



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



La Raclette

Pommes de terre
offertes...
jusqu'à plus faim sur
les 3 formules !



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 et dégustez...

Bar à Raclette « Nature »

14,90€ / pers.

Raclettes Nature + charcuteries

Nos 3 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.

Bar à Raclette « Truffe »

29,90€ / pers.

Raclette à la Truffe + charcuterie d'exception

Avec Jambon blanc à la truffe, Saucisson truffe, Spianata à la truffe,
Jambon de Parme, Ceccina de bœuf et Patanegra...

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

Appareil Traditionnel
(mini 2pers)



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

25,50€ / pers.



Planches Apéro & 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

Boissons

Café	1,60€
Espresso	
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€
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, Ananas

1 boule	2,50€
2 boules	3,90€
3 boules	4,90€

Pâtisseries italiennes 1,80€/pièce	
Cannoli, Boccconcini, Marasche	

Café douceurs	2,90€
Café et sa pâtisserie italienne	

Les Plateaux

**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 Vегgie 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...)