

# Les Clochettes <sup>20</sup> <sup>18</sup> 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** **S**aucisse de Morteau briochée aux morilles façon pain perdu, sauce forestière, jambon cru de montagne, jaune d'oeuf préservé au vin jaune 13.00€

**T**errine de perche, sandre et truite de la pisciculture des Rivières, roulades de truite fumée et caviar, salade d'avocat, chicorée frisée et pamplemousse rose 12.00€

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

---

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

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

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

**F**aux 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** Salade de truite fumée et de truite pochée de la pisciculture des Rivières, vinaigrette au vin jaune

---

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

**ou**

Croûte aux morilles – supplément 4€

---

**DESSERT** Bûchette 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** 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

HIVER 2025-2026

## FROMAGES

*proposés 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 11.50€  
*café, café allongé, thé ou infusion compris*

**T**arte aux myrtilles, clémentine givrée au miel du "Rucher des 2 Lacs", gelée au crémant du Jura et aux fruits de la passion 10.00€

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

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

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

**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 !!