raise et pêche jaune macérées au miel du Jura, fromage blanc local, petites meringues  | 7.50€ |
|                 | <b>C</b> rème brûlée "rhubarb and custard", crumble au gingembre  | 7.50€ |
|                 | <b>T</b> arte à la myrtille, crème pâtissière à la fleur d'oranger, Glace à la verveine   | 7.50€ |
|                 | <b>C</b> oupe glaces 2 parfums au choix :<br>glace : vanille, chocolat, noisette, pistache, café, bergamotte, caramel beurre salé, miel du Jura, Macvin, bourgeons de sapin<br><i>sorbet</i> : fraise, framboise, myrtille, poire, citron | 4.00€ |

## MENU TERROIR

JUIN 2020

**ENTREE** Tarte fine de truite fumée de la pisciculture des Rivières, courgettes grillées et tomate cerise, coulis de tomate 6.00€

---

**PLAT CHAUD** Ballotine de poulet franc-comtois (filet de poulet, farce à la saucisse de Morteau, lard fumé), gratin de pomme de terre au Comté, sauce au savagnin 16.50€

---

**DESSERT** Bombe glacée à la myrtille et au citron, "sèche" du Haut-Doubs 6.00€

## SPÉCIALITÉS du HAUT DOUBS

JUIN 2020

**PLAT CHAUD** Croûte aux champignons (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), salade verte 16.50€

Croûte aux champignons des « Clochettes » (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), jambon cru, oeuf poché, salade verte 19.00€

Croûte aux morilles et au vin jaune, salade verte 23.00€

Morbiflette, salade verte 15.00€

Raclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, Salade verte 19.00€

Fondue comtoise :

- salade verte 16.00€

- salade verte, cornichons, charcuterie locale 20.50€