

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.

## A LA CARTE

<b>ENTRÉES</b>	<b>F</b> agot d'asperges grillées et jambon cru de montagne, œuf poché à la truffe et pétales de sel fumé, pesto à l'ail des ours	10.50€
	<b>T</b> empura de filets de perche, sushi de truite fumée, rouleau de légumes de printemps et algues, vinaigrette soja et sésame	11.00€
	<b>G</b> aufre courgette et comté, légumes grillés, cancoillotte fondue, sauce gaspacho, huile basilic	9.50€

---

<b>PLATS CHAUDS</b>	<b>D</b> uo de veau - filet poêlé, fricassée de joue aux morilles et au vin jaune, légumes et pommes de terre à la hasselback	21.50€
	<b>B</b> allotine de truite, filet de sandre et truite fumée, risotto au citron et petit pois, rubans de fenouil, carotte et courgette marinés	19.50€
	<b>T</b> arte croustillante artichaut et fromage de chèvre bio, pousses d'épinards, ail confit, pignons de pin et graines grillées, tomates séchées	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 des ours	28.00€
	- bleu de Gex et jambon cru	28.00€
	- sauce aux morilles et au vin jaune	30.50€

## SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

<b>PLATS CHAUDS</b>	<b>C</b> roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte	16.50€
	<b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	19.00€
	<b>C</b> roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	24.00€
	<b>M</b> orbiflette, salade verte	16.00€
	<b>R</b> aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, salade verte	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 – 26€

**ENTRÉE** Salade de filets de truite fumée de la pisciculture de Morez, câpres, aneth

---

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

---

**DESSERT** Pavlova aux myrtilles et au miel, fromage blanc

-----

## 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

PRINTEMPS 2023

## 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 aux myrtilles, granita fromage blanc et miel du jura, gelée de Macvin	8.50€
<b>C</b> heesecake au chocolat et nougat, nougatine de noix, noisette et noix de pécan, sorbet cerise et chocolat noir	8.50€
<b>P</b> anna cotta à la rhubarbe, meringues à la fleur d'oranger, fruits rouges	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, cactus citron vert, poire	

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!