



# 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

209 Boulevard Raspail - 75014 Paris

Réservations au 01.43.27.00.13

[www.lesfondusdelaraclette.com](http://www.lesfondusdelaraclette.com)

Liste des allergènes disponible à l'accueil

La maison n'accepte pas les chèques



## Formules Midi Express

13€

du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

### Entrées

Terrine ou Salade Auvergnate  
ou Salade Seguin ou Salade des Fondus

### Plats

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

### Desserts

Crème brûlée ou Crumble aux poires ou Glace 2 boules  
ou Tranches d'ananas frais ou Café Gourmand (suppl. 1€)



25€

## 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 Brasérade 200g ou Raclette mixte  
ou Tartine Gourmande au choix ou Salade Gourmande au choix  
ou Tartiflette ou Fondue Savoyarde

### Desserts

Crème brûlée ou Fondant au chocolat ou Crumble  
ou Glace 2 boules ou Cheesecake

## 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 de pays, chorizo, rosette 10.5

Super Raclette 200g jambon de pays, jambon blanc, chorizo, rosette 15.0

Super Raclette Végétarienne 200g assortiment de légumes et œuf à poêler 15.0

Mega Raclette 260g jambon de pays, jambon blanc, chorizo, rosette, viande de grison 18.0

Raclette Grisonnante 200g viande de grison 17.0

Raclette Mixte 200g 100g de bœuf, 100g de raclette, 15.0

jambon de pays, jambon blanc, chorizo et rosette

La Totale 300g 150g de bœuf, 150g de raclette, 20.0

jambon de pays, jambon blanc, chorizo, rosette et viande de grison

Tartiflette et sa salade verte 16.0

Supplément raclette 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) 10.5

Super Brasérade bœuf 200g 15.0

Super Brasérade canard 200g 16.0

Super Brasérade Duo bœuf et canard 16.5

Mega Brasérade bœuf 260g 18.0

Barbecue 300g 3 viandes bœuf, canard et poulet 21.0

Supplément brasérade 8.5

Prix par personne

à cuire vous même !



## Salades Gourmandes

12€

Savoyarde tomates, champignons, noix, reblochon sur toasts

Parisienne jambon blanc, emmental, croûtons

Grisetto viande de grison, Tomme de Savoie, haricots verts

Seguin tomates, pommes de terre, lardons, chèvre sur toasts, miel

Végétarienne tomates, haricots verts, champignons, oignons, pommes de terre

Prix nets en euros, taxes et service compris

La maison n'accepte pas les chèques

## Entrées

7€

- Terrine de campagne et confiture d'oignons  
Salade haricots verts et champignons  
Toastine de jambon de pays et fromage à raclette  
Toastine viande de grison et fromage à raclette  
Toastine mixte  
Salade Auvergnate salade, bleu d'Auvergne, noix  
Salade Seguin salade, toast de chèvre, lardons  
Salade des Fondus salade, toast de chèvre, toast de Reblochon  
Salade Montagnarde salade, jambon cru, pommes, noix  
Salade Savoyarde salade, viande de grison, fromage à raclette  
Salade verte 3.0



## Planches à Partager

petite 7€50 / grande 15€

- Charcuterie jambon blanc, jambon de pays, viande de grison, saucisson, terrine  
Fromages Comté, chèvre, Emmental, Bleu d'Auvergne et Tomme de Savoie  
Mixte charcuterie et fromages

## 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 17.0

Fondue aux cèpes et sa salade verte 18.5

Fondue à la crème de truffe et sa salade verte 19.0

Fondue aux morilles et sa salade verte 20.0

Fondue Bourguignonne bœuf en morceaux à cuire dans un bouillon d'huile 18.0  
servie avec pomme de terre, salade et sauces

Supplément Bourguignonne 8.5

Prix par personne

## Burger



servis avec frites ou salade

Raclette Burger 14.0 / Blue Burger 14.0

Reblochon Burger 14.0

Supplément bacon 1.0 / Bol de frites 4.5

12€

## Tartines Gourmandes

tartine toastée sur pain de campagne

Végétarienne mozzarella, tomates, haricots verts et champignons

Parisienne jambon blanc, comté et moutarde à l'ancienne

Seguin chèvre, noix et miel

Savoyarde viande de grison, fromage à raclette, cornichons

Nordique saumon fumé, crème ciboulette et citron

## Menu du P'tit Montagnard

jusqu'à 12 ans

Mini raclette ou Mini braséade de bœuf

+ 1 Boisson + 1 Boule de glace

12€

7€

## Desserts Maison

Cheese cake

Fondue au chocolat et fruits de saison

Crème brûlée

Fondant au chocolat boule vanille

Crumble aux poires

Tranche d'ananas

Café ou Chocolat liégeois

Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Coupe Colonel poire ou citron

Coupe Mont-Blanc glace vanille, crème de marron, chantilly

Glaces et Sorbets la boule (vanille, chocolat, café, citron, poire, fraise, mangue) 2.5

Café gourmand

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

<b>Pression</b>	25cl	50cl
1664	3.5	6.0
<b>Bouteille</b>		33cl
Carlsberg		4.0

## Softs

Jus de fruits 25cl	3.5	
Coca-cola 33cl	4.0	
Orangina 20cl	4.0	
Schweppes 25cl	4.0	
<b>Eaux Minérales</b>	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

