



La Brasserie de Chauderon vous accueille du lundi au samedi.

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

Cuisine non-stop le samedi 11 h à 22 h

CARTE DES METS
Printemps 2025

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

NOS ENTREES

Salade verte	✓	6.-
Salade mêlée	✓	7.-

***** Découvrez nos tapas *****
7.-



Crevettes à l'ail / Calamars à la romaine

Moules gratinées ail et persil

Ailes de poulet au citron et miel / Ailes de poulet façon barbecue

Boulettes de bœuf maison, sauce tomate / Boulettes de bœuf maison, curry et coriandre

Cuisses de grenouille sautées à l'ail / Chorizo au vin rouge

Houmous maison / Tapenade d'olives

Caviar d'aubergines / Caviar de tomates séchées

Toasts beurrés et anchois / Toasts de chèvre, miel

Saucisse à la moutarde / Frites fraîches aux herbes

NOS SPECIALITES

Moules marinières ✓ 29.-
vin blanc, échalotes, ail, beurre et persil

Moules poulette ✓ 29.-
marinière avec de la crème

Fondue ✓ moitié-moitié 200 gr
Vacherin fribourgeois et Gruyère AOP 26.-

Supplément oignons, cornichons **3.- par personne**
Supplément pommes grenaille **5.- par personne**
Supplément viande séchée, jambon cuit **8.- par personne**

La provenance des viandes et des poissons est affichée au comptoir

✓ signifie des plats entièrement végétariens

NOS PLATS A VOLONTE

Convivial et festif

Parfait pour vos anniversaires ou évènements spéciaux

FONDUE VIGNERONNE à volonté

Une salade de crudités est servie en entrée.

Fines tranches de bœuf accompagnées d'un bouillon à base de vin rouge.

Les garnitures sont des frites fraîches ou du riz

Les sauces sont : sauce tartare, sauce curry, sauce piment, sauce à l'ail

42.- par personne, minimum pour 2 personnes

GAMBAS à gogo

Une salade de crudités est servie en entrée.

Gambas à volonté grillées et poêlées avec ail et persil

Les garnitures sont des frites fraîches ou du riz.

Les sauces sont : sauce tartare, sauce curry, sauce piment, sauce à l'ail

39.- par personne, minimum pour 2 personnes

NOS PLATS CLASSIQUES

Calamars frits à la romaine citron et persil **29.-**

Frites fraîches, sauce tartare

Filets de perche meunière **29.-**

Frites fraîches, légumes, sauce tartare

Spaghetti à la bolognaise maison pur boeuf **28.-**

Spaghetti au gorgonzola, noix grillées **28.-**

Cuisses de grenouille sautées à l'ail et persil **29.-**

Frites fraîches

Tartare de bœuf classique, 160 gr **32.-**

Frites fraîches, toasts grillés, beurre

Entrecôte de bœuf parisienne, 200 gr, sauce café de Paris **34.-**

Frites fraîches, légumes

Tous les midis de la semaine 11h à 14h
Toutes nos pizzas à 15.-
Pizzas à l'emporter à 14.-

NOS PIZZAS

Notre pâte à pizza est réalisée maison
La sauce tomate est aromatisée sur place

Margherita	Tomate, mozzarella, basilic	17.-
Romana	Tomate, mozzarella, champignons, jambon	18.-
Marinara	Tomate, origan, anchois	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.-
Hawai	Tomate, mozzarella, ananas, jambon	19.-
Marseillaise	Tomate, mozzarella, olives, anchois	19.-
Fermière	Crème, mozzarella, lardons, oignons, champignons	21.-
Prosciutto	Tomate, mozzarella, jambon cru, rucola	21.-
Parma	Tomate, mozzarella, rucola, copeaux de parmesan	21.-
Fruits de mer	Tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer	21.-
Trois fromages	Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola	22.-
Norvégienne	Crème, mozzarella, saumon, persil, citron	22.-
Orientale	Tomate, mozzarella, boeuf haché, oignons, cumin	24.-
Galicienne	Tomate, mozzarella, crevettes, poivrons, oignons, safran	24.-

Tva 8.1 % et compris

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.