

Tarifs 2022

Prix valable du 01 01 2022 AU 30/06/ 2022

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

Salade de la cloche (crudités)	3.00€ /pers
Ballotine de volailles à la fine du Jura	3.20€/pers
Foie gras de canard maison au vin jaune (80g)	8.00€/pers
Bloc de foie gras de canard au vin jaune (500g) environ	45.00 euros

Poissons froids

Médailon de sandre	7.50/pers
Mérine de truite fraîche du Jura et fumée aux crevettes	7.50/pers

Entrées chaudes

Croûte aux champignons et morilles	8.50€/pers
Escargots de bourgogne (la douzaine)	7.50€ /pers
Croustade de Saint Jacques et gambas sauce Nantua	10.00/pers
Gratinée de fruit de mer servie dans plat à gratin (Saint Jacques, crevettes, moules, champignons)	9.00/pers

Poissons chaud

<i>Filet de sandre dieppoise</i>	<i>10.00€/pers</i>
<i>Dos de merlu rôti à la fleur de thym</i>	<i>7.50/pers</i>
<i>Mousseline de sandre dieppoise</i>	<i>7,50€/pers</i>
<i>Duo de sole et sandre farci aux crevettes</i>	<i>10,00€/pers</i>
<i>Lotte à l'armoricaine</i>	<i>12,00€/pers</i>
<i>Cuisse de grenouilles à la persillade (250g)</i>	<i>15,00€/pers</i>

Plats uniques

<i>Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes semoule)</i>	<i>9,00 euros</i>
<i>Paella (poulet, gambas, moules, riz, légumes, chorizo)</i>	<i>9,00 euros</i>
<i>Choucroute garnie (choux, pommes de terre, montbéliarde, échine fumée, saucisse de Strasbourg)</i>	
<i>Minimum 10 pers</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Cassoulet (haricots, saucisse de Toulouse, lard, cuisse de canard)</i>	
<i>Minimum 10 pers</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Tartiflette (pomme de terre, lardons, oignons, reblochon)</i>	
<i>Minimum 6 pers</i>	<i>7,50 euros</i>
<i>Potée Franc-Comtoise (haricots, choux, pommes de terre, carottes, lard, saucisse de Morteau, jambonneau)</i>	
<i>Minimum 10 pers</i>	<i>10,00 euros</i>

Viandes chaudes

<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	<i>7,50 €/pers</i>
<i>Suprême de poulet fermier à la crème</i>	<i>9,50 €/pers</i>
<i>Coq au vin du jura</i>	<i>8,50€/pers</i>
<i>Coq au trousseau</i>	<i>8,50€/pers</i>
<i>Coq au vin jaune et morilles</i>	<i>12,00€/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>9,00€/pers</i>
<i>Médailon de veau poêlé au vin jaune</i>	<i>16.00 /euros</i>
<i>Aux morilles</i>	<i>18.00 euros/pers</i>
<i>Civet de cerf au trousseau</i>	<i>9,50/pers</i>

Légumes

<i>Gratins dauphinois</i>	<i>2,20€/pers</i>
<i>Pomme dauphine</i>	<i>2,20€ /pers</i>
<i>Champignons à la crème</i>	<i>2,20 €/pers</i>
<i>Riz pilaf</i>	<i>1,00 €/pers</i>
<i>Assortiment de légumes verts (carottes, navets, courgettes, choux fleur)</i>	<i>2,20€/pers</i>

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

Nos desserts

(6 pers minimum)

<i>Vacherin (vanille, framboise)</i>	<i>3.20€/pers</i>
<i>Omelette Norvégienne</i>	<i>3.20€/pers</i>
<i>Charlotte aux poires</i>	<i>3.20€/pers</i>
<i>Fondant aux framboises</i>	<i>3.20€/pers</i>
<i>Mille feuilles aux fraises (avril à juin)</i>	<i>3.20€/pers</i>
<i>Délice aux trois chocolats croustillant praliné</i>	<i>3.20€/pers</i>
<i>Forêt noire</i>	<i>3.50€/pers</i>
<i>Bletteranois (génoise, crème pralinée feuilletine)</i>	<i>3.20/pers</i>
<i>Tuiles maison aux amandes (les 100g)</i>	<i>3,50euros</i>
<i>Meringue le sachet</i>	<i>1.00 euros</i>
<i>Feuilleté apéritif assorties</i>	<i>0.25€ pièce</i>
<u><i>Mélange de gougère et feuilleté</i></u>	

Tous nos plats sont élaborés sur place.