



LES FONDUS DE LA RACLETTE

— BISTROTS SAVOYARDS —

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES - FONDUE ET RACLETTE

107 Avenue Parmentier - 75011 Paris

Réservations au 01.40.21.61.68 // www.lesfondusdelaraclette.com



Formules Déjeuner 13€00

du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

ENTRÉES

Terrine de Savoie **ou** Salade Auvergnate **ou** Salade Seguin

PLATS

Raclette 150g **ou** Tartine Gourmande au choix **ou** Salade Gourmande au choix **ou** Brasérade 150g

DESSERTS

Crème brûlée **ou** Fondant au chocolat **ou** Tarte aux myrtilles

Formule Gourmande 26€00

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

Poêlée de champignons **ou** Œuf cocotte **ou** Soupe à l'oignon

PLATS

Super Raclette **ou** Super Brasérade **ou** Tartiflette **ou** Fondue Savoyarde

DESSERTS

Fondue au chocolat surprise **ou** Baba au Genépi **ou** Profiteroles au chocolat

Menu du P'tit Montagnard 12€00

jusqu'à 12 ans

Mini raclette **ou** Mini brasérade de bœuf
+ 1 Boisson + 1 Boule de glace

Entrées 7€00

Terrine de Savoie et confiture d'oignons

Œuf cocotte au Beaufort et lardons

Soupe à l'oignon gratinée

Cassolette de crozets au lard parfumé à la truffe

Pomme de Savoie pomme de terre en robe des champs, lard et crème de Beaufort

Poêlée de champignons forestiers

Salade Auvergnate Bleu Auvergne et noix

Salade Seguin toast de chèvre et lardons

Salade verte 3.00

Planches à Partager

PETITE 7€50 / GRANDE 15€00

Charcuterie jambon blanc, jambon de pays, saucisson, terrine

Fromages chèvre, Bleu d'Auvergne et Tomme de Savoie, Beaufort

Mixte charcuterie et fromages

Salades Gourmandes

MIDI 11€50 / SOIR 13€50

Salade de pomme de terre tièdes lard grillé, tomme de Savoie, vinaigrette au miel

Salade d'endives toast au Beaufort et échalotes confites

Salade Bleu d'Auvergne noix, pomme et champignons

Salade de Lentilles œuf poché, saumon mariné et croûtons

Tartines Gourmandes

MIDI 11€50 / SOIR 13€50

TARTINE TOASTÉE SUR PAIN DE CAMPAGNE

Tartine au bleu jambon blanc et champignons

Tartine Savoyarde lard fumé, raclette fondue et pommes de terre

Tartine Cocotte œuf au plat, oignons, Beaufort

Tartine du Lac saumon mariné et crème ciboulette

Le Coin des Raclettes

Fromage à raclette de Savoie, servi avec charcuterie et pomme de terre

Raclette 150g (uniquement le midi) **11.50**

Super Raclette 18.00

Super Raclette fumée au sapin 19.50 / Super Raclette au morbier 18.50

Trio de raclette dégustation 20.50

raclette nature, raclette fumée au sapin, raclette au morbier

Raclette Végétarienne raclette nature avec assortiment de légumes et œuf à poêler **17.00**

Raclette Grisonnante avec viande de bœuf séchée et pomme de terre **19.50**

Supplément raclette 7.00

Les Spécialités

Tartiflette au Reblochon de Savoie pomme de terre, oignons et lardons **16.00**

Tartiflette aux cèpes et Reblochon de Savoie **17.50**

Tartiflette aux morilles et Reblochon de Savoie **18.50**

Fondant du Val d'Arly boîte chaude comme un Mont d'Or avec pomme de terre et salade **20.00**

Burger du Trappeur steak haché, fromage au choix (Raclette, Cheddar ou Bleu) **14.00**
avec ou sans bacon

La Mixte raclette nature et viande de bœuf à griller, servie avec charcuterie et pomme de terre **19.00**

Le Coin des Fondues

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

Fondue Savoyarde et sa salade verte **17.00 / Avec Bleu 17.50**

Fondue aux cèpes et sa salade verte **19.00**

Fondue aux morilles et sa salade verte **20.00**

Fondue à la crème de truffe et sa salade verte **20.00**

Fondue Bourguignonne bœuf en morceaux à cuire dans un bouillon d'huile **18.00**
servie avec pomme de terre, salade et sauces

Prix par personne

Le Coin des Brasérades

Fines tranches de viande crue à cuire soi-même sur le grill,
servies avec sauces et pomme de terre

Brasérade bœuf 150g (uniquement le midi) **11.50**

Super Brasérade bœuf **18.00**

Super Brasérade canard **19.00**

Super Brasérade Duo bœuf et canard **20.00**

Barbecue 3 viandes bœuf, canard et poulet **21.00**

Prix par personne

à cuire vous même !

Desserts & Glaces

Tarte aux myrtilles 7.00 / **Cheesecake du Moment** 7.00

Fondue au chocolat surprise 7.00 / **Fondant au chocolat** cœur caramel beurre salé 7.00

Baba au Génépi 7.00 / **Crème brûlée à la vanille** 7.00

Faisselle au miel ou confiture de fruits rouges 7.00 / **Profiteroles au chocolat** 7.50

Chocolat liégeois glace chocolat, chocolat fondu et chantilly 7.50

Café liégeois glace café, sauce café et chantilly 7.50

Dame blanche glace vanille, chocolat fondu et chantilly 7.50

Mont-Blanc glace vanille, crème de marron et chantilly 7.50

Colonel Citron sorbet citron et vodka 7.50 / **Colonel Poire** sorbet poire et liqueur de poire 7.50

Colonel Génépi sorbet génépi et liqueur 7.50

Glace et sorbet à la boule 2.5

vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, citron, poire, mangue, génépi

Supplément chantilly 0.50

