

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.

HIVER 2025-2026

A LA CARTE

proposé soir et weekend

ENTRÉES **S**aucisse de Morteau briochée aux morilles façon pain perdu, sauce forestière, jambon cru de montagne, jaune d'oeuf préservé au vin jaune 13.00€

Terrine de perche, sandre et truite de la pisciculture des Rivières, roulades de truite fumée et caviar, salade d'avocat, chicorée frisée et pamplemousse rose 12.00€

Arancinis au polinois, pickles et chips aux légumes d'antan, chutney de cranberries, oignons rouges et vin chaud, noix torréfiées 10.50€

PLATS CHAUDS **D**uo de filet de veau poelé et blanquette de veau comtoise (épaule braisé, saucisse de Montbéliard et lardons fumés), gratin de pomme de terre à la truffe, légumes de saison rôtis 23.50€

Escalope de truite de la pisciculture des Rivières "gravlaxée", bouillabaisse aux écrevisses, joues de sandre et truite fumée, pommes de terre nouvelles safranées, légumes d'hiver 22.50€

Bouchée à la Reine de potimarron, poireaux et châtaignes au Mont d'Or, pommes de terre rissolées à l'ail rôti et romarin, pleurotes et girolles sautées, sauce au vin d'Arbois 19.50€

Faux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre rôties au four *ou* frites

- nature	28.00€
- beurre à l'ail et aux herbes	30.00€
- Mont d'Or	30.00€
- sauce aux morilles et au vin jaune	32.50€

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 Tiramisu à la compotée de myrtilles et au sapin

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

HIVER 2025-2026

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 soir et weekend

Café gourmand : se renseigner pour sa composition 11.50€
café, café allongé, thé ou infusion compris

Tarte aux myrtilles, clémentine givrée au miel du "Rucher des 2 Lacs", gelée au crémant du Jura et aux fruits de la passion 10.00€

Charlotte royale aux speculoos et chocolat noir, glace noix de pécan, neige de chocolat blanc 10.00€

Cheesecake à la mangue et aux ananas caramélisés, coulis de fruits exotiques, glace rhum raisin 10.00€

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, citron, poire

Toute l'équipe
vous souhaite un bon appétit !!