

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.

AUTOMNE 2023  
proposés soir et weekend

## A LA CARTE

<b>ENTRÉES</b>	<b>G</b> aufre à la saucisse de Morteau et aux lardons fumés, œuf poché au Morbier, sauce au vin d'Arbois	10.50€
	<b>C</b> arpaccio de betteraves d'automne et truite fumée de la pisciculture de Morez, 'fishcakes' de truite avec son caviar, rémoulade de fenouil, céleri et betterave dorée	11.00€
	<b>S</b> alade des figues rôties au miel du Jura, fromage de chèvre bio de la ferme de la Batailleuse, tomates cerise séchées	9.50€

---

<b>PLATS CHAUDS</b>	<b>M</b> agret de canard poêlé, strudel de cuisse confit, choucroute et grisets de sapin, pommes de terre confites, jus de genièvre, légumes d'automne	21.50€
	<b>F</b> ish & chips - filet de cabillaud, frites maison, "mushy peas", sauce tartare	19.50€
	<b>G</b> nocchi potimarron et courge butternut, épinard, pignons de pin et tomates séchées, légumes d'automne rôtis, sauce Mont d'Or	16.50€
	<b>F</b> aux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre vapeur <i>ou</i> frites	
	- nature	26.00€
	- beurre à l'ail et aux herbes	28.00€
	- Mont d'Or fondu	28.00€
	- sauce aux morilles et au vin jaune	30.50€

*proposés tous les jours midi et soir*

## SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

	ENTREE	PLAT CHAUD
<b>C</b> roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte	8.50€	16.50€
<b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	10.50€	19.00€
<b>C</b> roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	13.50€	24.00€
<b>M</b> orbiflette, salade verte	-	16.00€
<b>R</b> aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons,	-	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 et de beignets de filets de perche, vinaigrette au citron, câpres

---

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

---

**DESSERT** Nid de meringue, fromage blanc, compote de myrtilles, glace au miel de montagne

-----

## 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

AUTOMNE 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, sorbet de tisane à la verveine et au miel du Jura, 'lemon curd', coulis de fruits d'automne	8.50€
<b>P</b> ancakes à la praline, compote de pommes et poires caramélisées, sauce chocolat/caramel beurre salé, glace chocolat/noisette	8.50€
<b>C</b> heesecake à l'orange et aux griottines, coulis de cassis, sorbet orange sanguine	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, poire	

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!