

Tarifs 2026

Du 1^{er} janvier au 30 juin 2026

Restaurant de la Cloche

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

Tous nos plats sont faits maison

39140 Bletterans

Tel : 03 84 85 01 48

Courriel : restaurant.delacloche@orange.fr

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

Entrées froides

Salade de cloche (crudités) 2.80/pers

*Bloc de foie gras de canard au vin jaune (500gr environ)
60,00 euros les 500g*

Ballotine de volaille à la fine du Jura 4.00€/pers

Foie gras de canard maison au vin jaune (70g) 10.00€/pers

Poissons froids

Médaille de sandre aux petits légumes 9,50€/pers

Mérine de Saint Jacques et sandre aux crevettes 9.50/pers

Entrées chaudes

Croûte aux champignons et morilles 12.00€/pers

Escargots de bourgogne (la douzaine) 9.00€ /pers

Gratin de fruits de mer

(Pétoncles, crevettes, moules, champignons) 10.00€/pers

Poissons chaud

Filet de sandre dieppoise 15.00€/pers

Mousseline de sandre dieppoise 10.00€/pers

*Croustade de Saint Jaques et gambas, Sauce Nantua
14.00€/pers*

Dos de merlu rôti à la fleur de thym 8.00/pers

Lotte à l'armoricaine 17,00€/pers

Cuisses de grenouilles à la persillade (250g) 18,00€/pers

Duo de filet de truite et sandre Aux crevettes 14.00/pers

Plats uniques

*Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes semoule)
11.00€/pers*

*Paella (poulet, gambas, moules, riz légumes, chorizo)
11.00 €/pers*

*Choucroute garnie (choux, pommes de terre, montbéliarde,
échine fumée, saucisse de Strasbourg (minimum 10 pers)
14,00 euros*

*Cassoulet (haricots, saucisse de Toulouse, lard, cuisse de
canard) (minimum 10 pers)
13,00 euros*

*Tartiflette (pomme de terre, lardons, oignons, reblochon)
8,50 euros*

*Potée Franc-Comtoise (haricots, choux, pommes de
terre, carottes, lard, saucisse de Morteau,
jambonneau) 13,00 euros
(Minimum 10 pers)*

Viandes chaudes

Tête de veau pomme de terre, carottes sauce gribiche

8.60 €/pers

Fricassée de poulet fermier de Bourgogne à la crème

Et cote du Jura 12.00 €/pers

Coq au vin du jura 10.00€/pers

Coq au trousseau 10.00€/pers

Coq au vin jaune et morilles 15.00€/pers

Fricassée de Poulet fermier de Bourgogne

Au vin Jaune et morilles 15.00€/pers

Sauté de veau aux champignons 11.00/pers

Bœuf bourguignons 11.00/pers

Filet de bœuf poêlé vin jaune et morilles

22.00€

Pintade fermière à l'armagnac 10.00€/pers

Jambon braisé au côte du Jura 6.50€/pers

Légumes

Gratins dauphinois 2,80€/pers

Pommes dauphine 2,80€ /pers

Champignons à la persillade 2,50 €/pers

Riz pilaf 1,00 €/pers

Purée de marrons. 2.50 €/pers

Assortiment de légumes verts (carottes, navets, courgettes)

2,80€/pers

Flan de légumes vert de saison 2.50/euros

Fromages à la coupe
(3 sortes : 3.50 euro/pers)

Nos desserts maison

Vacherin (vanille, framboise) 3,90€/pers

Délice aux poires 3,90€/pers

Fondant aux framboises 3.90€/pers

Délice aux trois chocolats croustillant praliné 3.90€/pers

*Bletteranois (fond de succès, meringue, crème praliné)
3.90€/pers*

Tuiles maison aux amandes (les 100g) 4,50euros

Meringues 2.80 le sachet

Feuilletés apéritifs assortis 0.25€ pièce

Mélange de gougères et feuilletés

Idée cadeau

Offrez un bon cadeau au restaurant de la cloche

Tous nos plats sont élaborés sur place.

Tous les plats sont à rapporter (plats à gratin, casserole, coupe, ramequin etc.).

Merci

