

*Tarifs 2024*

*DU 01/02/2024 AU 31/06 /2024*

*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*

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

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

*Entrees froide*

*Salade de cloche (crudités) 2.50/pers*

*Bloc de foie gras de canard au vin jaune (500gr environ)  
85,00 euros les 500g*

*Ballotine de volaille à la fine du Jura 3.80€/pers*

*Foie gras de canard maison au vin jaune (70g) 11,50€/pers*

*Poissons froids*

*Médailon de sandre aux petits légumes 9,00€/pers*

*Mérine de Saint Jacques et sandre aux crevettes 9.00/pers*

*Entrées chaudes*

*Croûte aux champignons et morilles 11,60€/pers*

*Escargots de bourgogne (la douzaine) 8.60€ /pers*

*Gratin de fruits de mer*

*(Pétoncles, crevettes, moules, champignons) 9.60€/pers*

## Poissons chaud

*Filet de sandre dieppoise 14,20€/pers*

*Mousseline de sandre dieppoise 10.00€/pers*

*Croustade de Saint Jaques et gambas, Sauce Nantua  
13.20€/pers*

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

*Lotte à l'armoricaine 16,00€/pers*

*Cuisses de grenouilles à la persillade (250g) 22,00€/pers*

*Duo de filet de truite et sandre Aux crevettes 13.20/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

*Suprême de poulet fermier à la crème* 11.20 €/pers

*Coq au vin du jura* 9.20€/pers

*Coq au trousseau* 9.20€/pers

*Coq au vin jaune et morilles* 14,20€/pers

*Suprême de Poulet fermier au vin Jaune et morilles*  
14,20€/pers

*Cuisse de canard au savagnin* 9.60€/pers

*Tournedos de veau poêlé vin jaune et morilles*  
20.00 euros

*Pintade fermière à l'armagnac* 9.60€/pers

## Légumes

*Gratins dauphinois* 2,80€/pers

*Pommes dauphine* 2,80€/pers

*Champignons à la crème* 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

*Tous nos plats sont élaborés sur place*

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

**Merci**

*Fromages à la coupe*  
(3 sortes : 4.00 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) 4,20euros  
Meringues 2.70 le sachet*

*Feuilletés apéritifs assortis 0.50€ 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**

