



LES FONDUS DE LA RACLETTE

— BISTROTS SAVOYARDS —
• DEPUIS 2004 •

Tous nos fromages et charcuteries sont produits
au cœur de la Savoie.



Spécialités Savoyardes - Fondue et Raclette

107 avenue Parmentier - 75011 Paris

Réservations au 01.40.21.61.68

www.lesfondusdelaraclette.com

Liste des allergènes disponible à l'accueil
La maison n'accepte pas les chèques



Formules Déjeuner

11€90

du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrées

Méli Mélo de crudités ou Salade Auvergnate
ou Salade Seguin ou Terrine

Plats

Raclette 130g ou Tartine
ou Salade Gourmande au choix ou Braséade 130g

Desserts

Crème brûlée ou Mousse aux 2 chocolats ou Ile flottante
ou Glace 2 boules ou Café Gourmand (suppl. 1€)

21€80

Formule Gourmande

Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Toastine ou Salade Auvergnate ou Salade Montagnarde
ou Salade Savoyarde ou Salade des Fondus

Plats

Super Raclette 200g ou Super Braséade 200g ou Raclette mixte

Desserts

Crème brûlée ou Fondant au chocolat ou Ile flottante
ou Crumble ou Glace 3 boules ou Mousse aux 2 chocolats

Menu Enfant

9€

jusqu'à 12 ans, avec un cadeau surprise

Mini raclette ou Mini braséade de bœuf

+ 1 jus d'orange ou Sirop à l'eau + Mousse aux 2 chocolats ou Glace 2 boules

Entrées

- Terrine du moment 4.8
Méli Mélo de crudités de saison 5.2
Salade verte 3.0
Toastine de jambon cru 4.9
Toastine au bacon 4.9 / Toastine viande de grison 5.9
Toastine mixte 6.4
Assiette de charcuterie 6.2
La grande assiette de charcuterie 12.0
Salade Savoyarde salade, viande de grison, fromage à raclette 5.9
Salade Montagnarde salade, jambon cru, pommes, noix 5.9
Salade des Fondus salade, chèvre et reblochon sur toasts 5.9
Salade Seguin salade, chèvre chaud sur toast, lardons 5.9
Salade Auvergnate salade, bleu d'Auvergne, noix 5.7
Salade Alpestre salade, pomme de terre tiède, raclette, poivrons marinés 5.7



Le Coin des Raclettes

- Fromage à raclette affiné en Savoie.
Les pommes de terre, les sauces et les cornichons sont servis à volonté
- Raclette 130g (uniquement le midi) jambon cru, chorizo, saucisson 9.5
Super Raclette 200g jambon cru, jambon blanc, chorizo, saucisson 14.2
Mega Raclette 200g jambon cru, jambon blanc, chorizo, saucisson, viande de grison 17.2
Raclette Grisonnante 200g viande de grison 16.2
Super Raclette Végétarienne 200g assortiment de légumes et œuf à poêler 14.2
Raclette Mixte 200g 100g de bœuf, 100g de raclette, bacon, jambon cru, chorizo, saucisson 14.2
La Totale 300g 150g de bœuf, 150g de raclette, jambon cru, jambon blanc, chorizo, saucisson et viande de grison 19.6
Tartiflette et sa salade verte 15.2
Supplément Raclette 5.6
Prix par personne

Le Coin des Fondues

Notre fondue savoyarde est élaborée à base de Beaufort,
de meule de Savoie et d'abondance AOP

Fondue Savoyarde et sa salade verte 16.2

Fondue aux cèpes et sa salade verte 18.2

Fondue au Bleu et sa salade verte 17.2

Fondue Savoyarde aux morilles 19.2

Fondue Savoyarde à la crème de truffe 19.2

Fondue Bourguignonne bœuf en morceaux à cuire dans un bouillon d'huile 17.2
servie avec pomme de terre, salade et sauces

Supplément Bourguignonne 8.5

Prix par personne

Le Coin des Brasérades

Fines tranches de viande crue à cuire soi-même sur le grill.

Les pommes de terre et les sauces sont servies à volonté

Brasérade bœuf 130g (uniquement le midi) 9.5

Super Brasérade bœuf 200g 14.2

Super Brasérade canard 200g 15.2

Super Brasérade Duo bœuf et canard 15.2

Mega Brasérade bœuf 260g 17.2

Barbecue 300g 3 viandes bœuf, canard et poulet 19.6

Brochette de bœuf 200g 14.2 / Pavé de bœuf 200g 14.2

Supplément brasérade 5.6

Prix par personne

à cuire vous même !

