

Tarifs 2021

Prix valable du 01 05 2021 AU 31/08/ 2021

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

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

Entrées froides

<i>Salade de la cloche (crudités 6 sortes)</i>	<i>4.00€ /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>7.00/pers</i>
<i>Mérine de truite fraîche du Jura et fumée aux crevettes</i>	<i>7.00/pers</i>

Entrées chaudes

<i>Croûte aux champignons</i>	<i>7.00€/pers</i>
<i>Escargots de bourgogne (la douzaine)</i>	<i>7.00€ /pers</i>
<i>Croustade de pétoncles et écrevisses sauce Nantua</i>	<i>10.00/pers</i>
<i>Gratinée de fruit de mer servie dans plat à gratin (Saint Jacques, crevettes, moules, champignons)</i>	<i>9.00/pers</i>

Poissons chaud

<i>Filet de sandre dieppoise</i>	10,00€/pers
<i>Mousseline de sandre dieppoise</i>	7,00€/pers
<i>Duo de sole et sandre farci aux crevettes</i>	10,00€/pers
<i>Lotte au coulis d'écrevisses</i>	12,00€/pers
<i>Cuisse de grenouilles à la persillade (250g)</i>	19,00€/pers

Plats uniques

<i>Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes semoule)</i>	8.50 euros
<i>Paella (poulet, gambas, moules, riz légumes, chorizo)</i>	8.50 euros

Viandes chaudes

<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	7,50 €/pers
<i>Suprême de poulet fermier à la crème</i>	9,00 €/pers
<i>Coq au vin du jura</i>	8,00€/pers
<i>Coq au trousseau</i>	8,00€/pers
<i>Coq au vin jaune et morilles</i>	12,00€/pers
<i>Pintade fermière à l'armagnac</i>	8,50€/pers
<i>Cuisse de canette au mont Musard</i>	8,00€/pers

<i>Suprême de Poulet fermier au vin Jaune et morilles</i>	<i>13,00€/pers</i>
<i>Sauté de veau aux champignons</i>	<i>9,00€/pers</i>
<i>Médailon de veau poêlé au vin jaune</i>	<i>16.00 euros</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)	3.00€/pers
Omelette Norvégienne	3.00€/pers
Charlotte aux poires	3.00€/pers
Fondant aux framboises	3.00€/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	1.00 euros
Gougère :	0,25€ pièce
Feuilleté apéritif assorties	0.25€ pièce

Tous nos plats sont élaborés sur place.
(Sauf les glaces et produits fumés)