

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.

HIVER 2025

A LA CARTE

proposé soir et weekend

| | | |
|----------------|--|--------|
| ENTRÉES | Soupe du jour | 7.00€ |
| | Bouchée à la reine aux morilles, escargots et saucisse de Morteau, sauce vin jaune, huile de truffe blanche | 11.50€ |
| | Coquille St Jacques, truite fumée de la pisciculture de Morez et filet de perche gratinés au comté, à la moutarde Meaux et aux herbes | 11.00€ |
| | Gaufre à la betterave rouge, fondue de cancoillotte, oeuf poché, chips de légumes d'antan | 9.50€ |

| | | |
|---------------------|--|--------|
| PLATS CHAUDS | Suprême de poulet fermier, gratin de pomme de terre au comté, saucisse de Morteau et jambon sec fumé, jus forestier au thym et à l'ail rôti | 22.50€ |
| | Pavé de truite poché de la pisciculture de Morez, risotto au safran, vin jaune et écrevisses, perles de légumes, caviar de truite | 20.50€ |
| | Strudel aux poireaux, châtaignes et raclette fumée, pickles de chanterelles et cranberries, purée d'oignons caramélisés au thym et à l'ail noir, pomme de terre 3 façons, légumes de saison, sauce au vin d'Arbois et moutarde de Meaux | 18.50€ |
| | Faux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre rôties au four <i>ou</i> frites | |
| | - nature | 27.00€ |
| | - beurre à l'ail et aux herbes | 29.00€ |
| | - Mont d'or fondu | 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€ |
| R aclette fumée, 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 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



HIVER 2024-2025

Cette carte vous est proposée
les samedi et dimanche midi pour un repas rapide

MENU DU SKIEUR

Formule : entrée, plat **ou** plat dessert = 18€

Formule : entrée, plat **et** dessert = 23,50€

ENTREE Soupe du jour

PLAT CHAUD Spätzle à la bolognaise franc-comtoise,
saucisse de Morteau, lardons fumés, comté

DESSERT Gâteau glacé du jour

.....

MENU DU MINI-SKIEUR

même menu en plus petit

Formule : entrée, plat **ou** plat, dessert = 10,50€

Formule : entrée, plat **et** dessert = 14€



HIVER 2024-2025

Cette carte vous est proposée
les samedi et dimanche midi pour un repas rapide

MENU DU SKIEUR

Formule : entrée, plat **ou** plat dessert = 18€

Formule : entrée, plat **et** dessert = 23,50€

ENTREE Soupe du jour

PLAT CHAUD Spätzle à la bolognaise franc-comtoise,
saucisse de Morteau, lardons fumés, comté

DESSERT Gâteau glacé du jour

.....

MENU DU MINI-SKIEUR

même menu en plus petit

Formule : entrée, plat **ou** plat, dessert = 10,50€

Formule : entrée, plat **et** dessert = 14€

HIVER 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, sorbet citron et miel de montagne, coulis
rhubarbe et airelles 9.00€

Délice au chocolat glacé, crèmeaux à la fève de tonka, pop-
corn caramélisé à la pistache 9.00€

Poire rôtie au miel de Montagne, pain d'épice 3 façons 9.00€
(croquant, gâteau, glace), sauce caramel beurre salé

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

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 !!