

Tarifs 2022

Prix valable du 01/11/ 2022 AU 31/11/ 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) 2.00€ /pers

Ballotine de volailles à la fine du Jura 3.50€/pers

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

Bloc de foie gras de canard au vin jaune (500g) environ

82.00 euros

Poissons froids

Médailon de sandre 8.00/pers

Mérine de sandre aux fruits de mer

8.00/pers

Entrées chaudes

Croûte aux champignons et morilles 9.00€/pers

Escargots de bourgogne (la douzaine) 7.50€ /pers

Croustade de Saint Jacques et gambas sauce Nantua

12.00/pers

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

Merci

Poissons chaud

Gratinée de fruit de mer servie dans plat à gratin
(Saint Jacques, crevettes, moules, champignons) 9.50/pers

Filet de sandre dieppoise 11.00€/pers

Dos de merlu rôti à la fleur de thym 7.50/pers

Mousseline de sandre dieppoise 7,50€/pers

Duo de sole et sandre farci aux crevettes
11,00€/pers

Lotte à l'armoricaine 13,00€/pers

Cuisse de grenouilles à la persillade (250g)
21.00€/pers

Plats uniques

Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes semoule)
9,50 euros

Paella (poulet, gambas, moules, riz, légumes, chorizo)
9,50 euros

Choucroute garnie (choux, pommes de terre, montbéliarde,
échine fumée, saucisse de Strasbourg) 12,00 euros

Cassoulet (haricots, saucisse de Toulouse, lard, cuisse de
canard) 12,00 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) 12,00 euros

Viandes chaudes

Tête de veau sauce 8.00 €/pers

Suprême de poulet fermier à la crème 10.00 €/pers

Coq au vin du jura 8,50€/pers

Coq au trousseau 8,50€/pers

Coq au vin jaune et morilles 13,00€/pers

Pintade fermière à l'armagnac 8,50€/pers

Cuisse de canette au mont Musard 8,50€/pers

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

Sauté de veau aux champignons 10,00€/pers

*Médailon de veau poêlé au vin jaune 16.00 euros/pers
Aux morilles 20 .00 euros/pers*

Légumes

Gratins dauphinois 2,50€/pers

Pomme dauphine 2,50€ /pers

Champignons à la crème 2,20 €/pers

Riz pilaf 1,00 €/pers

*Assortiment de légumes verts (carottes, navets, courgettes,
choux fleur) 2,20€/pers*

Fromages à la coupe 3 sortes
3.50 euro/pers

Nos desserts

(6 pers minimum)

Vacherin (vanille, framboise) 3.50€/pers

Omelette Norvégienne 3.50€/pers

Charlotte aux poires 3.50€/pers

Fondant aux framboises 3.50€/pers

Mille feuilles aux fraises (avril à juin) 3.50€/pers

Délice aux trois chocolats croustillant praliné 3.50€/pers

Forêt noire 3.50€/pers

Bletteranois (génoise, crème pralinée meringue) 3.50€/pers

Tuiles maison aux amandes (les 100g) 3,80euros

Meringue le sachet 2.00 euros

Feuilleté apéritif assortie 0.40€ pièce

Mélange de gougère et feuilleté

Tous nos plats sont élaborés sur place.

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

Merci