

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.

HIVER 2023-2024

*proposés soir et weekend*

## A LA CARTE

<b>ENTRÉES</b>	<b>S</b> oupe à l'oignon gratinée au comté, croûtons à l'ail	8.50€
	<b>M</b> édailon de foie gras poêlé, risotto aux morilles et au vin jaune, croûtons de saucisse de Morteau, pickles d'échalotes	11.50€
	<b>A</b> ssiette de truite fumée de la pisciculture Morez, gravlax de truite à la betterave et aneth, salade avocat et agrumes, sauce fromage blanc, citron et herbes	11.00€
	<b>G</b> alette de sarrasin gratinée aux poireaux, Mont d'Or et noisettes rôties, crèmeux de céleri à la truffe, chips de patate douce	9.50€

---

<b>PLATS CHAUDS</b>	<b>B</b> allotine de poulet à la franc-comtoise avec saucisse de Morteau et jambon cru de montagne, gratin dauphinois de comté, sauce aux morilles et au vin jaune, légumes rôtis	21.50€
	<b>P</b> avé de truite de la pisciculture Morez, pomme duchesse safran, persil et ail rôti, sauce Nantua aux écrevisses, gambas et noix de St Jacques, légumes d'hiver	19.50€
	<b>B</b> oulettes de pois chiches, panais et châtaignes farcis à la raclette fumée, sauce tomate, olives et potirons rôtis, caviar d'aubergine, légumes de saison	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 et aux herbes	28.00€
	- poivre	28.00€
	- raclette fumée fondue	28.00€
	- sauce aux morilles et au vin jaune	30.50€

*proposés tous les jours midi et soir*

## SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

	ENTREE	PLAT CHAUD
<b>C</b> roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte	8.50€	16.50€
<b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	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	-	16.00€
<b>R</b> aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons,	-	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*

*proposés tous les jours midi et soir*

## MENU TERROIR – 26€

**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 – 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

HIVER 2023-2024  
*proposés soir et weekend*

## 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, clémentines et kakis confits, sorbet de vin chaud	8.50€
<b>C</b> heesecake chocolat praliné, glace à la pâte à tartiner, truffes au chocolat, ganache chocolat blanc	8.50€
<b>C</b> rème brûlée aux figues et aux saveurs d'hiver, gâteau de pain d'épices, noix, noisettes, glace au pain d'épice	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 artisanale au foin 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, poire	

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!