卬

# 250 ans d'histoire



### 1771

Etabli depuis 1771 au n°9 de la rue de Tournai à Mouscron, le restaurant «La Cloche» est devenu une véritable institution.

### 1958

Gustave et Suzanne Claerhout, tous deux ouvriers dans le textile, rachètent un simple café friterie nommé « La Cloche ».

On y vient pour un paquet de frites, un plat du jour, un steak frites...Les moules sont proposées en saison mais uniquement le samedi soir. Et luxe suprême, le jour de Noël et le jour de l'An, on sert des tomates crevettes.

### 1971

Leurs enfants, Christine et Bernard, ainsi que leurs conjoints respectifs Ghislain et Marité prennent le relais. La bonne humeur et la décontraction sont de mise.

### 2007

La reprise est assurée par les enfants de Christine et Ghislain Coussement : Vincent, Laurent et Isabelle, épaulés par leurs époux(ses) Valérie, Véronique et Christophe se lancent dans l'aventure, et reprennent les rênes de l'établissement.

### 2020

Ouverture de la terrasse. Ce projet de longue date nous permet enfin de vous faire découvrir nos spécialités et plats maison, au grand air !

### Maintenant, et depuis toujours ....

La Cloche reste plus que jamais un lieu de tradition, convivial où l'on est assuré de trouver un plat de qualité, un service chaleureux et authentique, et ce '7j/7, 365 jours/an.



# Les Bières

Bières Pression		Bières sans alcool	
Stella Artois		Stella N.A. 0%	3,30€
Batchu (25cl)	3,00€	Leffe blonde 0%	4,70€
Calice (33cl)	3,70 €	Hoegaarden rosée 0%	4,00€
Sérieux (50cl)	5,70 €	Lowa Trolls 0,3%	4,20€
Leffe blonde		·	
33 cl	4,70 €	Bières en Bouteille	
Triple Karmeliet 8,4°	5,70€	Hoegaarden (blanche) 4,9°	4,00€
Bière du Moment		Rodenbach 5°	4,00€
Bières des Trappistes		Cuvée des Trolls 7°	4,20€
Chimay rouge 7°	4,70 €	Surfine 6,5°	4,70€
Chimay bleue 9°	6,00€	Baptiste 7,7°	4,20€
Orval 6,2°	6,00€	Bush Triple 10°	5,40€
Westmalle triple 9°	5,70 €	Bush Caractère 12°	5,70€
	3,. 3 3	Pêche Mel' Bush 8,5°	5,70€
Bières d'Abbaye		Fram' Bush 8,5°	5,70€
Saint Bernardus Prior 8	5,20€	Kriek Belle-Vue (25cl)	4,50€
Saint Bernardus Abt 12	5,70 €	Gueuze Mort Subite 5,2°(37,5 cl)	6,50 €
		Duvel 8,5°	5,20€

# à grignoter à l'apéro

Planchette Mixte Fromage, Saucisse sèche, Saucisson de Cheval	8,50€
Américain maison (150 g) & Pain grillé	10,50 €
Paté maison à la Bière du moment (180 g) & Pain grillé	10,20€
Mini Croquettes maison aux Crevettes grises (6 pièces)	13,80€
Planchette de <b>Fromage «La Cloche»</b> (220 g) (4 à 6 pers.)	13,00€ ੂੰ

Ouvert 7J/7, 365 J

# Les Apéros sans Alcool

4			Ъ
Ľ	Uby «Osmose» 00 % (Sauvignon)	6,00€	٦
	Martini Vibrante 00 % - Tonic	8,50€	
	Funny Pisang 0%, Orange	8,50€	
L	Caraïbos Mojito (Citron vert - Menthe)	5,00€	
ф			ф

# Les sans Alcools

P					
Chaudfontaine	$^{1}\!/_{\!4}\mathrm{L}$	$\frac{1}{2}$ L	1L	Royal Bliss Tonic Water	3,40
plate ou gazeuse	2,90	4,90	6,90	Minute Maid Pomme	3,70
Coca-Cola regular, ze	ero, light	j	3,20	Minute Maid Pomme - Cerise	3,70
Sprite - Fanta orang	е		3,20	Minute Maid Tomate	3,70
Fuzetea (pétillant)			3,40	Appletiser	4.50
_Fuzetea Pêche (Ibiso	eus)		3,40	Jus d'Orange frais	5,50
中 ·	•				LE LE