Midi

9€50

Salades Gourmandes

Soir

11€50

Courchevel salade, chèvre et reblochon chaud sur toast, bacon, lardons

Alpage pâtes, aubergines, courgettes, poivrons, féta, champignons

Chamonix thon, féta, concombre, œuf dur, tomates, oignons rouges

Valmorel endives, poulet, noix, pomme, bleu d'auvergne

Belle Plagne salade, saumon, crevettes, thon, avocat, maïs, champignons, œuf dur

Prix nets en euros, taxes et service compris

La maison n'accepte pas les chèques

Burger



servis avec frites maison et roquette

Cheese Burger avec ou sans bacon, raclette ou cheddar ou bleu d'auvergne 13.5

Chicken Burger avec ou sans bacon, raclette ou cheddar ou bleu d'auvergne 13.5

Saumon Burger saumon frais, crème fraîche, citron vert, aneth 15.5

Bol de frites 4.5

Tartares & Carpaccios

servis avec frites maison et roquette

Tartare de bœuf (coupé au couteau) non préparé 14.5

Tartare de saumon et avocat (coupé au couteau) 15.5

Carpaccio de bœuf 14.5 / Carpaccio de saumon 15.50

11€50

Tartines Gourmandes

tartine toastée sur pain de campagne

Végétarienne sauce tomate, aubergine, courgette, poivron, mozzarella

Fondus sauce tomate, poulet, raclette, champignons

Saumon sauce tomate, mozzarella, saumon fumé

Annecy sauce tomate, thon, poivron

Edelweiss sauce tomate, jambon, chèvre, miel, pommes

Nordique (Suppl. 2€) trilogie de saumon (fumé, mariné et tartare) crème fraîche, citron

Bruschetta au choix (Suppl. 2€) 3 minis bruschetta au choix

Desserts Maison

Fondant au chocolat boule de glace vanille 5.9

Crème brûlée 5.9 / Ile flottante 5.6 / Crumble 5.9

Fondue au chocolat et fruits de saison 7.2 / Mousse aux 2 chocolats 5.6

Fromage blanc nature ou miel 5.2 / Café gourmand 6.2

Dame blanche 6.2 / Café, Chocolat ou Caramel Liégeois 6.2

Profiteroles 6.4 / Colonel sorbet citron vert, vodka 7.0

Williamina sorbet poire, alcool de poire 7.0

Kir Royal glacé sorbet cassis et champagne 7.0

Salade de fruits 5.0 / Tiramisu 5.9 / Assiette de fromage 5.5

Glace ou Sorbet 1 boule 2.5 / 2 boules 3.9 / 3 boules 5.4
(vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, menthe-chocolat,
noix de coco, fraise, passion, citron vert, poire

Supplément Chantilly 0.5


Prix nets en euros, taxes et service compris

La maison n'accepte pas les chèques

Vins Blancs

	14c1	25c1	50c1	75c1
Vin du moment	4.2	7.7	14.9	21.0
Vin de Savoie aoc "Abymes"	4.3	7.9	15.3	21.5
Bourgogne Aligoté aoc "Les Planchants"	4.7	8.7	16.7	23.5
Petit Chablis aoc Laroche	5.7	10.5	20.0	28.5
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	4.3	7.9	15.3	21.5
IGP Côtes de Gascogne Élixir Gros Manseng	4.8	8.9	16.9	24.0

Vins Rosés

IGP Méditerranée Demoiselle sans Gêne	4.5	8.3	16.0	22.5 
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	-	-	-	32.0

Vins Rouges

Vin du moment	4.2	7.7	14.9	21.0
Vin de Savoie aoc Mondeuse d'Arbin	4.7	8.7	16.7	23.5
Graves aoc Château Pouyanne	4.7	8.7	16.7	23.5
Saumur-Champigny aoc Les Chanteraines	4.5	8.3	16.0	22.5
Côtes du Rhône-villages aoc Domaine de la Renjarde	5.2	9.6	18.4	26.0 

La Cave du Patron

	75c1
Haut-Médoc aoc Victoria II, rouge	29.5
Saint-Emilion Grand Cru aoc Château du Barry, rouge	36.5
Châteauneuf-du-Pape aoc Les Granières de La Nerthe, rouge	39.5 



Champagne aoc

	10c1	75c1
Nicolas Feuillatte Brut Réserve	7.0	45.0

 Vin biologique



Apéritifs

Ricard, Pastis 5l 2cl	3.2
Martini, Porto 4cl	4.5
Suze 4cl	4.5
Vodka, Gin 4cl	6.0
J&B 4cl	6.0
Jack Daniel's 4cl	7.0
Alcool + soda 4cl	8.0
Champagne 10cl	7.0
Kir 12cl	4.0
Kir Royal 12cl	7.0
Kir Savoyard 12cl	4.8
Kir Savoyard 12cl pétillant	5.0

Bières

Pression	25cl	50cl
1664	3.5	6.0
Bouteille		33cl
Carlsberg		4.0

Softs

Jus de fruits 25cl	3.5	
Coca-cola 33cl	4.0	
Orangina 20cl	4.0	
Schweppes 25cl	4.0	
Eaux Minérales	50cl	100cl
Evian, Badoit	4.0	5.5
		33cl
Perrier		3.5

Chaud

Café, Décaféiné	2.5
Infusion	3.5
Thé aromatisé	3.5
Crème	3.5

Digestifs

	4cl
Calvados, Armagnac	7.0
Cognac, Rhum, Poire	7.0
Framboise, Mirabelle	7.0
Cointreau, Baileys	7.0
Get 27, Génépi	7.0
Manzana	7.0

