

Les 20 Clochettes 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 sont 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 - se renseigner

FORMULE	Plat du jour	10.50€
	Entrée, plat ou plat, dessert	14.50€
	Entrée, plat, dessert	18.50€

PLATS

PAVE DE TRUITE , pommes de terre, légumes de saison, sauce au vin du Jura	16.50€
FAUX FILET de chez Gresard (220gr), frites, salade, beurre à l'ail et aux herbes	26.00€
SALADE FRANC-COMTOISE : salade verte, saucisse de Morteau, lardons fumés, comté, tomates, noix, œuf poché	15.00€
SALADE TRUITE FUMEE : salade verte, truite fumée de la pisciculture des Rivières, câpres, aneth	14.50€
SALADE CHEVRE CHAUD : salade verte, tartines de fromage de chèvre chaud, noix, pignons de pin	13.50€

EXTRA

Assiette de charcuterie, cornichons	8.50€
Frites ou pomme de terre vapeur ou légumes de saison	2.50€
Morbifrites – Frites avec morbier fondu	3.50€

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

PLATS CHAUDS		
C roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte		16.50€
C roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte		19.00€
C roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte		24.00€
M orbiflette, salade verte		16.00€
R aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, salade verte		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 – 26€

ENTRÉE **S**oupe à l'oignon gratinée au Comté

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

DESSERT **P**avlova aux myrtilles et au miel, fromage blanc

MENU ENFANT – 9,50€

PLAT CHAUD **B**eignets 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 **U**ne boule de glace au choix

FROMAGE

Duo comté / morbier bio de Chapelle des bois	3.50€
Assiette de 5 fromages locaux	8.50€

DESSERTS

Desserts du jour – <i>se renseigner</i>	5.50€
Colonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » - prunelle sauvage	7.00€
Coupe de glaces 2 parfums au choix :	4.00€
<i>GLACE</i> : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café, caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin	
<i>SORBET</i> : fraise, framboise, myrtille, poire, citron	

Toute l'équipe
vous souhaite un bon appétit !!