# Les vins au verre

Uby «Osmose» 00 % (Sauvignon)	6,00€	
Domaine Horgelus Blanc – Côtes de Gascogne (Sauvignon – Colombard)	5.20€	
Chablis – Maison Collet – Bourgogne (100% Chardonnay)	7.80€	
Château les Arroucats - Bordeaux (sucré)	7.30 €	
Domaine Horgelus Rosé – Côtes de Gascogne (Merlot, Cabernet, Tannat)	5.20€	
Domaine Horgelus Rouge – Côtes de Gascogne (Merlot - Tannat)	5.20€	
Château Beauvillage - Cru Bourgeois - Médoc (Merlot, Cabernet Franc)	6.70€	
Château La Croix Calendreau – St Emilion Grand Cru	8.80€	
1		

Ouvert 7J/7, 365 J/an

# Les Apéritifs

Apéritif Maison (Gin, Liqueur d'Abricot, Jus d'Orange)	7,50 €
Coupe de Champagne, Mailly Brut Grand Cru	12,50€
Kir Royal (au Champagne)	12,50€
Americano Maison	9,00€
Aperol Spritz	9,00€
St Germain Spritz	9,50 €
Picon Maison (Gin, Cointreau)	9,00€
Picon Vin blanc ou Bière	8,30 €
Martini Bellini Peach	7,20 €
Campari Orange ou soda	8,00€
Kir	6,20 €
Porto Rouge ou Blanc	6,20 €
Pineau des Charentes	6,20 €
Martini Rouge, Blanc	6,20 €
Pisang Orange	8,50€
Ricard (3cl)	6,20 €
Cidre	5,30 €
Bacardi Carta Oro (4cl)	8,90€
Bacardi Carta Blanca (4cl)	8,30 €
William Lawson's (4cl)	8,30€
Jack Daniel's (4cl)	9,90€
Chivas Regal 12 years (4cl)	9,90€
Bombay Sapphire London Dry Gin (4cl)	7,90 €
Bombay Bramble (Mûres, Framboise) (4cl)	9,80 €
Vodka «Eristoff» (4cl)	7,80€

Suppl. Soda +2,70 €



# Les Alcools & Digestifs

Get 27 (6cl)	7,80 €	Genièvre de Houlle (4cl)	8,80 €
Baileys (6cl)	7,80€	Eau-de-vie de Poire (4cl)	10,20€
Limoncello (6cl)	7,80€	Cognac (4cl)	8,80 €
Disaronno Amaretto (4cl)	8,30€	Calvados (4cl)	8,80€
Cointreau (4cl)	8,80€	Armagnac (4cl)	8,80€
Grand Marnier (4cl)	8,80€		



Ouvert 7J/7, 365 J/an

# Les Entrées

	€ait A	12.
Play	A	Son
/-		

Salade de saison à l'Œuf poché et aux Lardons et Croûtons / Spekreepjes, gepocheerd ei	13,40€
6 Huîtres de Carnac / 6 oesters uit Carnac	16,90€
Saumon 'fumé maison' et Toasts / Huis gerookte zalm met toastjes	17,20 €
Foie Gras frais Maison et toasts briochés / Verse huisbereid ganzenlever	19,90€
Potage du jour / Dagsoep	7,50€
Os à Moelle et Pain grillé / Mergpijpje met toastjes	14,70 €
6 Escargots « petits gris » frais au Beurre à l'Ail / 6 Slakken met knoflookboter	14,70 €
1/2 Camembert frit et sa confiture d'Airelles / Gebakken halve camembert	14,80 €
Cassolette de <b>Scampis à l'Américaine</b> (5 pièces) / Scampis op Amerikaanse wijze	18,60 €
Croquettes aux Crevettes grises (2 pièces) / Garnalenkroketjes (2 stuks)	18,60€

Accompagnement féculent / Garnituur 3,60 €

## Les Plats froids

Assiette Anglaise « Maison », Assortiment de Charcuteries & Crudités	18,10€
Assiette Terre-Mer	23,50€
Tomate aux Crevettes jumbo, Salade de Crabe, Saumon fumé, Bœuf, Porc, Bacon, Terrine, Crudités Garnalentomaat, krabsalade, gerookte zalm, rundvlees, varkensvlees, spek, Terrine, Groenten	
Assiette Nordique	24,90€
Saumon fumé, Truite fumée, Salade de Crabe, Crevettes Jumbo, Crudités Gerookte zalm, gerookte Forel, Krabsalade, garnalentomaat, Groenten	

Les Moules de Zeeland Prins & Dingemanse

ſ	Moules à la Bush Caractère, Crème et Lardons Mosselen met Bushbier, roomsaus en spekreepjes	L'Assiette (1 kg) La Casserole (1.2kg)	25,90 € 27,90 €	Le
Ļ	Moules au Vin blanc, recette Maison  Mosselen met witte wijn	La Casserole (1.2kg)	26,90€	45

Le Végétarien

Déclinaison **Légumes de saison**, **Pdt sautées** / Assortiment van Groenten van het seizoen **Lasagne** de Légumes

