HÔTEL DU CHASSERON

Panorama d'exception

hello Winter

HÔTEL DU CHASSERON
Panorama d'exception

Entrées

SALADE VERTE 7.-
Sauce maison

SOUPE DU JOUR 16.-
Accompagnée d'un bon morceau de Gruyère (50gr)

TOMME VAUDOISE 9.-
Fromage régional sur planchette (100g)
Provenance: Fromagerie de l'Aiguillon Conod SA

SAUCISSON SEC SUR PLANCHETTE 14.-

PLANCHETTE DU CHASSERON 32.-
Jambon cru, salami et fromages du pays (raclette, gruyère)
Planchette apéro pour **4** personnes

1/2 PLANCHETTE DU CHASSERON 19.-
Jambon cru, salami et fromages du pays (raclette, gruyère)
Planchette apéro pour **2** personnes

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Toutes nos entrées répondent aux exigences du label FAIT MAISON

HÔTEL DU CHASSERON
Panorama d'exception

Les plats

JAMBON FUMÉ À LA BORNE 32.-
Servi avec petite salade verte et röstis maison

MACARONI DU CHASSERON 24.-
Lardons, crème et fromage

TOMME POÊLÉE (100gr) 25.-
Servie avec röstis maison

DOUBLE TOMME POÊLÉE (200gr) 33.-
Servie avec röstis maison

RÖSTIS AU LARD 24.-
Servis avec un œuf au plat

CROUTE AU FROMAGE NATURE 24.-

CROUTE AU FROMAGE JAMBON ET ŒUF 27.-

TARTARE DE BŒUF 38.-
220gr, servi avec toasts et beurre
Possibilité d'ajouter des frites* +2.-
Sauce : tomate, moutarde à l'ancienne et épices
Quantités limitées en hiver

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

HÔTEL DU CHASSERON
Panorama d'exception

NOS FONDUES

Min. 2 pers, 200gr par personne

Provenance de la fondue : laiterie du Marché à Sainte-Croix, famille Sottas
laiteriedumarche.ch

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ — 26.-

L'authentique fondue fribourgeoise : 50% Gruyère 50% vacherin

FONDUE AU MAULER — 29.-

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON DEPUIS PLUS DE 30 ans !

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

FONDUE À LA TOMATE — 28.-

Servie avec des pommes de terre

FONDUE À L'AIL DES OURS — 28.-

FONDUE BACCHUS — 39.-

Resérvation 24h à l'avance !

La fondue Bacchus est une fondue où bœuf et poulet sont trempés dans du vin blanc et rouge bouillant pour ensuite être cuits avant d'être dégustés.
Servie avec petite salade verte, frites * & sauces maison.

PORTION DE POMMES DE TERRE — 4.-

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

HÔTEL DU CHASSERON
Panorama d'exception

Pour les plus petits

MENU ENFANT -12ANS

CHICKEN NUGGETS* Servis avec frites*	**15.-**
RÖSTIS NATURE AVEC ŒUF	**14.-**
PETITE PORTION DE FRITES*	**6.-**
GRANDE PORTION DE FRITES*	**11.-**

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

HÔTEL DU CHASSERON
Panorama d'exception

NOS DESSERTS MAISON

NOUVELLE CRÉATION DE LA CHEFFE

TUBE GIVRÉ — 16.-
Uniquement en hiver

CRÈME BRÛLÉE — 14.-
À la vanille bourbon

MOELLEUX DE MON ENFANCE — 16.-
Servi avec une boule de glace vanille
Provenance : LES OLIVIERS GLACES ARTISANALES SAINTE-CROIX

MERINGUES CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE — 15.-
3 pièces

TARTE DU JOUR — 6.-
Servie avec crème fouettée

Tous nos desserts répondent aux exigences du label FAIT MAISON

PROGRAMME 2024

L'Hôtel du Chasseron vous convie à déguster un délicieux repas fait maison, à savourer un chocolat chaud près d'une chaleureuse cheminée, et à profiter de la superbe vue depuis notre véranda, le tout dans une ambiance accueillante où vous vous sentirez comme chez vous.

Profitez de nos évènements hivernaux et réservez vos places sans plus tarder !
Attention, places limitées !

Dimanche 31 décembre :	***SOIRÉE SAINT-SYLVESTRE*** *(menu dans la dernière newsletter, 89.-/pp)*
Lundi 1 janvier :	*Jour de l'an (ouvert de 8h00 à 17h00)*
Vendredi 12 janvier :	***RACLETTE À GOGO*** *(dès 19h, plusieurs sortes de raclette, 29.-/pers)*
Mercredi 24, jeudi 25 & vendredi 26 janvier :	***SOIRÉE PLEINE LUNE*** *: menu fondue (possibilité d'avoir des röstis pour les intolérants)* *2 services : soit 18h - 20h15, soit 20h30 - 23h*
Mercredi 7 février :	*NOCTURNE CHASSERON (course de ski de randonnée, exclusivement pasta - party, 19h-23h)*
Vendredi 9 février :	***RACLETTE À GOGO*** *(dès 19h, plusieurs sortes de raclette, 29.-/pers)*
Vendredi 17 février :	***SOIRÉE "BIENVENUE AU CARNAVAL DU BRÉSIL"*** *Soirée brésilienne, menu typique brésilien 3 plats, 69.-/pers.* *Venez déguisés et nous vous offrons un petit apéro !*
Vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 février :	***SOIRÉE PLEINE LUNE*** *: menu fondue (possibilité d'avoir des röstis pour les intolérants)* *2 services : soit 18h - 20h15, soit 20h30 - 23h*
Dimanche 10 mars :	*FIN DE SAISON D'HIVER* *Verre de l'amitié OFFERT à tous de 11h à 12h.*

Du vendredi 15 mars au dimanche 24 mars 2024, retrouvez-nous au

COMPTOIR DU NORD VAUDOIS 2024

Ouvert en semaine de 11h à 14h30 puis le soir (horaires habituels)
Offre spéciale à midi : un dessert OFFERT par pers consommant un plat au restaurant du Comptoir.
ON VOUS ATTEND NOMBREUX ET NOMBREUSES

Vendredi 4 mai :	*OUVERTURE DE LA SAISON D'ÉTÉ 2024* *Verre de l'amitié OFFERT à tous de 11h à 12h.*