

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.

## MENU DU JOUR

*proposé du lundi au vendredi midi*

<b>FORMULE</b>	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*

<b>POISSON du JOUR</b> , pommes de terre, légumes de saison, sauce au vin du Jura	17.50€
<b>FAUX FILET</b> de chez Gresard (220gr), frites, beurre à l'ail et aux herbes, salade	26.00€

-----

## SALADES

*proposés du lundi au vendredi midi*

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

-----

## EXTRA

*proposés du lundi au vendredi midi*

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

# SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

*proposés tous les jours midi et soir*

	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*

## MENU TERROIR – 27,50€

*proposé tous les jours midi et soir*

**ENTRÉE** Blinis de truite fumée et caviar de truite de la pisciculture de Morez, beignets de perche et joue de sandre, salade verte, sauce gribiche

---

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

---

**DESSERT** Tarte aux myrtilles, sorbet de clémentine, compote de rhubarbe et airelle sauvage au vin chaud

-----

## 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 nouvelles rôties

**Et avec** salade **ou** légumes d'automne

---

**DESSERT** Une boule de glace au choix

## FROMAGE

<b>D</b> uo comté / morbier bio de Chapelle des bois	4.50€
<b>A</b> ssiette de 5 fromages locaux	9.50€



## DESSERTS

*proposés du lundi au vendredi midi*

<b>D</b> esserts du jour – <i>se renseigner</i>	5.50€
<b>C</b> afé gourmand <i>café, café allongé, thé ou infusion compris</i>	10.50€
<b>C</b> olonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » - prunelle sauvage	7.50€
<b>C</b> olonel Jurassien : 2 boules de glace au foin artisanale de chez Plaisirs Fromajura, Marc du Jura	7.50€
<b>C</b> oupe de glaces 2 parfums au choix :	5.00€
<b>GLACE</b> : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café, caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin	
<b>SORBET</b> : fraise, framboise, myrtille, poire, citron	

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!