

Tarifs 2021

Prix valable du 01 01 2021 AU 31 01 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>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 Saint jacques et crevettes sauce Nantua</i>	<i>9.50/pers</i>
<i>Gratinée de St Jacques servie dans plat à gratin</i>	<i>8,50€/pers</i>

Poissons chaud

<i>Filet de sandre dieppoise</i>	9,00€/pers
<i>Mousseline de sandre dieppoise</i>	7,00€/pers
<i>Duo de sole et sandre farci aux crevettes</i>	10,0€/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>	7,00 euros
<i>Paella (poulet, gambas, moules, riz légumes, chorizo)</i>	7,00 euros
<i>Choucroute garnie (choux, pommes de terre, montbéliarde, échine fumée, saucisse de Strasbourg (Minimum 6 pers)</i>	12,00 euros
<i>Cassoulet (haricots, saucisse de Toulouse, lard, cuisse de canard) (Minimum 6 pers)</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>	
<i>Minimum 6 pers</i>	9,00 euros

Viandes chaudes

<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	<i>7,00 €/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>Médailon de veau poêlé aux morilles</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)	2,90€/pers
Omelette Norvégienne	2,90€/pers
Charlotte aux poires	2,90€/pers
Fondant aux framboises	2,80€/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)