



LES FONDUS DE LA RACLETTE

— BISTROTS SAVOYARDS —

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES - FONDUE ET RACLETTE

19 rue Joseph Dijon - 75018 Paris

Réservations au 01.42.58.34.22 // www.lesfondusdelaraclette.com



Formules Déjeuner 14€50

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** Grillade 150g

DESSERTS

Crème brûlée **ou** Fondant au chocolat **ou** Tarte du jour

Formule Gourmande 28€00

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

Toastine du Chef **ou** Œuf cocotte **ou** Soupe à l'oignons

PLATS

Super Raclette **ou** Super Grillade **ou** Tartiflette **ou** Fondue Savoyarde

DESSERTS

Fondue au chocolat surprise **ou** Cheesecake **ou** Profiteroles au chocolat

Menu du P'tit Montagnard 12€00

jusqu'à 12 ans

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

VIN CHAUD 6€

Entrées 8€00

Œuf cocotte au Beaufort et lardons
Soupe à l'oignons gratinée
Toastine du Chef jambon cru et raclette gratinée
Terrine de Savoie et confiture d'oignons
Salade Auvergnate Bleu d'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 et Tartines Gourmandes

MIDI 13€00 / SOIR 15€00

Salade de pommes de terre tièdes lard grillé, tomme de Savoie, vinaigrette au miel
Salade de chèvre chaud lardons, croûtons et tomates cerise
Salade végétarienne aux légumes croquants
Tartine Savoyarde lard fumé, raclette fondue et pommes de terre
Tartine du Lac saumon mariné et crème ciboulette
Tartine avocat, fromage frais et tomates cerise

Le Coin des Raclettes

Fromage à raclette de Savoie, servi avec charcuterie et pomme de terre
Raclette 150g (uniquement le midi, du lundi au vendredi) 13.00
Super Raclette 19.00
Super Raclette fumée au sapin 20.50 / Super Raclette au morbier 20.50
Trio de raclette dégustation 21.50
raclette nature, raclette fumée au sapin, raclette au morbier
Raclette Végétarienne raclette nature avec assortiment de légumes et œuf à poêler 18.00
Raclette Grisonnante avec viande de bœuf séchée et pomme de terre 20.50
Supplément raclette 7.00
RACLETTE NATURE À VOLONTÉ 27€00 / PERS.
Fromage et pomme de terre à volonté
1 plat par personne obligatoire
Prix par personne



La Suisse s'invite aux Fondus



Le Poivrin Raclette aux 3 poivres, charcuterie et pomme de terre 21.00
La Fondue 100% Vacherin Fribourgeois 21.00
La Fondue Moitié/Moitié 50% vacherin, 50% gruyère suisse 20.00
Supplément cèpes 2.00 / Supplément morilles ou crème de truffes 3.00

Les Spécialités

Tartiflette au Reblochon de Savoie pomme de terre, oignons et lardons 17.00

Tartiflette aux cèpes et Reblochon de Savoie 18.50

Tartiflette aux morilles et Reblochon de Savoie 19.50

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

La Mixte raclette nature et viande de bœuf à griller, servie avec charcuterie et pomme de terre 21.00

Burger du Trappeur viande hachée, raclette et bacon 14.00

Bol de frites 3.00

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 18.00 / Avec Bleu 18.50

Fondue aux cèpes et sa salade verte 20.00

Fondue aux morilles et sa salade verte 21.00

Fondue à la crème de truffe et sa salade verte 22.00

Fondue Bourguignonne bœuf en morceaux à cuire dans un bouillon d'huile 19.00
servie avec pomme de terre, salade et sauces

Prix par personne

Le Coin des Grillades

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

Grillade de bœuf 150g (uniquement le midi, du lundi au vendredi) 13.00

Super Grillade bœuf 19.00 / Super Grillade canard 20.00

Super Grillade Duo bœuf et canard 21.00

Barbecue 3 viandes bœuf, canard et poulet 22.00

Supplément Grillade 8.00

Prix par personne

à cuire vous même !

Desserts

Cheesecake 7.00

Fondue au chocolat surprise 8.00

Fondant au chocolat 8.00

Crème brûlée à la vanille 8.00

Profiteroles au chocolat 8.00

Glaces

Chocolat liégeois glace chocolat, chocolat fondu et chantilly 8.00

Café liégeois glace café, sauce café et chantilly 8.00

Dame blanche glace vanille, chocolat fondu et chantilly 7.50

Colonel Citron sorbet citron et vodka 8.00 / Colonel Poire sorbet poire et liqueur de poire 8.00

Colonel Genépi sorbet genépi et liqueur 8.00

Glace et sorbet à la boule 2.5

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

Supplément chantilly 0.50

VIN CHAUD 6€

Apéritifs

Ricard, Pastis 51 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	8.0
Kir 12cl	4.0
Kir Royal 12cl	9.0
Kir Savoyard 12cl	5.0
Kir Savoyard pétillant 12cl	6.0

Bières, Cidre

Pression 25cl	50cl
1664 3.5	6.0

Bouteille

Brasserie Mont-Blanc 33cl	6.5
Blonde ou Verte	
Brasserie Mont-Blanc 75cl	12.0
Blonde ou Verte	

Cidre 27,5cl	75cl
Loïc Raison Brut 5.0	-
Coquerel Brut -	16.0

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

Expresso RICHARD - Perle Noire	2.5
Décaféiné	2.5
Crème	3.5
Thés Comptoirs RICHARD	3.5
Grand Earl Grey, Ceylan O.P.	
Vert Sencha, Vert à la Menthe,	
Tisanes bio Comptoirs RICHARD	3.5
Verveine, Tilleul, Camomille	

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

Vins Blancs

	14cl	25cl	50cl	75cl
Vin du Moment	4.30	7.90	15.20	21.50
Vin de Savoie aoc "Abymes", Jean Perrier	4.40	8.10	15.60	22.00
Bourgogne Aligoté aoc "Les Planchants"	4.80	9.00	17.00	24.00
Petit Chablis aoc Laroche	5.80	10.70	20.30	29.00
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	4.40	8.10	15.60	22.00
IGP Côtes de Gascogne Elixir Gros Manseng	4.90	9.10	17.20	24.50

Vins Rosés

	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP Méditerranée Demoiselle sans Gêne	4.10	8.50	16.30	20.00 Bio
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	-	-	-	32.50

Bio Vin biologique

Vins Rouges

	14cl	25cl	50cl	75cl
Vin du Moment	4.30	7.90	15.20	21.50
Vin de Savoie aoc Mondeuse Vieilles vignes, J. Perrier	5.20	9.30	17.30	25.50
Bordeaux aoc Château La Gabarre	4.80	8.90	17.00	24.00
Graves aoc Château Pouyane	5.30	9.80	18.70	26.50
Saumur aoc Les Plantagenêts	4.60	8.50	16.30	23.00
Côtes du Rhône-villages aoc Tour Mâlière	5.30	9.80	18.70	26.50

La Cave du Patron

	75cl
Haut-Médoc aoc Victoria II, rouge	29.50
Saint-Emilion Grand Cru aoc Clos Petit Corbin, rouge	36.50
Châteauneuf-du-Pape aoc Les Granières de La Nerthe, rouge	39.50 Bio



Les Bulles

	10cl	75cl
Champagne aoc Frèrejean Frères 1er Cru	9.00	55.00
Crémant de Savoie Brut	-	28.00

Prix nets en euros, taxes et service compris
La maison n'accepte pas les chèques