HELLO

SUMMER

NOUS VOUS SOUHAITONS
UN EXCELLENT APPETIT

@hotelduchasseron

HÔTEL DU CHASSERON
Panorama d'exception

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Entrées

SALADE VERTE — 7.-
Sauce maison

SOUPE DU JOUR — 12.-
Accompagnée d'un bon morceau de Gruyère (60gr)

TOMME VAUDOISE — 9.-
Fromage régional sur planchette
Provenance*: Fromagerie de l´Aiguillon Conod SA*

SAUCISSON SEC À L'AIL LIMITED — 14.-
SAUCISSON SEC À LA TRUFFE NOIRE LIMITED — 22.-
Saucisson sec (180gr) servi sur planchette avec du pain
Beurre, cornichons, oignons
Provenance : Droux l'essentiel Estavayer-le-Lac

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

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Toutes nos entrées
répondent au exigences
du label FAIT MAISON

HÔTEL DU CHASSERON
Panorama d'exception

Les plats

1/2 CROÛTE AUX MORILLES	**19.-**
CROÛTE AUX MORILLES	**29.-**
MACARONI DU CHASSERON Lardons crème et fromage	**24.-**
TOMME POÊLÉE (100gr) Servie avec röstis maison	**25.-**
DOUBLE TOMME POÊLÉE (200gr) Servie avec röstis maison	**33.-**
RÖSTIS AU LARD Servis avec un œuf au plat	**24.-**
CROUTE AU FROMAGE NATURE LIMITED	**24.-**
CROUTE AU FROMAGE JAMBON ET ŒUF LIMITED	**27.-**
TARTARE DE BŒUF LIMITED 220gr. Servi avec toasts et beurre Possibilité d'ajouter des frites* +3.- Sce : tomates, moutarde à l'ancienne & épices	**38.-**

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

HOTEL DU CHASSERON
Panorama d'exception

NOS FONDUES
VIANDE & FROMAGE

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 *Boeuf/poulet* — **42.-**

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.-**

Pour les plus petits

CHICKEN NUGGETS* — **15.-**
5 pièces, servis avec frites *

RÖSTIS NATURE AVEC ŒUF — **13.-**

JAMBON FUMÉ À LA BORNE — **16.-**
Servi avec frites *

PORTION DE FRITES* — **8.-**

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

HÔTEL DU CHASSERON
Panorama d'exception

NOS DESSERTS
FAIT MAISON

MOELLEUX AU CHOCOLAT DE MON ENFANCE — **16.-**
Servi avec une boule de glace vanille

MERINGUES CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE (3PCES) — **15.-**
Meringues maison

TARTE DU JOUR — **6.-**
Servie avec crème fouettée

CAFÉ GLACÉ — **14.-**
2 boules de café 1 boule de vanille
Expresso crème fouettée

LIMITED

BOULES DE GLACES

Les arômes* :
VANILLE 🍦
FRAISE 🍓
CHOCOLAT 🍫
CAFE ☕

1 BOULE	4.-
2 BOULES	7.-
3 BOULES	10.-

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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