

# Les 20 Clochettes 18 DU RISOUX

« 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.

## A LA CARTE

*proposé soir et weekend*

**ENTRÉES** **Saucisse de Morteau briochée aux morilles façon pain perdu,** 13.00€  
sauce forestière, jambon cru de montagne, jaune d'oeuf  
préservé au vin jaune

**Terrine de perche, sandre et truite de la pisciculture des Rivières,** 12.00€  
roulades de truite fumée et caviar, salade d'avocat,  
chicorée frisée et pamplemousse rose

**Croustillant de fromage de chèvre bio de la ferme de la Batailleuse,** 10.50€  
pickles et chips aux légumes d'antan, chutney  
de cranberries, oignons rouges et vin chaud, noix torréfiées

---

**PLATS CHAUDS** **Magret de canard poêlé, terrine de cuisse de canard confite,** 23.50€  
pommes de terre et topinambours, purée de potimarrons  
aux épices de Noël, jus genièvre et morilles, légumes de  
saison rôtis

**Demie langouste grillée au beurre, citron et estragon,** 22.50€  
bouillabaisse aux joues de sandre, brochet et carpe royale  
fumée, pommes de terre nouvelles safranées, légumes  
d'hiver "tournés"

**Bouchée à la Reine de potimarron, poireaux et châtaignes** 19.50€  
au Mont d'Or, pommes de terre rissolées à l'ail rôti et  
romarin, pleurotes et girolles sautées, sauce au vin d'Arbois

**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€
- Mont d'Or 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
<b>S</b> oupe à l'oignon gratinée au comté de 3 villages, croûtons à l'ail, salade verte	9.50€	14.50€
<b>C</b> roûte aux champignons, salade verte <i>(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)</i>	9.50€	17.50€
<b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes », jambon cru, œuf poché, salade verte <i>(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)</i>	11.50€	20.00€
<b>C</b> roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	14.50€	25.00€
<b>M</b> orbiflette, salade verte <i>Similaire à la tartiflette mais avec du morbier</i>	-	18.00€
<b>R</b> aclette bio, pommes de terre, charcuterie locale, Cornichons, salade verte	-	21.00€
<b>F</b> ondue comtoise, salade verte	-	18.00€
<b>F</b> 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** **S**alade de truite fumée et de truite pochée de la pisciculture des Rivières, vinaigrette au vin jaune

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

**ou**

**C**roûte aux morilles – supplément 4€

**DESSERT** **B**ûchette à la myrtille, coulis aux fruits d'hiver aux épices de Noël

-----

## MENU ENFANT – 10,50€

*proposé tous les jours midi et soir*

**PLAT CHAUD** **B**eignets 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

-----

**O**u mini morbiflette avec salade verte

**DESSERT** **U**ne boule de glace au choix

HIVER 2025-2026

## FROMAGES

*proposés tous les jours midi et soir*

**Duo comté / morbier bio de Chapelle des Bois** 5.50€

**Assiette de 5 fromages locaux** 10.50€

-----

## DESSERTS

*proposés soir et weekend*

**Café gourmand : se renseigner pour sa composition** 11.50€  
*café, café allongé, thé ou infusion compris*

**Tarte aux myrtilles, clémentine givrée au miel du “Rucher des 2 Lacs”, gelée au crémant du Jura et aux fruits de la passion** 10.00€

**Charlotte royale aux speculoos et chocolat noir, glace noix de pécan, neige de chocolat blanc** 10.00€

**Gâteau de pain d'épice aux châtaignes, carottes et fruits d'hiver, crémeux à la pistache, glace aux marrons** 10.00€

**Colonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » (*prunelle sauvage*)** 8.50€

**Coupe 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 !!