

Les
20 **Clochettes** 18
DU RISOUX

« 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.

MENU DU JOUR

proposés du lundi au vendredi midi

| | | |
|----------------|--------------------------------------|--------|
| FORMULE | 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

| | |
|--|--------|
| ESCALOPE de TRUITE de la pisciculture de Morez, pommes de terre, légumes de saison, sauce au vin du Jura | 17.50€ |
| FAUX FILET de chez Gresard (220gr), frites, beurre à l'ail et aux herbes, salade | 26.00€ |

SALADES

proposés du lundi au vendredi midi

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

EXTRA

proposés du lundi au vendredi midi

| | |
|--|-------|
| A ssiette de charcuterie, cornichons | 9.50€ |
| F rites <i>ou</i> pomme de terre vapeur <i>ou</i> légumes de saison | 4.00€ |
| M orbifrites – frites avec morbier fondu | 6.00€ |

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

proposés tous les jours midi et soir

| | ENTREE | PLAT CHAUD |
|--|--------|---------------|
| C roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte | 8.50€ | 16.50€ |
| C roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte | 10.50€ | 19.00€ |
| C roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte | 13.50€ | 24.00€ |
| M orbiflette, salade verte | - | 16.00€ |
| R aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, | - | 20.00€ |
| F ondue comtoise, salade verte | - | 16.00€ |
| F 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€

proposés tous les jours midi et soir

ENTRÉE Salade de filets de truite fumée de la pisciculture de Morez et de beignets de filets de perche, vinaigrette au citron, câpres

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

DESSERT Nid de meringue, fromage blanc, compote de myrtilles, glace au miel de montagne

MENU ENFANT – 10,50€

proposés tous les jours midi et soir

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

FROMAGE

proposés du lundi au vendredi midi

| | |
|--|-------|
| 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 – <i>se renseigner</i> | 5.50€ |
| C afé gourmand <i>café, café allongé, thé ou infusion compris</i> | 10.50€ |
| C olonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » - prunelle sauvage | 7.50€ |
| C olonel Jurassien : 2 boules de glace au foin artisanale de chez Plaisirs Fromajura, Marc du Jura | 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 !!