

# Les Clochettes 20 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 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.

## MENU DU JOUR

*proposé du lundi au vendredi midi*

<b>FORMULE</b>	<b>Plat du jour</b>	12.50€
	<b>Entrée, plat ou plat, dessert</b>	17.00€
	<b>Entrée, plat, dessert</b>	21.50€

- - - -

## PLATS

*proposés du lundi au vendredi midi*

<b>POISSON du JOUR</b> , pommes de terre, légumes de saison, sauce au vin du Jura	18.50€
<b>FAUX FILET</b> de chez Gresard (220gr), frites, beurre à l'ail et aux herbes, salade	28.00€

- - - -

## SALADES

*proposées du lundi au vendredi midi*

	ENTREE	PLAT CHAUD
<b>SALADE FRANC-COMTOISE</b> : salade verte, saucisse de Morteau, lardons fumés, comté, tomates, noix, œuf poché	9.00€	16.00€
<b>SALADE DE TRUITE FUMEE</b> : salade verte, truite fumée de la pisciculture des Rivières, câpres, aneth	8.50€	15.50€
<b>SALADE DE CHEVRE CHAUD</b> : salade verte, tartines de fromage de chèvre chaud, noix, pignons de pin	8.00€	14.50€

- - - -

## EXTRA

*proposés du lundi au vendredi midi*

<b>A</b> ssiette de charcuterie, cornichons	9.50€
<b>F</b> rites ou pommes de terre rôti au four ou légumes de saison	4.50€

# 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

## 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 du lundi au vendredi midi*

**D**esserts du jour – *se renseigner* 6.00€

**C**afé gourmand 11.50€  
*café, café allongé, thé ou infusion compris*

**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, poire, citron

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!