

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.

PRINTEMPS 2024

A LA CARTE

proposés soir et weekend

ENTRÉES	V elouté d'asperges vertes et petit pois, oeuf poché à la truffe, croûtons de saucisse de Morteau, jambon cru du montagne, copeaux de comté 18 mois	11.50€
	T empura de filets de perche et gambas, "rösti" de nouilles chinoises, marinade de légumes de printemps, vinaigrette de soja et sésame	11.00€
	A ssiette de tomates d'antan, poireaux vinaigrette, bonbons de fromage de chèvre frais de la ferme de la Batailleuse, pesto roquette et basilic	9.50€

PLATS CHAUDS	C ôtelette d'agneau et médaillon d'épaule confite, pommes de terre "anna", carottes fanes rôties, légumes de saison, jus aux herbes et vin rouge du Jura	22.50€
	E scalope de truite poêlée de la pisciculture de Morez façon gravlax, risotto printanier aux noix de St Jacques et au citron	20.50€
	M ille feuilles d'asperges grillées, pâte filo et tomme aux fleurs, sauce gaspacho, tomates cerises confites, tomates marinées à l'estragon, pesto d'aubergines rôties	18.50€
	F aux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre vapeur <i>ou</i> frites	
	- nature	26.00€
	- beurre à l'ail et aux herbes	28.00€
	- poivre	28.00€
	- sauce aux morilles et au vin jaune	30.50€

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

proposés tous les jours midi et soir

	ENTREE	PLAT CHAUD
C roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte	8.50€	16.50€
C roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	10.50€	19.00€
C roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	13.50€	24.00€
M orbiflette, salade verte	-	16.00€
R aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons,	-	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

MENU TERROIR – 27,50€

proposés tous les jours midi et soir

ENTRÉE Salade de filets de truite fumée de la pisciculture de Morez et de beignets de filets de perche, vinaigrette au citron, câpres

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

DESSERT Nid de meringue, fromage blanc, compote de myrtilles, glace au miel de montagne

MENU ENFANT – 10,50€

proposés tous les jours midi et soir

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

avec frites **ou** pomme de terre vapeur

Et avec salade **ou** légumes de saison

DESSERT Une boule de glace au choix

PRINTEMPS 2024

FROMAGE

proposés soir et weekend

D uo comté / morbier bio de Chapelle des Bois	4.50€
A ssiette de 5 fromages locaux	9.50€

DESSERTS

proposés soir et weekend

C afé gourmand : se renseigner pour sa composition <i>café, café allongé, thé ou infusion compris</i>	10.50€
T arte aux myrtilles, meringues au safran et fleurs de printemps, sorbet rhubarbe	9.00€
B ombe glacée au chocolat noir et griottines, "terre" au chocolat blanc et pistaches salées, coulis cerise	9.00€
G aufre au thé matcha, fraises fraîches macérées au miel balsamique, double crème à la vanille	9.00€
C olonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » (prunelle sauvage)	7.50€
C olonel Jurassien : 2 boules de glace artisanale au foin de chez Plaisirs Fromajura, Marc du Jura	7.50€
C oupe de glaces 2 parfums au choix :	5.00€
GLACE : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café, caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin	
SORBET : fraise, framboise, myrtille, citron, poire	

Toute l'équipe
vous souhaite un bon appétit !!