



Espace restauration

dédiée à la dégustation de raclettes

Raclette to GO

3 rue du vieux palais - 76000 ROUEN

Ouvertures :

du Mardi au jeudi : 11h-14h / 16h-23h
et du Vendredi au Samedi : 10h-23h
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 12,30€

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

La Savoyarde 13,70€

200g de raclette (Fumée, Persillade,
Baies et poivres, Echalotes...) + 8
charcuteries principalement de Savoie

La Montagnarde 17,70€

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

L'Italienne 16,50€

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

La 4 Fromages 14,20€

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

La Nordique 17,70€

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

La Saveur-Prestige 19,70€

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 12,60€

200g de nos trois Raclettes Nature à
l'affinage et aux saveurs différentes, la
Thônes douce et enveloppante, l'Alex plus
fruitée et la médaillée d'or, 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, viande des Grisons,
Poivres...) + 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 (Cèpe, Ail des Ours,
Nature IGP...) + 8 charcuteries (Rosette,
Pavé poivre...)

L'Etudiante 10,60€

200g de Raclette + 6 charcuteries

La Veggie 16,40€

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

La Bœuf 18,90€

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

RTG10

| | |
|---|---------------|
| Burrata tomates accompagné d'un verre de vin | 10,00€ |
| Terrines savoyarde accompagné d'un verre de vin | 10,00€ |
| Sardines de Galice accompagné d'un verre de vin | 10,00€ |

Salade

| | |
|--|--------------|
| Salade mélangée | 2,90€ |
| Bol de salade assaisonnée | |
| Salade + tomates | 3,50€ |
| Bol de salade assaisonnée avec tomates | |

Pause-dej'

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Assiette du midi au choix | 8,50€ |
| Tradition Savoyarde Nature | |

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

Un peu plus de 100g de fromage, accompagné de charcuterie pour un repas rapide et plus léger...pour ne pas dormir sur le bureau l'après-midi



Desserts

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Tiramisu maison (au choix) | 4,50€ |
| Café, framboise, fruits rouges | |

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Mœlleux au chocolat maison | 3,90€ |
| et sa crème anglaise | |

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 et sel de Guérande

Sorbets : Myrtille Sauvage, Pomme Cidrée, Framboise, Citron de Sicile

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

Pâtisseries italiennes 1,20€ à 1,80€/pièce
Cannoli, Bocconcini, Marasche

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Café douceurs | 4,50€ |
| Café + pâtisseries italiennes | |

P'ti enfant

| | |
|----------------------------|--------------|
| Menu enfant -12 ans | 6,50€ |
|----------------------------|--------------|

Sirop à l'eau
+ raclette nature / jambon blanc, salami
+ 1 boule de glace

Le vin

Au verre 12cl ou en pot Lyonnais 46cl

12cL 46cL

Apremont 3,90€ 5,90€

Vin blanc de Savoie, frais et légèrement perlant

Roussette 4,60€ 6,90€

Vin blanc rond de Savoie

Chignin Bergeron 5,20€ 7,90€

Cépage de Savoie aux notes d'épicéa et citronnelle

Sauvignon 3,90€ 5,90€

Description à venir

Chardonnays 4,60€ 6,90€

Description à venir

Pouilly fumé 6,60€ 8,50€

Vin blanc, Sauvignon

Sancerre 6,90€ 8,90€

Vin blanc sec et fruité

Gamay de Savoie 3,90€ 5,90€

Vin rouge léger et fruité

Mondeuse 4,90€ 7,50€

Vin rouge puissant de Savoie aux notes de poivre blanc

Sancerre rouge 8,90€ 11,40€

Cépage Pinot noir léger et fruité

St Nicolas de Bourgueil 4,40€ 6,80€

Vin rouge aux arômes de fruits. Tannins souples et fondus.

Rosé de Savoie 3,90€ 5,90€

Doux et clair façon Provence

Boissons

Café 1,60€

Expresso

Eaux - 50cl 2,90€

Evian, Vittel, San Pellegrino

Sirops / eau de source 2,50€

Pêche, Citron, Menthe verte

Jus de fruit 2,90€

Orange, Ananas, Abricot

Bières artisanales Bel Orge 3,50€

Blonde dorée, Pale Lager, Houblonnée, Noire

Bières artisanales Ragnar 3,50€

Ambrée, Brune, Blonde, IPA, Aromatisée, blanche...

Cidres 5,90€

Brut - bouteille 75cl

Doux - bouteille 75cl



Spécialités

Raclette de Savoie 19,60€ / pers.

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

Raclifette 12,80€ / pers.

(mariage de la raclette et de la
tartiflette façon Raclette to go)
Tartiflette à la raclette de Savoie
et de la salade verte.

Planches

Petites planches 7,00€

Saucissons / Salaisons / Jambons secs
Servies avec du pain et du beurre

Petites planches

Des planches, à partager, composées de
charcuteries, fromages, tartinades et
légumes...

La classique

(2 pers) 13,90€ (4 pers) 29,50€

Serano, Speck, Chorizo...Rocamadour,
Chèvre, Meule, Tomme de Savoie...Tapen
Basilic, Houmous, Caviar d'aubergines,
tomates, olives, radis...

La gourmet

(2 pers) 23,20€ (4 pers) 39,80€

Parme, Patanegra, Saucisson Truffes...
Comté 18 mois, Tomme de Normandie Bio,
Chèvre enrobé...Tapen Figues, Crème
d'Artichaut, Tapen d'Espelette...