18.80€ La Cloche

18,80€

# Ouvert 7J/7, 365 J/an

# Les Poissons

Lasagne de Saumon d'Ecosse aux Tomates fraîches/Lasagne met zalm en verse tomaten	22,90€
Scampis 'American Gigolo' - Fettuccine artisanales  /  Scampis met licht gekruid tomatensaus	24,70€
Suprême de Saumon, Poêlée de Chicons, Sauce crème Vin blanc / Zalm met Witloof	27,80€
Dos de Cabillaud à la graine de Moutarde, Pousses d'Epinards / Kabeljauw met mosterdsaus	28,40€
St-Jacques, Effilochée de Poireaux, Crevettes grises, Noilly Prat / St jacobsnoten	29,80€

# Le Menu du Jour

Plat du Jour / Dagschotel

l boisson / Drank (Stella 25 cl ou verre de vin maison ou soft)

Café (si café gourmand: +7,00€)

Uniquement les midis en semaine (excepté les jours fériés) Enkel 's middags tijdens de week (behalve feestdagen)

# Le Plat du Jour

12,30€

Enfants (moins de 11 ans)

# Le Lunch de la semaine

Bouchée gourmande

Plat de la semaine (consulter nos tableaux)

Café et Gourmandise

Uniquement les midis en semaine (excepté les jours fériés) Enkel 's middags tijdens de week (behalve feestdagen)

### www.lacloche-resto.be & Facebook

pour être informé de nos plats du jour Bezoek onze website en Facebook-pagina voor nieuws van onze dagschotels

# Pour les enfants

Jambon, frites8,80 €Omelette nature, frites8,80 €Steak haché (100 gr), frites11,90 €Omelette garnie, frites9,40 €Filet américain (100 gr), frites11,90 €Croquette aux Crevettes (1pc)12,50 €

.Ca Cloche

Kinderen (minder dan 11 jaar)

# A ait Marson

# Les grands Classiques

보	4
Filet Américain fait maison, nature ou préparé	19,80 €
Huisgemaakte Filet Américain, natuur of préparé	
Chicons au Gratin / Witloof gegratineerd	18,80€
Demi-Poulet rôti et son jus, Salade, Frites / Halve Kip, Sla, Frietjes	19,60 €
Steak Frites Salade / Steak, verse Frietjes, Sla	21,00€
Vol-au-vent (Poulet, Jambon, Champignons de Paris)/Koninginnehapje	20,60€
Croquettes aux Crevettes grises (3 pièces) / Garnalenkroketjes (3 stuks)	26,80 €

Accompagnement Frites fraîches/verse frietjes

# Cuisinés à la Bière

Waterzooï de Volaille à la Bière Blanche / Waterzooï van Gevogelte met witbier	19,90€
Carbonnades à la Flamande / Stoofvlees op zijn vlaams	21,60€
Potée des Brasseurs (confit de canard, saucisse, lard braisé,) / Potée van de Bierbrouwer	21,40€
Joues de Porc à la Cuvée des Trolls / Varkenswangetjes met Cuvée des Trolls	23,20€
Souris d'Agneau à la Rodenbach, Légumes de Saison / Lamsmuis met Rodenbach.	24,60€

# ça «Veau» le détour

Langue de Veau, Sauce Tomate Champignons (2 pers.)/Kalfstong met tomatensaus	p.pers.23,20 €
Rognons de Veau Baugé (sauce au Porto) / Kalfsniertjes met Portosaus	23,70 €
Ris de Veau Dijonnaise / Kalfszwezerik met mosterdsaus	36,90€

# C'est de Saison

1/2 Camembert frit Jambon de Parme, Crudités / Gebakken halve camembert	19,20€
Chicons au Gratin / Witloof gegratineerd	18,80€
Cassoulet des Hurlus, aux 3 Viandes (canard, porc, agneau)	24,80 €
Choucroute Maison (Montbéliard, Jarreton, Frankfurt, Lard braisé)	24,40€

Ouvert 7J/7, 365

# Les cocottes de Suzanne

Min 4 pers

Vol-au-vent Poulet, Jambon, Champignons de Paris / Koninginnehapje	p.pers 19,00 €
Carbonnades à la Flamande / Stoofvlees op zijn vlaams	p.pers 19,00 €
Joues de Porc à la Cuvée des Trolls / Varkenswangetjes met Cuvée des Trolls	p.pers 22,00 €

Servi avec Frites fraîches à volonté

# Les Viandes

Magret de Canard au miel d'Acacia, Figue rôtie / Eendenborst met acaciahoning, geroosterde vijg 24,20 €

Onglet (Irlande) à l'Echalote façon bordelaise / Onglet met sjalotjes op Bordelaise Wijze 28,40€

Queue du Tigre Pointe de filet de bœuf aux épices exotiques 34,70 € Einde van de Filet pur met exotische kruiden

