

# hello Winter



# Entrées

- SALADE VERTE** 7.-  
Sauce maison
- SOUPE DU JOUR** 16.-  
Accompagnée d'un bon morceau de Gruyère (50gr)
- TOMME VAUDOISE** 10.-  
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



Toutes nos entrées  
répondent aux exigences  
du label FAIT MAISON





# Les plats

<b>JAMBON FUMÉ À LA BORNE</b> Servi avec petite salade verte et röstis maison	<b>32.-</b>
<b>MACARONI DU CHASSERON</b> Lardons, crème et fromage	<b>24.-</b>
<b>TOMME POÊLÉE (100gr)</b> Servie avec röstis maison	<b>25.-</b>
<b>DOUBLE TOMME POÊLÉE (200gr)</b> Servie avec röstis maison	<b>33.-</b>
<b>RÖSTIS AU LARD</b> Servis avec un œuf au plat	<b>24.-</b>
<b>CROUTE AU FROMAGE NATURE</b>	<b>24.-</b>
<b>CROUTE AU FROMAGE JAMBON ET ŒUF</b>	<b>27.-</b>
<b>TARTARE DE BŒUF</b> 220gr, servi avec toasts et beurre Possibilité d'ajouter des frites* +2.- Sauce : tomate, moutarde à l'ancienne et épices  Quantités limitées en hiver	<b>38.-</b>



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



# 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



42.-

 Réservation 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.-



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





# Pour les plus petits

## MENU ENFANT -12ANS

<b>CHICKEN NUGGETS*</b> <i>Servis avec frites*</i>	<b>15.-</b>
<b>RÖSTIS NATURE AVEC ŒUF</b>	<b>14.-</b>
<b>PORTION DE FRITES*</b>	<b>8.-</b>



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



# NOS DESSERTS MAISON

## NOUVELLE CRÉATION DE LA CHEFFE

**MILLEFEUILLE REVISITÉ**  
Façon hiver



15.-



**CRÈME BRÛLÉE**  
À la vanille bourbon

14.-

**MOELLEUX AU CHOCOLAT DE  
MON ENFANCE**



16.-

Servi avec une boule de glace (Selon arrivage - demander au personnel)  
Provenance : LES OLIVIERS GLACES ARTISANALES

**MERINGUES CRÈME DOUBLE  
DE LA GRUYÈRE**  
3 pièces, meringues faites maison

15.-

**TARTE DU JOUR**



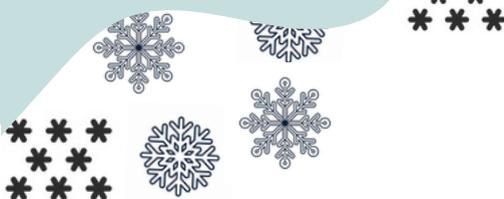
Servie avec crème fouettée maison

6.-



Tous nos desserts répondent aux exigences du label FAIT MAISON





# PROGRAMME 2025

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 !**

- Mardi 31 décembre :** **SOIRÉE SAINT-SYLVESTRE** (menu sur notre site internet, 89.-/pp)
- Mercredi 1 janvier :** *Jour de l'an (ouvert de 8h00 à 17h00)*
- Lundi 13 & mardi 14 janvier :** **SOIRÉE PLEINE LUNE** : menu fondue (possibilité d'avoir des röstis pour les intolérants)  
🔥 2 services : soit 18h - 20h15, soit 20h30 - 23h
- Mercredi 29 janvier :** **RACLETTE À GOGO** (dès 19h, plusieurs sortes de raclette, 29.-/pers)
- Mercredi 5 février :** **NOCTURNE CHASSERON** (course de ski de randonnée, exclusivement pasta - party, 19h-23h)
- Mardi 11, mercredi 12 & jeudi 13 février :** **SOIRÉE PLEINE LUNE** : menu fondue (possibilité d'avoir des röstis pour les intolérants)  
🔥 2 services : soit 18h - 20h15, soit 20h30 - 23h
- Vendredi 21 février :** **RACLETTE À GOGO** (dès 19h, plusieurs sortes de raclette, 29.-/pers)
- Samedi 1er mars :** **SOIRÉE "BIENVENUE AU CARNAVAL DU BRÉSIL"**  
🇧🇷 Soirée brésilienne, menu typique brésilien 3 plats, 69.-/pers.  
🍸 Venez déguisés et nous vous offrons un petit apéro !
- Jeudi 13, vendredi 14 & samedi 15 mars :** **SOIRÉE PLEINE LUNE** : menu fondue  
🔥 2 services : soit 18h - 20h15, soit 20h30 - 23h
- Dimanche 23 mars :** **FIN DE SAISON D'HIVER** (selon météo, fermeture possible le 16 mars)  
Verre de l'amitié OFFERT à tous de 11h à 12h.

**Du vendredi 28 mars au dimanche 6 avril 2025, retrouvez-nous au**

**COMPTOIR DU NORD VAUDOIS 2025**

ON VOUS ATTEND NOMBREUX ET NOMBREUSES 😊

- Vendredi 9 mai :** **OUVERTURE DE LA SAISON D'ÉTÉ 2025**  
Verre de l'amitié OFFERT à tous de 11h à 12h.
- Dimanche 11 mai :** **FÊTE DES MÈRES**  
Une petite attention offerte à chaque maman