



La Brasserie de Chauderon vous accueille tous les jours.

La cuisine ouvre de 11 h 30 jusqu'à 14 h et de 18 h à 22 h

CARTE DES METS

Printemps 2024

Promotion du mois

Mardi soir :	Toutes nos moules frites à 19.-
Jeudis soir :	Toutes nos pizzas à 14.- (sur place ou à l'emporter)
Samedi :	Cuisine en continu De 11h à 22h
Dimanche :	Cuisine en continu De 11h à 15h

Pour toutes questions ou renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

Possibilité de réserver pour des groupes, des anniversaires ou des événements spéciaux.

021 543 62 05 ou 078 917 51 01

ENTREES

Salade verte	✓	5.-
Salade mêlée	✓	6.-
Moules gratinées ail, persil, parmesan		par 6 9.50
		par 12 18.-

SALADES

Salade à l'italienne	✓	21.-
Salade verte, tomates, mozzarella, basilic		
Salade Grecque	✓	21.-
Salade verte, tomates, concombre, féta, oignons rouges		
La Rustique		24.-
Salade verte, rognons de veau poêlées, gruyère, croûtons		



PÂTES & RISOTTO

Risotto crémeux aux champignons et persil	✓	21.-
Risotto alla salsiccia		24.-
Vin rouge, saucisse, paprika		
Risotto au Prosecco	✓	26.-
Penne à la bolognaise maison, 100% pur boeuf		24.-
Penne au chorizo pimenté		24.-
Spaghetti au gorgonzola, amandes grillées	✓	24.-
Spaghetti au saumon et ciboulette		28.-
Spaghetti aux gambas		28.-

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

✓ signifie des plats entièrement végétariens

MOULES-FRITES

Moules marinières 28.-
Vin blanc, échalotes, oignons, ail, persil

*Chaque mardi soir, toutes nos moules à 19.-
Découvrez notre sélection du moment*

POISSONS

Calamars frits à la romaine citron et persil 26.-
Frites fraîches, sauce tartare

Filets de perche meunière 29.-
Frites fraîches, légumes, sauce tartare

Gambas sautées à l'ail et persil 29.-
Frites fraîches

VIANDES

Rognons de veau poêlés, sauce moutarde gros grain 26.-
Purée maison, légumes

Saucisse à rôtir, 180 gr, sauce aux échalotes 26.-
Purée maison, légumes

Langue de bœuf, sauce aux câpres 26.-
Purée maison, légumes

Cuisses de grenouille sautées à l'ail et persil 28.-
Frites fraîches

Tartare de bœuf classique, 160 gr 29.-
Frites fraîches, toasts grillés, beurre

Entrecôte de bœuf parisienne, 200 gr, sauce café de Paris 34.-
Frites fraîches, légumes

Tva 8.1 % et compris

La provenance des viandes et des poissons est affichée au comptoir

PIZZAS

Margherita	Tomate, mozzarella, basilic	17.-
Marinara	Tomate, anchois, ail, origan	18.-
Romana	Tomate, mozzarella, champignons, jambon	18.-
Napolitana	Tomate, mozzarella, câpres, anchois	18.-
Picante	Tomate, mozzarella, chorizo, oignons	19.-
Mr Seguin	Tomate, mozzarella, chèvre, miel	19.-
Tunisienne	Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons	19.-
Tonno	Tomate, mozzarella, thon, oignons	19.-
Prosciutto	Tomate, mozzarella, jambon cru, rucola	21.-
Gambas	Tomate, mozzarella, gambas, persil, citron	21.-
Quatre fromages :	Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola parmesan	22.-
Saumon	Crème, mozzarella, saumon, citron , ciboulette	22.-

Chaque jeudi soir, toutes nos pizzas à 14.-

Nos pizzas à l'emporter à 14.-



DESSERTS

Assiette de fromages :	Gruyère, Tomme vaudoise, Gorgonzola, Chèvre Salade verte et miel	14.-
Moelleux maison	Chocolat et Toblerone, Glace vanille	12.-
Meringue	Double crème de la Gruyère	12.-
Café gourmand	Sélection du chef	14.-

GAUFRES Faites maison CHF 6.-
Demander notre sélection

GLACES & SORBETS

Coupe Danemark, Café glacé	9.-
Colonel, Valaisan	12.-

Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Caramel, Citron, Abricot, Cassis, Fraise, Poire

Supplément chantilly 1.50

Une boule 4,20

Deux boules 8.-

Trois Boules 12.-