



La Brasserie de Chauderon vous accueille du lundi au samedi.

La cuisine ouvre à 11h30 jusqu'à 14 h et de 18 h à 22 h

CARTE DES METS
Hiver 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 brasserie@chauderon.ch



NOS ENTREES

Salade verte	✓	6.-
Salade mêlée	✓	7.-
Velouté du jour	✓	7.-



NOS TAPAS

7.- pièce

Crevettes à l'ail
Moules gratinées ail et persil
Ailes de poulet citron, miel
Ailes de poulet façon barbecue
Cuisses de grenouille sautées à l'ail
Boulettes de bœuf maison, sauce tomate
Boulettes de bœuf maison, curry
Toasts de chèvre, miel
Frites fraîches aux herbes



NOS INCONTOURNABLES

Moules marinières, frites fraîches Vin blanc, oignons, ail, beurre et persil **29.-**

Fondue ✓ moitié-moitié 200 gr. Vacherin fribourgeois et Gruyère AOP **27.-**

Supplément oignons, cornichons	4.-
Supplément pommes grenaille	6.-
Supplément charcuterie	9.-

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

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

Spaghetti au gorgonzola, noix grillées ✓ **26,50**

SUGGESTIONS DU CHEF

Cuisses de grenouille sautées à l'ail et persil, frites fraîches	29.-
Tartare de bœuf classique, 160 gr, frites fraîches, toasts grillés, beurre	32.-
Souris d'agneau , pommes purée, légumes	34.-
Entrecôte de bœuf parisienne , 200 gr, beurre « café de Paris » maison Frites fraîches, légumes	35.-

NOS PLATS A VOLONTE

Convivial et festif

Parfait en groupe 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.

39.- par personne, minimum pour 2 personnes

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.-

La provenance des viandes et des poissons est affichée au comptoir

 signifie des plats entièrement végétariens

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.