



# 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](http://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



## 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	8.0
Kir 12cl	4.0
Kir Royal 12cl	7.0
Kir Savoyard 12cl	4.8
Kir Savoyard 12cl pétillant	5.0

## Bières

<b>Pression</b>	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	

## Softs

Jus de fruits 25cl	3.5
Coca-cola 33cl	4.0
Orangina 20cl	4.0
Schweppes 25cl	4.0

### Eaux Minérales

Evian, Badoit	50cl	100cl
	4.0	5.5

Perrier	33cl	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



## Vins Blancs

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

## Vins Rosés

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

Vin biologique

## Vins Rouges

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

## La Cave du Patron

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



## Champagne aoc

	10cl	75cl
<b>Frèrejean Frères 1er Cru</b>	8.00	50.00

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