



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)

☎ 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 fûmé, 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 pose 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

Café 1,60€

Expresso

Eaux - 50cl 2,90€

Evian, Vittel, San Pellegrino

Limonade Lorina - 33cl 2,50€

Limonade Artisanale depuis 1895

Sirops / eau de source 2,50€

Pêche, Citron, Menthe verte, grenadine

Diabolo / limonade artisanale 2,90€

Pêche, Citron, Menthe verte, grenadine

Jus de fruit 2,90€

Orange, Ananas, Abricot, Pomme

Cidres 9,50€

Brut - bouteille 75cl

Doux - bouteille 75cl

Bières

Bières artisanales Ragnar 33cl 4,90€

Blonde, Blanche, Ambrée, Rouge, IPA



Desserts

Tiramisu maison (au choix) 4,90€

Café, fruits rouges

Mœlleux au chocolat maison 4,90€

et sa crème anglaise

Mousse chocolat 4,30€

Glaces artisanales des Alpes

Élaboré par un maître artisan

Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat Valrhona, Rhum Raisin (rhum 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 2,50€

2 boules 3,90€

3 boules 4,90€

Pâtisseries italiennes 1,80€/pièce

Cannoli, Bocconcini, Marasche

Café douceurs 2,90€

Café et sa pâtisserie 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