

Tarifs 2018

Pour les fêtes

Prix valables jusqu'au 31/012019

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

*Bloc de foie gras de canard au vin jaune (500gr environ)
(A commander avant le 15 décembre)*

40,00 euros les 500g

<i>Terrine de canard au foie gras</i>	<i>3,60€/pers</i>
<i>Terrine de volailles à la fine du Jura</i>	<i>2,80€/pers</i>
<i>Foie gras de canard maison au vin jaune (80g)</i>	<i>8,00€/pers</i>

Poissons froids

<i>Médailon de sandre</i>	<i>5,70€/pers</i>
<i>Mérine de Saint Jacques et sandre aux crevettes</i>	<i>6,50/pers</i>

Entrées chaudes

<i>Croûte forestière</i>	<i>6,50€/pers</i>
<i>Escargots de bourgogne (la douzaine)</i>	<i>6,80€ /pers</i>
<i>Feuilleté de ris de veau</i>	<i>8,50€/pers</i>

<i>Croustade de pétoncles et écrevisses sauce Nantua</i>	<i>11.50/pers</i>
<i>Gratinée de St Jacques servie dans plat à gratin</i>	<i>8,50€/pers</i>
<i>Feuilleté d'escargots au vin jaune</i>	<i>7.50/pers</i>

Poissons chaud

<i>Filet de sandre dieppoise</i>	<i>9,00€/pers</i>
<i>Mousseline de sandre dieppoise</i>	<i>7,00€/pers</i>
<i>Lotte au coulis d'écrevisses</i>	<i>10,00€/pers</i>
<i>Gratin de fruits de mer</i>	<i>8,00€/pers</i>
<i>Cuisse de grenouilles fraîches à la persillade (250g)</i>	<i>18,00€/pers</i>
<i>Duo de filet de sole et sandre</i>	
<i>Aux crevettes</i>	<i>10,00 euros/pers</i>
<i>Queue de langouste à l'armoricaine</i>	<i>22,00 euros/pers</i>

Plats uniques

<i>Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes semoule)</i>	<i>9,00 euros</i>
<i>Paella (poulet, gambas, moules, riz légumes, chorizo)</i>	<i>9,00 euro</i>

Viandes chaudes

<i>Suprême de poulet fermier à la crème</i>	<i>9,00 €/pers</i>
<i>Coq au vin du jura</i>	<i>8,00€/pers</i>
<i>Coq au trousseau</i>	<i>8,00€/pers</i>
<i>Coq au vin jaune et morilles</i>	<i>11,00€/pers</i>

<i>Pintade fermière à l'armagnac</i>	<i>8,50€/pers</i>
<i>Cuisse de canette au mont Musard</i>	<i>8,00€/pers</i>
<i>Suprême de Poulet fermier au vin Jaune et morilles</i>	<i>13,00€/pers</i>
<i>Caille désossée farcie au foie gras</i>	
<i>Sauce forestière</i>	<i>9,00€/pers</i>
<i>Sauté de veau aux champignons</i>	<i>8,00€/pers</i>
<i>Médailillon de veau poêlé aux morilles</i>	<i>15.00 euros</i>
<i>Tournedos de bœuf (filet) au vin Jaune et Morilles</i>	<i>20.00euros</i>

Gibier en saison

<i>Civet de biche au trousseau</i>	<i>9,50/pers</i>
<i>Civet sanglier sauce grand veneur</i>	<i>9.50€/pers</i>

Légumes

<i>Gratins dauphinois</i>	<i>2,00€/pers</i>
<i>Pomme dauphine</i>	<i>2,00€ /pers</i>
<i>Champignons à la crème</i>	<i>2,00 €/pers</i>
<i>Riz pilaf</i>	<i>1,00 €/pers</i>
<i>Purée de marrons.</i>	<i>1,50 €/pers</i>
<i>Assortiment de légumes verts (carottes, navets, courgettes, choux fleur)</i>	<i>2,00€/pers</i>

Fromages à la coupe (3 sortes : 2.70 euro/pers)

Nos desserts maison

(6 pers minimum)

Possibilité de présentations en buche sur commande

Vacherin (parfum au choix)	2,60€/pers
Omelette Norvégienne	2,60€/pers
Charlotte aux poires	2,60€/pers
Fondant aux framboises	2,60€/pers
Délice aux trois chocolats croustillant praliné	2,80€/pers
Forêt noire	2,80€/pers
Bletteranois (génoise, crème praliné)	2,80€/pers
Tuiles maison aux amandes (les 100g)	3,20euros
Meringue les 100g	3,20 euros
Gougère :	0,16€ pièce
Feuilleté apéritif assorties	0.16€ pièce

Tous nos plats sont élaborés sur place.
(Sauf les glaces et produits fumés)