

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

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

PAVE de SANDRE , 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€

proposé tous les jours midi et soir

ENTRÉE Velouté de potimarron rôti et de Mont d'Or, "croûtons" de saucisse de Morteau, graines de courge grillées

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

DESSERT

Crème brûlée myrtille et miel du Jura, glace myrtille yaourt

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

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 !!