

Les Clochettes 20 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 proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.

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

ETE 2026

A LA CARTE

proposé soir et weekend

ENTRÉES **G**aufre comtoise au Morbier et à la saucisse de Morteau, oeuf poché, tuilles de Morbier, sauce au vin d'Arbois 13.00€

Tartare de truite et de truite fumée de la pisciculture des Rivières, jaune d'oeuf préservé au Savagnin, pickles de betteraves 12.00€

Bruschetta au fromage de chèvre bio de la ferme de la Batailleuse, tomates cerises confites, ail, pesto rosso et pesto verde 10.50€

PLATS CHAUDS **F**ilet mignon de porc et jambon cru de montagne, terrine de pommes de terre à la truffe d'été, thym et ail rôti, jus chasseur aux morilles 23.50€

Pavés de sandre et de truite aux herbes, pommes de terre duchesse aux olives noires, sauce Nantua aux écrevisses 22.50€

Risotto tomates séchées, basilic et tomme aux fleurs, légumes d'été grillés, tuiles croquantes aux herbes 19.50€

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

- nature	28.00€
- beurre à l'ail et aux herbes	30.00€
- raclette fondue	30.00€
- sauce aux morilles et au vin jaune	32.50€

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

proposées tous les jours midi et soir

	ENTREE	PLAT CHAUD
C roûte aux champignons, salade verte <i>(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)</i>	9.50€	17.50€
C roûte aux champignons des « Clochettes », jambon cru, œuf poché, salade verte <i>(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)</i>	11.50€	20.00€
C roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	14.50€	25.00€
M orbiflette, salade verte <i>Similaire à la tartiflette mais avec du morbier</i>	-	18.00€
R aclette bio, pommes de terre, charcuterie locale, Cornichons, salade verte	-	21.00€
F ondue comtoise, salade verte	-	18.00€
F ondue comtoise, charcuterie locale, cornichons, salade verte	-	23.50€

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

MENU TERROIR – 28,50€

proposé tous les jours midi et soir

ENTRÉE Salade de truite fumée de la pisciculture des Rivières,
croquettes de truite aux herbes et aux graines à l'ancienne

PLAT CHAUD Croûte aux champignons des « Clochettes », jambon cru,
œuf poché
(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)

ou

Croûte aux morilles et au vin jaune – supplément 4€

DESSERT Cheesecake glacé myrtille, rhubarbe, fromage blanc et miel
du Jura

MENU ENFANT – 10,50€

proposé tous les jours midi et soir

PLAT CHAUD Beignets de filets de perche
ou saucisse de Morteau
ou steak haché

avec frites **ou** pommes de terre rôties au thym et à l'ail

Et avec salade **ou** légumes de saison

Ou mini morbiflette avec salade verte

DESSERT Une boule de glace au choix

ETE 2026

FROMAGE

proposé tous les jours midi et soir

D uo comté / morbier bio de Chapelle des Bois	5.50€
A ssiette de 5 fromages locaux	10.50€

DESSERTS

proposés soir et weekend

C afé gourmand : se renseigner pour sa composition <i>café, café allongé, thé ou infusion compris</i>	11.50€
T arte aux myrtilles, gelée d'ananas, curd à la passion, granité aux fleurs d'été	10.00€
P etits choux pralinés, Namelaka au chocolat noir et fleur de sel, bonbons givrés au chocolat blond	10.00€
M ousse d'abricot et de fromage blanc, croquant au romarin, pêche et nectarine au miel du Jura	10.00€
C olonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » (<i>prunelle sauvage</i>)	8.50€
C oupe de glaces 2 parfums au choix :	5.00€
<i>GLACE</i> : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café, caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin	
<i>SORBET</i> : fraise, framboise, myrtille, citron, poire	

Toute l'équipe
vous souhaite un bon appétit !!