

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.

## MENU DU JOUR

*proposé du lundi au vendredi midi*

<b>FORMULE</b>	Plat du jour	11.50€
	Entrée, plat <i>ou</i> plat, dessert	16.00€
	Entrée, plat, dessert	20.50€

- - - -

## PLATS

*proposés du lundi au vendredi midi*

<b>POISSON du JOUR</b> , pommes de terre, légumes de saison, sauce au vin du Jura	17.50€
<b>FAUX FILET</b> de chez Gresard (220gr), frites, beurre à l'ail et aux herbes, salade	27.00€

- - - -

## SALADES

*proposées du lundi au vendredi midi*

	<b>ENTREE</b>	<b>PLAT CHAUD</b>
<b>SALADE FRANC-COMTOISE</b> : salade verte, saucisse de Morteau, lardons fumés, comté, tomates, noix, œuf poché	8.50€	15.00€
<b>SALADE DE TRUITE FUMEE</b> : salade verte, truite fumée de la pisciculture des Rivières, câpres, aneth	8.00€	14.50€
<b>SALADE DE CHEVRE CHAUD</b> : salade verte, tartines de fromage de chèvre chaud, noix, pignons de pin	7.50€	13.50€

- - - -

## EXTRA

*proposés du lundi au vendredi midi*

<b>A</b> ssiette de charcuterie, cornichons	9.50€
<b>F</b> rites <i>ou</i> pommes de terre rôti au four <i>ou</i> légumes de saison	4.00€

# SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

*proposés 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>	8.50€	16.50€
<b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes », jambon cru, œuf poché, salade verte <i>(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)</i>	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 <i>Similaire à la tartiflette mais avec du morbier</i>	-	17.00€
<b>R</b> aclette bio, pommes de terre, charcuterie locale, Cornichons, salade verte	-	20.00€
<b>R</b> aclette fumée, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, salade verte	-	20.00€
<b>F</b> ondue comtoise, salade verte	-	17.00€
<b>F</b> 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 gravelax de truite maison, beignets de filets de perche, sauce gribiche

---

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

---

**DESSERT** Panna cotta miel de Montagne et fromage blanc, compote de myrtilles, meringues écrasées, crumble aux épices

-----

## 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

## FROMAGE

*proposés tous les jours midi et soir*

**D**uo comté / morbier bio de Chapelle des Bois 4.50€

**A**ssiette de 5 fromages locaux 9.50€



## DESSERTS

*proposés du lundi au vendredi midi*

**D**esserts du jour – *se renseigner* 5.50€

**C**afé gourmand 10.50€  
*café, café allongé, thé ou infusion compris*

**C**olonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » - *prunelle sauvage* 7.50€

**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, poire, citron

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!