



Place de la Vieille Halle Aux Blés – 1000 Bruxelles

Réservations au 02.502.24.04

www.lesfondusdelaraclette.be

info@lesfondusdelaraclette.be



Formule Lunch 18€

Du lundi au vendredi, hors jours fériés (uniquement le midi)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

ENTREES

Terrine de Savoie ou Soupe à l'oignon maison

PLATS

Raclette 150g ou Tartine Gourmande ou Salade Gourmande ou Grillade 150g

DESSERTS

Crème brûlée ou Fondant au chocolat

Formule Gourmande 35€

Entrée + Plat + Dessert

ENTREES

Terrine de Savoie ou Poêlée de champignons maison ou Pomme de Savoie

PLATS

Super Raclette ou Super Grillade ou Tartiflette ou Fondue Savoyarde

DESSERTS

Fondue au chocolat surprise ou Cheesecake

Menu du P'tit Montagnard 13€

jusqu'à 12 ans

Mini raclette ou Mini grillade de bœuf

+ 1 Boisson + 1 Boule de glace

Liste des allergènes disponible à l'accueil

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée maison	7€
Salade Auvergnate Bleu Auvergne et noix Salade	7€
Seguin toast de chèvre et lardons	7€
Terrine de Savoie et sa confiture d'oignons maison	10€
Pomme de Savoie : pomme de terre en robe des champs, lard et Beaufort	10€
Poêlée de champignons forestiers	10€
Salade verte	3€

Planches à Partager

Petites 8€ / Grandes 15€

Planche de Charcuterie des Salaisons du Mont Charvin

Planche de fromages belges

Planche Mixte charcuterie et fromages

Plateau surprise

selon inspiration du moment

Simple 13€ / Duo 26€

Confectionné par notre fromagère bruxelloise, "Chez Catherine"

Accompagné d'un verre de vin, d'une bière ou de bulles,

Salades Gourmandes 14€

Salade de pomme de terre tièdes, lard grillé, œufs durs, tomme de Savoie

Salade de chicons et échalotes confites, pommes, noix, muesli (Végan)

Salade Bleu d'Auvergne, noix, pomme et champignons (Végé)

Salade de poulet grillé, tomates séchées, pignons de pin, sauce ail et ciboulette

Salade niçoise, haricots verts, thon, oeufs durs, olives

Tartines Gourmandes 14€

Tartine Auvergnate : 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 (en saison)

Tartine Brusseleir : fromage blanc, radis, ciboulette (en saison)

Le coin des Raclettes

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

Raclette 150g (uniquement le midi)	14€
Super Raclette nature	19€
Super Raclette fumée au sapin	20€
Duo Raclette : raclette nature, raclette fumée au sapin	21€
Végétarienne : raclette nature avec assortiment de légumes et œuf à poêler	19€
Raclette Boeuf : viande de bœuf séchée et pomme de terre	22€
Supplément raclette 7€	

Les spécialités

Tartiflette au Reblochon de Savoie, pomme de terre, oignons et lardons	16€
Tartiflette aux cèpes et Reblochon de Savoie	18€
Fondant du Val d'Arly : boîte chaude avec pomme de terre et salad	20€
Burger Savoyard : steak haché pur bœuf, fromage au choix (Raclette, Cheddar ou Bleu)	15€
La Mixte : Raclette nature et viande de bœuf à griller	22€

Le Coin des Fondues

Notre fondue savoyarde est élaborée à base de Beaufort, Comté et d'Emmental AOP

Servies avec salade verte

Fondue Savoyarde	19€
Fondue aux cèpes	20€
Fondue à la crème de truffe	21€
Fondue aux morilles	22€
Fondue Bourguignonne servie avec frites et salade verte	19€

Le Coin des Grillades

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

Grillade de bœuf 150g (uniquement le midi)	14€
Super grillade Bœuf 250g 1 ^{er} choix BBB	19€
La Super Duo Bœuf Poulet	20€
La Super Duo Boeuf Canard	21€
La Super TRIO, Bœuf, Canard, Poulet	22€

Desserts 7€

Tarte aux fruits rouges (en saison)
Cheesecake et son coulis de fruits rouges
Fondue au chocolat
Fondant au chocolat
Crème brûlée à la vanille

Desserts glacés 8€

Profiteroles au chocolat
Chocolat liégeois glace chocolat, chocolat fondu et chantilly
Café liégeois glace café, sauce café et chantilly
Dame blanche glace vanille, chocolat fondu et chantilly
Mont-Blanc glace vanille, crème de marron et chantilly

Desserts glacés alcoolisés 9€

Colonel Citron sorbet citron et vodka
Colonel Poire sorbet poire et liqueur de poire
Colonel Genépi sorbet genépi et liqueur de genépi
Colonel Kirsch sorbet fraise et liqueur de cerise

Glace et sorbet à la boule 2,5 €

Glaces des Alpes, Maître artisan Glacier

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, citron, poire, mangue, genépi
Supplément chantilly 0,50€

Carte des Vins

<i>Le Vin Maison</i>	<i>au cm</i>	<i>la bouteille</i>
Chevalier Litchine (Blanc, Rouge, Rosé)	1€	19€

Les Vins de Savoie J. Perrier

Blancs de Savoie

Abymes	<i>au verre</i> 4€	23€
Apremont	<i>au verre</i> 5€	26€
Roussette	<i>au verre</i> 5€	27€
Chignin Bergeron	<i>au verre</i> 8€	36€

Rouge de Savoie

Mondeuse Vieille Vigne	<i>au verre</i> 6€	33€
------------------------	--------------------	-----

Les Blancs

Viognier	<i>au verre</i> 4€	21€
Pinot Blanc d'Alsace Bott		27€
Côtes de Ventoux Fondrèche l'Eclat		29€
Pouilly Fumé Château de Favray		35€
Mâcon la RocheVineuse		39€
Crozes Hermitages Colombier		45€

Les Rosés

Esquises des Marquets de Provence		21€
-----------------------------------	--	-----

Champagne aoc Frère Jean Frères

La coupe 10€

La bouteille 60€

Crémant de Savoie aoc J. Perrier

La coupe 8€

La bouteille 48€

Les Rouges Raffraichissants

Côte de Brouilly Château Durette	27€
St Nicolas de Bourgueil La Cotelleraie 	30€
Pinot noir Bott 	36€

Les Rouges

Le loup dans la Bergerie	<i>au verre</i> 4€	22€
Côte de Blaye Château Mondésir 		27€
Côtes de Ventoux Fondrèche		29€
St Emilion Barton & Guestier		35€
Crozes Hermitage du Colombier		46€
St Estèphe Château Lavilotte		51€
Médoc Réserve Thomas & Barton		54€

La cave particulière des Fondus

Haut Medoc Château Magnol	60€
Gevrey Chambertin L. JADOT	75€
Château Neuf du Pape Mordoré	75€



Prix nets en euros, taxes et service compris

Millésimes communiqués sur demande