



Espace restauration

à tout moment

Raclette & 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.toGO)

☎ 02 35 73 65 77

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, Shacciata 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...)

Boissons

Café 1,60€

Expresso

Eaux - 50cl 2,90€

Evian, Vittel, San Pellegrino

Limonade Lorina - 33cl 2,90€

Limonade Artisanale depuis 1895

Sirops / eau de source 2,50€

Pêche, Citron, Menthe verte, grenadine

Diabolo / limonade artisanale 3,50€

Pêche, Citron, Menthe verte, grenadine

Jus de fruit 3,50€

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 4,80€

Glaces artisanales des Alpes

Élaborées 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, fruits rouges, framboise-groseille

1 boule 2,50€

2 boules 3,90€

3 boules 4,90€

Pâtisseries italiennes 1,80€/pièce

Cannoli, Boccconcini, Marasche

Café douceur 2,90€

Café et sa pâtisserie italienne

Planches & saveurs

Nos planches pour 2 à 6 personnes

La Planche Apéro 7,80€/pers
Fromages et charcuteries

Planche Dînatoire 9,50€/pers (2pers minimum)
Fromages, charcuteries et terrine

Planche Fromages 8,50€/pers
Le meilleur du Fromage

Planche Charcuteries 8,50€/pers
Le meilleur de la charcuterie

Le Plateau Apéro Complet 35,00€ (4 pers)
Fromages, charcuteries, tartinades, olives, radis, tomates...

Salade mélangée 2,90€

Burrata, tomates Cerises, filet d'huile d'olive 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, poivrons confits, babaganouche)

Planche Saucissons, du pain et du beurre 7,00€
Des saucissons du terroir

Planche Salaisons, du pain et du beurre 7,00€
Assaisonnée et séchée

Assiette de Jambon Serrano 4,90€

Assiette de Jambon de Parme 5,90€
24 mois d'affinage



La Raclette

C'est vous le chef ! L'expérience ultime de la raclette. Choisissez vos fromages entre nos différentes saveurs et dégustez...



Pommes de terre
jusqu'à plus faim !

Bar à Raclette « La liberté »

19,90€ / pers.

250 grammes de Raclette, 5 saveurs différentes à choisir (2 tranches de chaque), accompagnés d'une sélection de huit charcuteries

Bar à Raclette « Petite faim »

15,90€ / pers.

160 grammes de Raclette, 3 saveurs différentes à choisir (2 tranches de chaque), accompagnés d'une sélection de six charcuteries

Bar à Raclette « Nature »

17,60€ / pers.

Raclettes Nature (250g) et une sélection de huit charcuteries

Nos 3 Raclettes Nature à l'affinage et aux saveurs différentes, la Thônes douce et enveloppante, la Yenne, plus pêchue comme dit l'équipe et la fermière provenant d'un seul troupeau.

Bar à Raclette « Truffe »

29,90€ / pers.

Raclette à la Truffe et une sélection de charcuteries d'exception

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

Bar à Raclette « Boeuf »

27,80€ / pers.

250 grammes de Raclette, 5 saveurs différentes à choisir (2 tranches de chaque), accompagnés d'une sélection de charcuteries uniquement de boeuf

Racliflette / Tartiflette / Croziflette

14,70€ / pers.

Quand notre temps de préparation le permet, les trois seront disponibles.
Recette façon *Maison de la Raclette*, accompagnée de sa salade.

Raclette « Nordique »

28,20€ / pers.

Raclettes Nature fermière (200g), 1 seule ferme, 1 seul troupeau

200G de raclette nature, provenant d'une seule ferme, un seul troupeau, accompagné de saumon fumé, truite fumée, crevettes et bouquets.

Raclette de Savoie

Appareil Traditionnel
(mini 2pers)

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



25,50€ / pers.

