

Les Clochettes ²⁰ 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 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

FORMULE	Plat du jour	12.50€
	Entrée, plat ou plat, dessert	17.00€
	Entrée, plat, dessert	21.50€

- - - -

PLATS

proposés du lundi au vendredi midi

POISSON du JOUR , pommes de terre, légumes de saison, sauce au vin du Jura	18.50€
FAUX FILET de chez Gresard (220gr), frites, beurre à l'ail et aux herbes, salade	28.00€

- - - -

SALADES

proposées du lundi au vendredi midi

	ENTREE	PLAT CHAUD
SALADE FRANC-COMTOISE : salade verte, saucisse de Morteau, lardons fumés, comté, tomates, noix, œuf poché	9.00€	16.00€
SALADE DE TRUITE FUMEE : salade verte, truite fumée de la pisciculture des Rivières, câpres, aneth	8.50€	15.50€
SALADE DE CHEVRE CHAUD : salade verte, tartines de fromage de chèvre chaud, noix, pignons de pin	8.00€	14.50€

- - - -

EXTRA

proposés du lundi au vendredi midi

A ssiette de charcuterie, cornichons	9.50€
F rites ou pommes de terre rôti au four ou légumes de saison	4.50€

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

proposées tous les jours midi et soir

	ENTREE	PLAT CHAUD
S oupe à l'oignon gratinée au comté de 3 villages, croûtons à l'ail, salade verte	9.50€	14.50€
C roûte aux champignons, salade verte <i>(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)</i>	9.50€	17.50€
C roûte aux champignons des « Clochettes », jambon cru, œuf poché, salade verte <i>(principalement pleurotes, cèpes, girolles, grisets et chanterelles)</i>	11.50€	20.00€
C roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	14.50€	25.00€
M orbiflette, salade verte <i>Similaire à la tartiflette mais avec du morbier</i>	-	18.00€
R aclette bio, pommes de terre, charcuterie locale, Cornichons, salade verte	-	21.00€
F ondue comtoise, salade verte	-	18.00€
F ondue comtoise, charcuterie locale, cornichons, salade verte	-	23.50€

Afin d'éviter le gaspillage, merci de nous préciser si vous ne souhaitez pas de salade

MENU TERROIR – 28,50€

proposé tous les jours midi et soir

ENTRÉE Salade de truite fumée et de truite pochée de la pisciculture des Rivières, vinaigrette au vin jaune

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

ou

Croûte aux morilles – supplément 4€

DESSERT Bûchette à la myrtille, coulis aux fruits d'hiver aux épices de Noël

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 de saison

Ou mini morbiflette avec salade verte

DESSERT Une boule de glace au choix

FROMAGES

proposés tous les jours midi et soir

Duo comté / morbier bio de Chapelle des Bois 5.50€

Assiette de 5 fromages locaux 10.50€

DESSERTS

proposés du lundi au vendredi midi

Desserts du jour – *se renseigner* 6.00€

Café gourmand 11.50€
café, café allongé, thé ou infusion compris

Colonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de
« plosses » - *prunelle sauvage* 8.50€

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, poire, citron

Toute l'équipe
vous souhaite un bon appétit !!