

Les
20 **Clochettes** 18
D U R I S O U X

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer du bonheur »

Théodore Zeldin

Tous nos plats sont faits maison
et sont préparés sur commande.

James et son équipe s'activent en cuisine
afin de régaler vos papilles alors prenez votre temps...

L'attente, c'est la permission gratuite
de profiter de l'instant présent...

Amélie & James



English spoken

Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et volailles sont nés, élevés et abattus en France.

L'information sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos produits est disponible sur demande.

A LA CARTE

ENTRÉES Röstis de pomme de terre et de patate douce, jambon cru de montagne, crémeux de céleri et thym, oeuf poché 10.50€

Filets de perche façon 'rolmopsy', truite fumée et son caviar de Morez, salade de pomme de terre nouvelle, concombre et fromage blanc aux herbes, sauce gribiche 11.00€

Rouleaux de trois betteraves et de fromage de chèvre bio, graines de courge et de tournesol rôties au miel, chips et pickles de betterave, 'craquelins' 9.50€

PLATS CHAUDS Pot au feu raffiné – médaillon de filet de bœuf poêlé, jarret de bœuf braisé, chou frisé farci aux morilles et à la truffe noire, carottes et panais rôtis, pomme château, jus de vin rouge du Jura 21.50€

Pavé de truite poêlé de la pisciculture Beuque, risotto de riz noir, gambas et noix de St Jacques, chips d'algues, légumes de saison 19.50€

Galette de sarrasin aux herbes farcie au potimarron, courge butternut et Mont d'Or, sauté d'épinards, roquette, noisettes et ail rôti, chips de légumes d'automne 16.50€

Faux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre vapeur *ou* frites

- nature 26.00€

- beurre à l'ail et aux herbes 28.00€

- Mont d'Or fondu 28.00€

- sauce aux morilles et au vin jaune 30.50€

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

PLATS CHAUDS	C roûte aux champignons (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), salade verte	16.50€
	C roûte aux champignons des « Clochettes » (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	19.00€
	C roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	23.00€
	M orbiflette, salade verte	16.00€
	R aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, salade verte	20.00€
	F ondue comtoise, salade verte	16.00€
	F ondue comtoise, salade verte, cornichons, charcuterie locale	21.50€

Afin d'éviter le gaspillage, merci de nous préciser si vous ne souhaitez pas de salade

SUGGESTION RÉGIONALE

PLAT CHAUD Suprême de poulet fermier, gratin dauphinois comtois - pomme de terre, saucisse de Morteau, jambon cru fumé, légumes d'automne, sauce morilles et vin jaune 19.50€

DESSERT Tarte aux myrtilles sauvages, crème brûlée à la verveine, glace artisanale au foin de La Chaumusse 8.00€

. - - - -

MENU TERROIR – 26€

ENTRÉE Filet de truite fumée de la pisciculture de Morez, salade verte

PLAT CHAUD Croûte aux champignons des « Clochettes » (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché

DESSERT Pavlova aux myrtilles et au miel, fromage blanc

. - - - -

MENU ENFANT – 8,50€

PLAT CHAUD Beignets de filet de perche
ou saucisse de Morteau
ou steak haché
ou jambon blanc

avec frites **ou** pomme de terre vapeur

avec salade **ou** légumes de saison

DESSERT Une boule de glace au choix

AUTOMNE 2022

FROMAGE

Duo comté / morbier bio de Chapelle des Bois 3.50€

Assiette de 5 fromages locaux 8.50€

DESSERTS

Café gourmand : se renseigner pour sa composition 9.00€
café, café allongé, thé ou infusion compris

Cheesecake aux coings, compote de fruits d'automne, sorbet
pomme cidrée 8.00€

Gaufre aux noisettes et trois chocolats, crème pâtissière au
Nutella, glace "cookies" 8.00€

Tiramisu au café et à la noix, liqueur de café jurassienne, glace
cappuccino 8.00€

Colonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie
de « plosses » (prunelle sauvage) 7.00€

Coupe de glaces 2 parfums au choix : 4.00€

GLACE : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café,
caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin

SORBET : fraise, framboise, myrtille, citron, cactus citron vert, poire

Toute l'équipe
vous souhaite un bon appétit !!