



# Espace restauration

à tout moment

*Raclette to GO & Planches Apéro*

3 rue du vieux palais - 76000 ROUEN

*Ouvertures :*  
du Mardi au samedi  
Service continu : de 11h jusqu'au soir  
le Dimanche & Lundi : fermé

 [raclettetogo.rouen](https://www.instagram.com/raclettetogo.rouen)

 [raclette to GO](https://www.facebook.com/raclette-to-GO-10235736577)

 02 35 73 65 77

# Raclettes

**Pommes de terre offertes...  
jusqu'à plus faim pour toutes les formules**

**La Tradition** **13,70€**

200g de fromage, Raclette IGP et Morbier + 8 charcuteries

**La Savoyarde** **14,80€**

200g de raclette (Fumée, Ail des Ours, Baies et poivres, Oignon braisé...) + 8 charcuteries principalement de Savoie

**La Montagnarde** **17,70€**

200g de Raclette (Ail des Ours, Viande des Grisons ou Lard fumé, Vin Blanc...) + 8 charcuteries sèches de montagne

**L'Italienne** **16,80€**

200g de Fontine (fromage à raclette Italien), Raclette Bruschetta, Provolone + 8 charcuteries Italiennes (Coppa, Bresaola, Parme, Speck...)

**La 4 Fromages** **15,80€**

Reblochon, Bleu de Gex, Raclette de chèvre, Morbier + 8 charcuteries tradition

**La Nordique** **18,70€**

Fromage à Raclette IGP + Saumon fumé, Truite fumée, Bouquets et Crevettes

**La Saveur-Prestige** **23,50€**

Raclette à la Truffe et Raclette IGP au lait cru + 8 charcuteries sélectionnées (Parme, Patanegra, Saucisson truffe...)

**La Normande** **18,40€**

200g de Raclette de Normandie Bio nature et fumée + 8 charcuteries principalement de Normandie

**La Nature** **13,90€**

200g de nos trois Raclettes Nature à l'affinage et aux saveurs différentes, la Thônes douce et enveloppante, l'Alex plus fruitée et la Yenne, plus pêchue comme dit l'équipe + 8 charcuteries



**En fonction des disponibilités du jour**

**L'Ephémère** **16,90€**

200g de Raclette de petites productions (piment d'Espelette, Sarriette, Ail noir, Graines de moutardes) + 8 charcuteries

**La Célibataire** **18,80€**

200g de fromage puissant (Maroilles, Munster, Raclette piment, Bleu de Gex...) + 8 charcuteries de caractère (Pavé poivre, Chorizo, Shiacciata Piccante...)

**La Forestière** **17,70€**

200g de Raclette (Raclette des Bois, Fenugrec, Fumée IGP, Sarriette...) + 8 charcuteries (Rosette, Pavé poivre...)

**La Veggie** **18,60€**

200g de Raclette de caractère (Baies et Poivre, Piment d'Espelette, Nature de Yenne...) + légumes selon arrivage (Radis, Carottes, Chou-fleur, Fenouil, Champignons...)

**La Bœuf** **18,90€**

200g de Raclette (Viande des Grisons, Ail noir, Nature, Piment...) + charcuteries de Bœuf (Cecina, Bresaola, Viande des Grisons, Cecina affinée 12 mois...)

**La Fermière** **18,50€**

200g de Raclette de Savoie (Nature et fumée) + 8 charcuteries uniquement de volailles (Magret de Canard fumé, blanc de poulet, jambon de dinde...)

# Raclette

---

*1 seule formule  
jusqu'en septembre*

Les laiteries ont mis en pause la production de Raclettes avant de reprendre celle-ci dans le courant du mois d'août pour la prochaine saison d'hiver.

Heureusement il y a tout de même une petite production en :  
nature, fumée et ail des ours.

## **L'estivale**

**14,90€/personne**

Fromages à Raclette

Charcuteries

Pommes de terres jusqu'à plus faim



# Spécialités

## Bar à Raclette « La liberté »

19,90€ / pers.

