

## Tarifs 2020

Prix valable du 01 11 2020 AU 30 11 2020

### *Restaurant de la Cloche*

*Vous propose la liste de ses plats  
cuisinés à emporter Sur commande*

*Tous nos plats sont élaborés sur place.*

*39140 Bletterans*

*Tel : 03 84 85 01 48*

*Email : [restaurant.delacloche@orange.fr](mailto:restaurant.delacloche@orange.fr)*

*Site internet : <http://www.restaurant-delacloche.com>*

#### **Entrées froides**

<i>Crudités de saison (6 variétés)(minimum 6 pers)</i>	<i>4.500€ /pers</i>
<i>Terrine de volailles à la fine du Jura</i>	<i>2,90€/pers</i>
<i>Foie gras de canard maison au vin jaune (80g)</i>	<i>9,60€/pers</i>
<i>Bloc de foie gras de canard au vin jaune (500g) environ</i>	<i>45.00 euros</i>

#### **Poissons froids**

<i>Médailon de sandre</i>	<i>6,50/pers</i>
<i>Mérine de Saint Jacques et sandre aux écrevisses</i>	<i>6,50/pers</i>

#### **Entrées chaudes**

<i>Croûte forestière</i>	<i>6,50€/pers</i>
<i>Escargots de bourgogne (la douzaine)</i>	<i>6,80€ /pers</i>
<i>Croustade de pétoncles et écrevisses sauce Nantua</i>	<i>11.50/pers</i>
<i>Coquilles St Jacques servie dans plat à gratin</i>	<i>8,50€/pers</i>
<i>Feuilleté d'escargots au vin jaune</i>	<i>7.50/pers</i>

## Poissons chaud

<i>Filet de sandre dieppoise</i>	9,00€/pers
<i>Mousseline de sandre dieppoise</i>	7,00€/pers
<i>Filet de truite du jura farcie au vin jaune</i>	8.50€/pers
<i>Lotte au coulis d'écrevisses</i>	10,00€/pers
<i>Gratin de fruits de mer</i>	8,00€/pers
<i>Cuisse de grenouilles <u>fraîches</u> à la persillade (250g)</i>	18,00€/pers

## Plats uniques

<i>Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes semoule)</i>	8,00 euros
<i>Paella (poulet, gambas, moules, riz légumes, chorizo)</i>	8,00 euros
<i>Choucroute garnie (choux, pommes de terre, montbéliarde, échine fumée, saucisse de Strasbourg)</i>	12,00 euros
<i>Cassoulet (haricots, saucisse de Toulouse, lard, cuisse de canard)</i>	10,00 euros
<i>Tartiflette (pomme de terre, lardons, oignons, reblochon)</i>	8,50 euros
<i>Potée Franc-Comtoise (haricots, choux, pommes de terre, carottes, lard, saucisse de Morteau, jambonneau)</i>	9,00 euros

## Viandes chaudes

<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	<i>8,00 €/pers</i>
<i>Suprême de poulet fermier à la crème</i>	<i>9,00 €/pers</i>
<i>Coq au vin du jura</i>	<i>8,00€/pers</i>
<i>Coq au trousseau</i>	<i>8,00€/pers</i>
<i>Coq au vin jaune et morilles</i>	<i>11,00€/pers</i>
<i>Pintade fermière à l'armagnac</i>	<i>8,50€/pers</i>
<i>Cuisse de canette au mont Musard</i>	<i>8,00€/pers</i>
<i>Suprême de Poulet fermier au vin Jaune et morilles</i>	<i>13,00€/pers</i>
<i>Sauté de veau aux champignons</i>	<i>8,00€/pers</i>
<i>Médailлон de veau poêlé aux morilles</i>	<i>15.00 euros</i>

## Gibier en saison

<i>Civet de biche</i>	<i>9,50/pers</i>
<i>Civet sanglier sauce grand veneur</i>	<i>9.50€/pers</i>

## Légumes

<i>Gratins dauphinois</i>	<i>2,00€/pers</i>
<i>Pomme dauphine</i>	<i>2,00€ /pers</i>
<i>Champignons à la crème</i>	<i>2,00 €/pers</i>
<i>Riz pilaf</i>	<i>1,00 €/pers</i>
<i>Assortiment de légumes verts (carottes, navets, courgettes, choux fleur)</i>	<i>2,00€/pers</i>

Fromages à la coupe (3 sortes : 3.00 euro/pers)

## Nos desserts maison

(6 pers minimum)

Vacherin (parfum au choix)	2,80€/pers
Omelette Norvégienne	2,80€/pers
Charlotte aux poires	2,80€/pers
Fondant aux framboises	2,80€/pers
Mille feuilles aux fraises en saison	3.00€/pers
Délice aux trois chocolats croustillant praliné	3.00€/pers
Forêt noire	3.00€/pers
Bletteranois (génoise, crème pralinée feuilletine)	3.00€/pers
Tuiles maison aux amandes (les 100g)	3,50euros
Meringue les 100g	3.50 euros
Gougère :	0,20€ pièce
Feuilleté apéritif assorties	0.20€ pièce

Tous nos plats sont élaborés sur place.

(Sauf les glaces et produits fumés)