



Place de la Vieille Halle Aux Blés - 1000 Bruxelles

Réservations au 02.502.24.04

www.lesfondusdelaraclette.be

info@lesfondusdelaraclette.be



Formule Lunch 19€

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 au choix 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 (en saison)
ou Pomme de Savoie

PLATS

Super Raclette ou Super Grillade ou Tartiflette ou Fondue Savoyarde

DESSERTS

Fondue au chocolat ou Tarte aux myrtilles ou Profiteroles

Formule P'tit Montagnard 13€

jusqu'à 12 ans

Mini raclette ou Mini grillade de bœuf
+ 1 jus de fruits ou un sirop + 1 Boule de glace

Formule Brunch 12€

Le dimanche de 11h à 14h

Un café ou thé,

Baguette, beurre, confitures, jambon, fromage, œufs brouillés, fruits frais.

Entrées

Soupe à l'oignon maison ou soupe du jour	8€
Salade Auvergnate Bleu Auvergne et noix Salade	8€
Seguin toast de chèvre et lardons	8€
Trio de toasts (<i>nouveau</i>)	8€
Terrine de Savoie et sa confiture d'oignons	10€
Pomme de Savoie : pomme de terre, lard et Beaufort	10€
Poêlée de champignons forestiers (en saison)	10€
Accompagnement : salade verte ou légumes	3€

Planches à Partager

Petites 8€ / Grandes 15€

Planche de Charcuteries ou Planche de fromages ou Planche Mixte

Tartines Gourmandes 14€

- Tartine Auvergnate : au bleu jambon blanc et champignons
- Tartine Savoyarde : lardons fumés, raclette fondue et pommes de terre
- Tartine Cocotte : œuf sur le plat, oignons, Beaufort
- Tartine du Lac : saumon mariné et crème ciboulette (en saison)
- Tartine Brusseleir : fromage blanc, radis, ciboulette (en saison)

Salades Gourmandes 15€

- 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
- Salade de jambon fumé, melon (en saison)

Salade d'avocats, crevettes, pamplemousse (en saison)

Nos Raclettes

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

Raclette 150g (uniquement le midi en semaine)	15€
Super raclette nature	20€
La Végé : raclette avec assortiment de légumes et œuf à poêler	20€
La Sapin : super raclette fumée au sapin	21€
La Duo : raclette nature, raclette fumée au sapin	22€
La Boeuf : viande de bœuf séchée et pomme de terre	22€
La Mixte : raclette nature et viande de bœuf à griller	22€
Supplément raclette 7€	

Nos plats traditionnels

Tartiflette au Reblochon de Savoie	16€
Tartiflette aux cèpes et Reblochon de Savoie	18€
Fondant du Val d'Arly : boîte chaude avec pomme de terre, salade	20€

Nos 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 en semaine)	15€
Super grillade Bœuf 250g	20€
La Super Duo Bœuf Poulet	21€
La Super Duo Boeuf Canard	22€
La Super TRIO, Bœuf, Canard, Poulet	23€

Nos Burgers

Accompagnés de frites et salades

Burger Bœuf, fromage au choix (raclette, cheddar, reblochon ou bleu)	15€
Burger Poulet, avocats, tomates séchées, raclette ou cheddar	15€

Nos Fondues Savoyardes

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

Servies avec salade verte

Fondue Savoyarde	20€
Fondue Savoyarde à la provençale (<i>nouveau</i>)	21€
Fondue à la crème de truffe	24€
Fondue aux cèpes	21€
Fondue aux morilles	25€

Nos Fondues Bourguignonnes

Servies avec frites et salade verte

Fondue Poulet (<i>nouveau</i>)	20€
Fondue Agneau (<i>nouveau</i>)	21€
Fondue Boeuf	21€
La Duo au choix	22€
La Trio	23€

Desserts 7€

Tarte aux myrtilles
Cheesecake et son coulis de fruits rouges
Fondue au chocolat
Fondant au chocolat
Crème brûlée à la vanille
Coupe de fruits

Café goutmand 9€

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 Lichine (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

Moelleux

Côte de Gascogne	<i>au verre</i> 5€	27€
------------------	--------------------	-----

Secs

Viognier	<i>au verre</i> 4€	21€
Pinot Blanc d'Alsace Bott		27€
Pouilly Fumé Château de Favray		35€

Les Rosés

Château Mourgues de Grès 		23€
--	--	-----

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€

Champagne

La coupe 10€	La bouteille 60€
--------------	------------------

Crémant de Savoie aoc J. Perrier

La coupe 8€	La bouteille 48€
-------------	------------------

Millésimes communiqués sur demande

La cave particulière des Fondus

St Estèphe Château Lavilotte 2012	51€
Haut Medoc Château Magnol 2012	60€
Gevrey Chambertin L. JADOT 2013	75€
Château Neuf du Pape Mordoré 2013	75€

Prix nets en euros, taxes et service compris