

HELLO

SUMMER

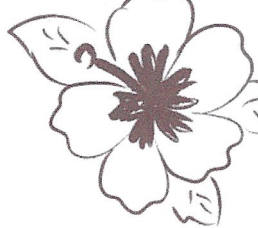
NOUS VOUS SOUHAITONS
UN EXCELLENT APPETIT

@hotelduchasseron

HÔTEL DU
CHASSERON

Panorama d'exception





SALADE VERTE

Sauce maison

7.-

SALADE COMPOSÉE

4 sortes de crudités sauce maison

14.-

BROCHETTES TOMATES MOZZARELLA 16.-

Sur un nuage de roquettes, pesto et sauce maison

TOMME VAUDOISE

9.-

Fromage régional sur planchette

Provenance: Fromagerie de l'Aiguillon Conod SA

SAUCISSON SEC

14.-

Saucisson sec servi sur planchette avec du pain

Beurre cornichon oignon

CEVICHE

19.-

Poisson cru mariné dans son jus de citron vert
coriandre et épices

PLANCHETTE DU CHASSERON

32.-

Jambon cru, salami et fromage du pays

Planchette apéro pour 4 personnes

1/2 PLANCHETTE DU CHASSERON

19.-

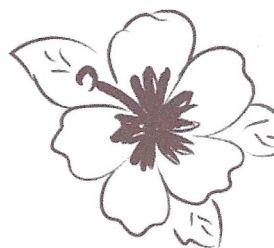
Jambon cru, salami et fromage du pays

Planchette apéro pour 2 personnes



Toutes nos entrées
répondent aux exigences
du label FAIT MAISON





Les plats

JAMBON FUMÉ À LA BORNE **32.-**

Servi avec petite salade verte et röstis maison

MACARONI DU CHASSERON **23.-**

Lardons crème et fromage

TOMME POÊLÉE (100gr) **24.-**

Servie avec röstis maison

DOUBLE TOMME POÊLÉE (200gr) **32.-**

Servie avec röstis maison

RÖSTIS AU LARD **24.-**

Servis avec un œuf au plat

CROUTE AU FROMAGE NATURE **22.-**

CROUTE AU FROMAGE JAMBON ET ŒUF **26.-**

TARTARE DE BŒUF **36.-**

220gr. Servi avec toasts et beurre

Possibilité d'ajouter des frites +3.-*

Sce : tomates, moutarde à l'ancienne et épices



L'astérisque (*) signifie
que le plat ne répond pas
au label FAIT MAISON



DE VIANDES ET DE FROMAGES

FONDUE BACCHUS

39.-

Fondue BACCHUS (réservation 24h00 à l'avance)

La fondue BACCHUS est une fondue où bœuf et poulet sont trempés dans du vin blanc et rouge bouillant pour être cuits avant d'être dégustés

Min, 2pers, 200gr. par personne

servie avec petite salade verte, frites* et sauce maison

FONDUE AU MAULER

29.-

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON DEPUIS PLUS DE 30 ans

Min. 2 pers 200gr par personne

Pourquoi pas l'accompagner votre fondue d'une flûte de Mauler 7.- ?

provenance de la fondue : laiterie du Marché à Sainte-Croix .

Famille Sottas /laiteriedumarch.ch

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

26.-

l'authentique fondue fribourgeoise

50% Gruyère 50% Vacherin

Min 2 pers. 200gr par personne

provenance de la fondue : laiterie du Marché à Sainte-Croix .

Famille Sottas /laiteriedumarch.ch

FONDUE TOMATE

28.-

Fondue valaisanne servie avec pomme de terre raclette

Min 2 pers. 200gr par personne

provenance de la fondue : laiterie du Marché à Sainte-Croix .

Famille Sottas /laiteriedumarch.ch

FONDUE A L'AIL DES OURS

28.-

L'ail des ours servis avec pain

Min 2 pers. 200gr par personne

provenance de la fondue : laiterie du Marché à Sainte-

Croix . Famille Sottas /laiteriedumarch.ch

PORTION DE POMME DE TERRE

4.-

Pour les plus petits

CHICKEN NUGGETS*

15.-

Servi avec frites *

RÖSTIS NATURE AVEC ŒUF

13.-

JAMBON FUMÉ À LA BORNE

16.-

Servi avec frites *

PETITE PORTION DE FRITES*

7.-

GRANDE PORTION DE FRITES*

12.-



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas au label FAIT MAISON





NOS DESSERTS FAIT MAISON

CRÈME BRÛLÉE

A la vanille bourbon

14.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT DE MON ENFANCE

servi avec une boule de glace vanille

provenance: LES OLIVIERS GLACES ARTISANALES SAINTE-CROIX

16.-

MILLEFEUILLE REVISITÉ PAR LA CHEFFE

coup de cœur ♥

16.-

MERINGUES CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE (3PCES)

Meringues maison

15.-

TARTE DU JOUR

Servie avec crème fouettée

6.-

POTS DE GLACES ARTISANALES 135 ML 7.-

Provenance: LES OLIVIERS GLACES ARTISANALES SAINTE -CROIX

Demander les arômes disponibles au personnel



Tous nos desserts
répondent aux exigences du
label FAIT MAISON

