

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 2026

## A LA CARTE

*proposé soir et weekend*

**ENTRÉES** **T**arte tartin d'escargots et saucisse de Montbéliard et oignons grelot, beurre à l'ail des ours et aux herbes, sauce aux champignons forestiers 13.00€

**"Fishcake"** aux écrevisses et à la truite fumée de la pisciculture des Rivières, gravlax de truite à la betterave, bisque de homard 12.00€

**Nid** croquant avec œuf poché, tomme aux fleurs fondue, asperges grillées, vinaigrette aux herbes et au citron 10.50€

---

**PLATS CHAUDS** **S**uprême de poulet fermier, consommé aux légumes de printemps, "pailles de riz", pleurotes et girolles, morilles farcies avec une mousseline d'herbes 23.50€

**B**allotine de truite de la pisciculture des Rivières et de perche, gaufre à la truite fumée, épinards et oignons de printemps, velouté d'asperges et petit pois, salsa de tomates cerises 22.50€

**S**auté de gnocchis à l'ail des ours, épinards et roquette, tapenade aux olives noires et vertes, chutney aux tomates balsamique, légumes de printemps, pignons de pin et graines torréfiées, tuiles au comté 19.50€

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

- nature 28.00€

- beurre à l'ail et aux herbes 30.00€

- raclette fondue 30.00€

- sauce aux morilles et au vin jaune 32.50€

# SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

*proposées tous les jours midi et soir*

	ENTREE	PLAT CHAUD
<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** Blinis de truite fumée de la pisciculture des Rivières, fromage blanc aux herbes, salade verte

---

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

**ou**

Croûte aux morilles et au vin jaune – supplément 4€

---

**DESSERT** Crème brûlée myrtille et macvin du Domaine Villet

-----

## 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

PRINTEMPS 2026

## FROMAGE

*proposé 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 soir et weekend*

**C**afé gourmand : se renseigner pour sa composition 11.50€  
*café, café allongé, thé ou infusion compris*

**T**arte aux myrtilles, crémeux au miel des abeilles de Gilles Bourgeois, pop-corn caramélisé au pollen et au propolis 10.00€

**B**ombe glacée au chocolat noir, fève de tonka et sablé breton, cœur caramel beurre salé, struzel au chocolat 10.00€

**P**avlova à la fraise et à la rhubarbe, gelée de fruits rouges, sorbet fromage blanc, "pickles" de fruits rouges 10.00€

**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, citron, poire

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!