

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.

AUTOMNE 2024

## A LA CARTE

*proposé soir et weekend*

**ENTRÉES** **A**ligot comtois au morbier bio de la fromagerie de Chapelle des Bois, croustillants de saucisse de Montbéliard, jambon cru, tuiles au comté 11.50€

**G**aufre au sarrasin, truite fumée de la pisciculture Morez, épinards, œuf poché, sauce estragon et vin du Jura 11.00€

**S**amosa de fromage de chèvre bio et graines à l'ancienne, salade chaude d'échalottes rôties, de coings caramélisés et de pamplemousse rose, vinaigrette agrumes et balsamique aux épices 9.50€

---

**PLATS CHAUDS** **P**ot au feu raffiné – jarret de bœuf braisé et filet de bœuf poêlé, choux frisé farci aux morilles, terrine de pomme de terre et de moëlle de bœuf, carottes rôties 22.50€

**P**avé de sandre poêlé, "fishcakes" de truite et truite fumée de la pisciculture Morez, sauce Nantua aux écrevisses, légumes de saison 20.50€

**G**nocchis aux légumes d'antan, noisettes, noix et pistaches rôties, pesto à la betterave, cremeux de potimarron au Mont d'Or, légumes d'automne 18.50€

**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€
- Mont d'Or et jambon cru de montagne 28.00€
- sauce aux morilles et au vin jaune 30.50€

# SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

*proposés tous les jours midi et soir*

	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*

## MENU TERROIR – 27,50€

*proposé tous les jours midi et soir*

**ENTRÉE** Velouté de potimarron rôti et de Mont d'Or, "croûtons" de saucisse de Morteau, graines de courge grillées

---

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

---

### DESSERT

Crème brûlée myrtille et miel du Jura, glace myrtille yaourt

-----

## 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 nouvelles rôties

**Et avec** salade **ou** légumes d'automne

---

**DESSERT** Une boule de glace au choix

AUTOMNE 2024

## FROMAGE

<b>D</b> uo comté / morbier bio de Chapelle des Bois	4.50€
<b>A</b> ssiette de 5 fromages locaux	9.50€

-----

## DESSERTS

*proposés soir et weekend*

<b>C</b> afé gourmand : se renseigner pour sa composition <i>café, café allongé, thé ou infusion compris</i>	10.50€
<b>T</b> arte aux myrtilles, coulis de fruits rouges et citron, glace cactus citron vert	9.00€
<b>T</b> iramisu chocolat mocca, sorbet café frappé, biscotti pistache et chocolat blanc	9.00€
<b>"E</b> ton mess" aux fruits d'automne, crème double à la vanille, meringues au miel de montagne, génoise et glace au thé vert matcha	9.00€
<b>C</b> olonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » (prunelle sauvage)	7.50€
<b>C</b> olonel Jurassien : 2 boules de glace artisanale au foin de chez Plaisirs Fromajura, Marc du Jura	7.50€
<b>C</b> oupe de glaces 2 parfums au choix :	5.00€
<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 !!