

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 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.

PRINTEMPS 2025

A LA CARTE

proposé soir et weekend

ENTRÉES **S**alade tiède de croustillant de canard, magret de canard fumé, œuf poché à la truffe, mayonnaise au safran et à l'ail rôti, pailles de pomme de terre 11.50€

Cheesecake salé de truite fumée de la pisciculture de Morez, pickles de carottes, concombres et fenouils, sauce fromage blanc aux herbes et citron vert 11.00€

"Sushi" aux poireaux vinaigrette, tempura d'asperges, jaune d'œuf mariné au soja, sésame et sechuan, sauce miso et wasabi 9.50€

PLATS CHAUDS **B**lanquette de veau aux morilles et vin jaune, filet de veau poêlé, châteaux de pommes de terre nouvelles, fagot d'asperges et jambon cru de montagne, légumes de printemps 22.50€

Pavé de sandre poêlé, fishcake de truite et truite fumée de la pisciculture Morez, légumes de printemps au pesto à l'ail des ours et tomates séchées 20.50€

Rosti aux pommes de terre et oignons de printemps, asperges grillées et carottes fanes caramélisées, croustillants de fromage de chèvre frais bio de la ferme de la Batailleuse, velouté de petits pois, asperges et persil 18.50€

Faux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre rôties au four *ou* frites

- nature 27.00€

- beurre à l'ail et aux herbes 29.00€

- raclette fondue 29.00€

- sauce aux morilles et au vin jaune 31.50€

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

proposés tous les jours midi et soir

	ENTREE	PLAT CHAUD
C roûte aux champignons, salade verte <i>(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)</i>	8.50€	16.50€
C roûte aux champignons des « Clochettes », jambon cru, œuf poché, salade verte <i>(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)</i>	10.50€	19.00€
C roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	13.50€	24.00€
M orbiflette, salade verte <i>Similaire à la tartiflette mais avec du morbier</i>	-	17.00€
R aclette bio, pommes de terre, charcuterie locale, Cornichons, salade verte	-	20.00€
F ondue comtoise, salade verte	-	17.00€
F ondue comtoise, charcuterie locale, cornichons, salade verte	-	22.50€

Afin d'éviter le gaspillage, merci de nous préciser si vous ne souhaitez pas de salade

MENU TERROIR – 27,50€

proposé tous les jours midi et soir

ENTRÉE Salade de truite fumée de la pisciculture de Morez et croustillants de joue de sandre, asperges marinées, sauce ravigote

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

DESSERT Panna cotta au sapin, compotée de myrtilles, crumble aux noisettes

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 d'automne

Ou mini morbiflette avec salade verte

DESSERT Une boule de glace au choix

PRINTEMPS 2025

FROMAGE

proposés tous les jours midi et soir

Duo comté / morbier bio de Chapelle des Bois 4.50€

Assiette de 5 fromages locaux 9.50€

DESSERTS

proposés soir et weekend

Café gourmand : se renseigner pour sa composition 10.50€
café, café allongé, thé ou infusion compris

Tarte aux myrtilles, mini mille-feuilles à la fraise, meringues et 9.00€
crème de citron, coulis d'abricot à la verveine

Torte au chocolat et pistache, glace aux croissants 9.00€
caramélisés, truffes au chocolat et pâte à tartine

Crème brûlée au vin jaune et miel du Jura, sorbet de cire 9.00€
d'abeille, pop-corn au propolis

Colonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie 7.50€
de « plosses » (*prunelle sauvage*)

Coupe 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 !!