



**Place de la Vieille Halle Aux Blés - 1000 Bruxelles**

**Réservations au 02.502.24.04**

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

[info@lesfondusdelaraclette.be](mailto: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