

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 2023

*proposés soir et weekend*

## A LA CARTE

**ENTRÉES** **T**arte tatin de saucisse de Morteau, escargots de Bourgogne et oignons perlés, sauce morilles et vin jaune, persillade à l'ail rôti 10.50€

**R**illettes de truite, rouleaux de truite fumée et crème fraîche aux herbes, beignets de filet de perche, sauce gribiche 11.00€

**A**rancinis à la tomme aux fleurs, à l'ail des ours et au foin, tomates d'antan, pesto aux herbes, miel balsamique 9.50€

---

**PLATS CHAUDS** **S**uprême de poulet farci aux cèpes et aux morilles, roesti de pomme de terre, échalottes et sauge, fagot d'haricots et jambon cru de montagne, carottes fanes rôties au thym, jus à la truffe d'été 21.50€

**P**avé de truite de la pisciculture de Morez, gâteau de polenta aux herbes et citron, légumes grillés d'été, sauce vierge 19.50€

**A**ubergines grillées farcies au couscous de 5 céréales et aux légumes de saison, gratiné de raclette bio, sauce tomate rôtie 16.50€

**F**aux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre vapeur *ou* frites

- nature 26.00€

- beurre à l'ail et aux herbes 28.00€

- bleu de Gex et jambon cru 28.00€

- sauce aux morilles et au vin jaune 30.50€

*proposés tous les jours midi et soir*

## SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

<b>PLATS CHAUDS</b>	<b>C</b> roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte	16.50€
	<b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	19.00€
	<b>C</b> roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	24.00€
	<b>M</b> orbiflette, salade verte	16.00€
	<b>R</b> aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, salade verte	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*

*proposés tous les jours midi et soir*

## MENU TERROIR – 26€

**ENTRÉE** Salade de filets de truite fumée de la pisciculture de Morez, câpres, aneth

---

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

---

**DESSERT** Gâteau glacé myrtille rhubarbe, fromage blanc, coulis myrtille

-----

## MENU ENFANT – 9,50€

**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 2023

*proposés soir et weekend*

## FROMAGE

<b>D</b> uo comté / morbier bio de Chapelle des Bois	3.50€
<b>A</b> ssiette de 5 fromages locaux	8.50€

-----

## DESSERTS

<b>C</b> afé gourmand : se renseigner pour sa composition <i>café, café allongé, thé ou infusion compris</i>	10,00 €
<b>T</b> arte myrtille, gelée au crémant du Jura et sorbet cassis façon kir royal, fruits d'été	8.50€
<b>G</b> énoise au délice au chocolat praliné, truffes au marc du Jura, glace "macae," (chocolat), pécan et amande	8.50€
<b>G</b> aufre au Macha thé vert, pêches, nectarines et pétales de rose macérés au miel du Jura, crème double à la vanille	8.50€
<b>C</b> olonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » (prunelle sauvage)	7.00€
<b>C</b> olonel Jurassien : 2 boules de glace au foin artisanale de Plaisirs Fromajura à La Chaumusse, Marc du Jura	7.00€
<b>C</b> oupe de glaces 2 parfums au choix :	4.00€
<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, cactus citron vert, poire	

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!