

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.

ETE 2024

## A LA CARTE

*proposés soir et weekend*

<b>ENTRÉES</b>	<b>C</b> arpaccio de rumpsteak, copeaux de vieux comté, roquette, huile de truffe blanche, croûtons à l'ail	11.50€
	<b>C</b> ocotte d'écrevisses, filets de perches et noix de St Jacques gratinées au comté, moutarde à l'ancienne, ail et persil	11.00€
	<b>B</b> ruschetta aux graines à l'ancienne, tapenade olives noires et persil, avocat rôti, noix et bleu de Gex, sauce gaspacho	9.50€

---

<b>PLATS CHAUDS</b>	<b>S</b> uprême de poulet rôti au thym, gâteau de polenta à la truffe et aux cèpes, jus chasseur aux morilles et vin jaune, légumes de saison	22.50€
	<b>E</b> scalope de truite de la pisciculture de Morez, salade chaude de pommes de terre nouvelles, truite fumée et fromage blanc, croustillants de joue de sandre, radis noir et courgette marinés, salsa de tomates cerises	20.50€
	<b>G</b> aufre aux épinards, courgettes et tomates confites, légumes d'été grillés, coulis de poivron, pesto roquette basilic, cancoillotte à l'ail des ours fondue	18.50€
	<b>F</b> 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
<b>C</b> roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte	8.50€	16.50€
<b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	10.50€	19.00€
<b>C</b> roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	13.50€	24.00€
<b>M</b> orbiflette, salade verte	-	16.00€
<b>R</b> aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons,	-	20.00€
<b>F</b> ondue comtoise, salade verte	-	16.00€
<b>F</b> 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** Gâteau glacé rhubarbe myrtille

-----

## 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

ETE 2024

## FROMAGE

*proposés soir et weekend*

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

-----

## DESSERTS

*proposés soir et weekend*

<b>C</b> afé gourmand : se renseigner pour sa composition <i>café, café allongé, thé ou infusion compris</i>	10.50€
<b>T</b> arte aux myrtilles, crème anglaise infusion camomille citron, glace verveine	9.00€
<b>C</b> rème brûlée chocolat noir et fève de tonka, croquants de génoise praliné, caramel beurre salé fouetté	9.00€
<b>C</b> heesecake nectarine et rose , sorbet mirabelle, coulis de pêche	9.00€
<b>C</b> olonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » (prunelle sauvage)	7.50€
<b>C</b> olonel Jurassien : 2 boules de glace artisanale au foin de chez Plaisirs Fromajura, Marc du Jura	7.50€
<b>C</b> oupe de glaces 2 parfums au choix :	5.00€
<b>GLACE</b> : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café, caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin	
<b>SORBET</b> : fraise, framboise, myrtille, citron, poire	

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!