Côte à l'Os 2 pers. 1,2 kg (Irlande) sauce au choix, salade / saus naar keuze, Sla p.pers. 36,90 € Conseillé Bleu ou Saignant

Beefsteak 200 gr 19,50€

Pavé de Boeux 200 gr 23,60€

Noix d'Entrecor Irlande Rib Eye 300 gr 29,80€

Filet Dun Irlande 200 gr 35,50€

Sauces en accompagnement

+3,50€ Béarnaise, Poivre crème, Dijonnaise, Champignons crème, Roquefort, Bordelaise

Beurre à l'ail +2,90€

Os à moelle sur la viande de bœuf / Mergpijp op rundvlees +5,00€

Tous nos plats sont accompagnés de : Frites fraîches ou Pdt grillées ou Croquettes maison ou Purée maison ou Gratin dauphinois ou Riz ou Fettuccine

> 1 Accompagnement par plat - Accompagnement suppl. +3,50 € Met al deze gerechten serveren wij verse frietjes of krielaardapelen of kroketjes of huisgemaakte puree of gratin dauphinois of rijst of Fettuccine

### Accompagnement Légumes / Garnituur :

Laitue, Salade mixte / Slaatje +4,50€ Crudités / Rauwkost +5.50€ Salade de Chicons / Witlof sla +4,50€ Poêlée de Légumes / Warme groenten +5,50 € Chicons braisés / gestoofde Witlof +5,00€

Ouvert 7J/7, 365 J/an

www.la.cloche-resto.be

# Les Menus de La Cloche



### Petite Salade aux Lardons et

Croutons à l'œuf poché Spekreepjes, gepocheerd ei

 $\bigcirc$ 11

Croquette aux **Crevettes** grises Garnalenkroketje (1 pièce)(+2 €)

OU

Terrine à la Bush & Jambon de Parme

• • • • • •

**Waterzooi** de Volaille à la Bière Blanche Waterzooi van Gevogelte met witbier

ou

Lasagne de Saumon Zalmlasagne

011

### Beefsteak

Sauce Poivre crème Beefsteak met peperroomsaus

• • • • • •

**Pâtisserie** du jour Daggebak

011

Mousse au Chocolat

OU

Café glacé

35€

### 6 Escargots à l'ail

丩

6 Slakken met look

 $\bigcirc$ 1

Croquettes aux **Crevettes** grises Garnalenkroketjes (2 pièces) (+3 €)

• • • • • •

Souris **d'Agneau** à la Rodenbach Lamsmuis met Rodenbach

ou

### Pavé de Bœuf

Sauce Roquefort
Rundspavé met Roquefortsaus

ou

Suprême de **Saumon**Poêlée de Chicons,
Sauce crème Vin blanc
Zalm met Witloof

• • • • • •

Soufflé glacé au Grand Marnier

 $\bigcirc$ 11

**Pâtisserie** du jour Daggebak

011

Tiramisu au Spéculoos

42€

Foie Gras frais « Maison » Huisbereid Ganzenlever (+3€)

ou

### Cassolette de **Scampis**

à l'Américaine Scampis op Amerikaanse wijze

 $\bullet \bullet \bullet \bullet \bullet \bullet \bullet$ 

Filet de **Bœuf** aux 2 Poivres Rundsfilet met pepperroomsaus (+7 €)

OU

### St Jacques

Effilochée de Poireaux, Crevettes grises, Noilly Prat St jacobsnoten

Irish Coffee

O11

Dessert au choix Nagerecht naar keuze

49€



uvert 7J/7, 365 J/an

# Les Desserts



Pâtisserie du Jour / Daggebak	7,00€
Tarte Normande servie chaude, Glace Vanille, Chantilly / Warme Appeltaart	9,60€
Mousse au Chocolat / Chocolade mousse	7,50 €
Iles flottantes	8,50€
Tiramisu au Spéculoos / Tiramisu met Spéculas	8,90€
Carpaccio d'Ananas aux 5 épices / Carpaccio van ananas	8,90€
Soufflé glacé au Grand Marnier / Ijssoufflé met Grand Marnier	9,30€
Crème brûlée	9,60€
Dame Blanche	9,20€
Dame Noire	9,20€
Coupe Brésilienne	9,20€
Panaché de 3 Sorbets / 3 verschillende sorbets	8,40€
Colonel (Sorbet citron et Vodka) / Citroensorbet en vodka	9,50€

# Boissons chaudes

Petit Expresso	3,20€
Grand Expresso	3,20€
Cappucino	4,50€
Thé, Infusion	3,60€
Affogato	8,50€
Irish Coffee	9,00€
French, Italian Coffee	9,50 €





Planchette (220 gr) à partager 13,00 €



.La Cloche

