

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.

proposés du lundi au vendredi midi

MENU DU JOUR - se renseigner

FORMULE	Plat du jour	10.50€
	Entrée, plat ou plat, dessert	14.50€
	Entrée, plat, dessert	18.50€

PLATS

PAVE DE TRUITE , pommes de terre, légumes de saison, sauce au vin du Jura	16.50€
FAUX FILET de chez Gresard (220gr), frites, beurre à l'ail et aux herbes, salade	26.00€
SALADE FRANC-COMTOISE : salade verte, saucisse de Morteau, lardons fumés, comté, tomates, noix, œuf poché	15.00€
SALADE TRUITE FUMEE : salade verte, truite fumée de la pisciculture des Rivières, câpres, aneth	14.50€
SALADE CHEVRE CHAUD : salade verte, tartines de fromage de chèvre chaud, noix, pignons de pin	13.50€

EXTRA

A ssiette de charcuterie, cornichons	8.50€
F rites ou pomme de terre vapeur ou légumes de saison	2.50€
M orbifrites – frites avec morbier fondu	3.50€

proposés tous les jours midi et soir

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

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

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

proposés du lundi au vendredi midi

FROMAGE

D uo comté / morbier bio de Chapelle des bois	3.50€
A ssiette de 5 fromages locaux	8.50€

DESSERTS

D esserts du jour – <i>se renseigner</i>	5.50€
C olonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » - prunelle sauvage	7.00€
C olonel Jurassien : 2 boules de glace au foin artisanale de Plaisirs Fromajura à La Chaumusse, Marc du Jura	7.00€
C oupe de glaces 2 parfums au choix :	4.00€
GLACE : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café, caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin	
SORBET : fraise, framboise, myrtille, poire, citron	

Toute l'équipe
vous souhaite un bon appétit !!