250 grammes de Raclettes  
+ charcuteries

C'est vous le chef ! L'expérience ultime de la raclette.  
Selectionnez vos fromages directement dans nos vitrines.  
Et dégustez...



Pommes de terre  
offertes...  
jusqu'à plus faim !

## Racliflette / Tartiflette / Croziflette

14,70€ / pers.

Quand notre temps de préparation le permet, les trois seront disponibles.

Recette façon Raclette to GO, accompagnée de sa salade.

## Raclette de Savoie jusqu'à plus faim (Fromage/PdT) Appareil Traditionnel

29,60€ / pers.  
(mini 2pers)

Raclette de Savoie IGP, assiette de charcuterie,  
pommes de terre et condiments.



# Boissons

<b>Café</b>	<b>1,60€</b>
Expresso	
<b>Eaux - 50cl</b>	<b>2,90€</b>
Evian, Vittel, San Pellegrino	
<b>Limonade Lorina - 33cl</b>	<b>2,50€</b>
Limonade Artisanale depuis 1895	
<b>Sirops / eau de source</b>	<b>2,50€</b>
Pêche, Citron, Menthe verte, grenadine	
<b>Diabolo / limonade artisanale</b>	<b>2,90€</b>
Pêche, Citron, Menthe verte, grenadine	
<b>Jus de fruit</b>	<b>2,90€</b>
Orange, Ananas, Abricot, Pomme	
<b>Cidres</b>	<b>9,50€</b>
Brut - bouteille 75cl	
Doux - bouteille 75cl	

# Bières

<b>Bières artisanales Ragnar 33cl</b>	<b>4,90€</b>
Blonde, Blanche, Ambrée, Rouge, IPA	



# Desserts

<b>Tiramisu maison (au choix)</b>	<b>4,90€</b>
Café, fruits rouges	
<b>Môelleux au chocolat maison</b>	<b>4,90€</b>
et sa crème anglaise	
<b>Mousse chocolat</b>	<b>4,30€</b>

## Glaces artisanales des Alpes

Élaboré par un maître artisan

Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat Valrhona, Rhum Raisin (rum St James), Pistache de Sicile, Caramel au beurre & Sel de Guérande, Macadamia et Génépi

Sorbets :  
Myrtille Sauvage, Cassis, Framboise, Citron de Sicile, Melon, Abricot, Cerise griotte, Ananas

1 boule	<b>2,50€</b>
2 boules	<b>3,90€</b>
3 boules	<b>4,90€</b>

## Patisseries italiennes 1,80€/pièce

Cannoli, Bocconcini, Marasche

<b>Café douceurs</b>	<b>2,90€</b>
Café et sa patisserie italienne	

# Planches & saveurs

## Planches

Des planches, composées de fromages et charcuteries

### La Planche Apéro

Fromages + charcuteries

7,80€/pers

### Planche Dînatoire

Fromages + charcuteries / terrine

9,50€/pers (2pers minimum)

### Planche Fromages

Le meilleur du Fromages

8,50€/pers

### Planche Charcuteries

Le meilleur de la charcuterie

8,50€/pers

### Planche Saucissons, du pain et du beurre

Des saucissons du terroir

7,00€/pers

### Planche Salaisons, du pain et du beurre

Assaisonnée et séchée

7,00€/pers

## Plateaux

Saucissons / Salaisons Servies avec du pain et du beurre

### Le Plateau Apéro Complet

Fromages + charcuteries + tartinades...

35,00€ (4 pers)

## Autres saveurs

### Salade mélangée

2,90€

### Burrata tomates cerise filé d'huile d'olives

8,00€

### Sardines de Galice, du pain, du beurre

8,00€

### Tartinade / gressini

3,90€

(au choix selon dispo : houmous, figues, artichauts, basilic, tarama Espelette, guacamole, poivrons confits, babaganouche)

### Assiette de Jambon Serrano

4,90€

### Assiette de Jambon de Parme

5,90€

24 mois d'affinage

