

## Tarifs 2026

Du 1<sup>er</sup> 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*

*Tél : 03 84 85 01 48*

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

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

#### Entrees 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

*Médaillon 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 (300g) 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*

*Epaule de veau braisée à la fleur de thym 11.00/pers*

*Filet de bœuf poêlé vin jaune et morilles*  
*22.00€*

*Pintade fermière à l'armagnac 10.00€/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 : 4.50 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 gougeres 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

