

Tarifs 2023

DU 01/08/2023 AU 30/09/2023

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

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

Entrées froide

Salade de cloche (crudités) 2.50/pers

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

Pâté en croute aux morilles 4.50€/pers (minimum 10 pers)

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 11,50€/pers

Escargots de bourgogne (la douzaine) 8.50€ /pers

Gratinée de fruits de mer (servie dans une coquille Saint jaques)

(Pétoncles, crevettes, moules, champignons) 9.50€/pers

Poissons chaud

Filet de sandre dieppoise 14,00€/pers

Mousseline de sandre dieppoise 10.00€/pers

*Croustade de Saint Jaques et gambas, Sauce Nantua
13.00€/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 13.00/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
8.50 €/pers

Suprême de poulet fermier à la crème 11.00 €/pers

Coq au vin du jura 9.00€/pers

Coq au trousseau 9.00€/pers

Coq au vin jaune et morilles 14,00€/pers

Suprême de Poulet fermier au vin Jaune et morilles
14,00€/pers

Cuisse de canard au savagnin 9.50€/pers

Tournedos de veau poêlé vin jaune et morilles
20.00 euros

Pintade fermière à l'armagnac 9.50€/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

