



Ouvert du jeudi
au lundi

11h à 14h30

18h00 à 23h30

Bienvenue au restaurant de l'Enclume.

Laetitia et Fabien Crausaz vous accueillent
avec plaisir dans ce lieu chargé d'histoire,
anciennement
Le Maréchal Ferrant.

La cuisine inspirée par
Laetitia et notre chef Loïc Chauvel vous est
proposée par
Samuel Quincieu qui pilote
le service de notre établissement.

Bonne dégustation !



BOISSONS

Bières

Blonde pression Sparta Pils BE 5%	25cl / 50cl	4.50 / 6.90
Blanche pression Baptist BE 5%	25cl / 50cl	4.90 / 7.60
Rousse pression Bornem BE 7%	25cl / 50cl	5.10 / 9.20
Boxer Old Lager 5%	33cl	4.50
La Fourchette, Triple 7,5%	33cl	7.50
Moretti, sans alcool 0,0%	33cl	4.00

Cocktails

Apérol Spritz	10.00
Hugo Spritz	10.00
Campari Spritz	11.00
Moscow Mule	14.00
Amaretto Sour	12.00
Cuba Libre	14.00
Gin Tonic	14.00
Suze coca / grapefruit / henniez	9.00
Cynar orange	9.00
Campari orange	9.00
Cocktail Maison	14.00

Minérales

Thé froid Maison	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 5.00 / 7.50
Eau minérale gazeuse ou naturelle	50cl / 100cl	7.00 / 12.00
Coca-cola	33cl	5.20
Coca-cola zéro	33cl	5.20
Sinalco	33cl	5.20
Rivella Rouge	33cl	5.20
Rivella bleu	33cl	5.20
Schweppes Tonic	20cl	5.20
Ginger Beer	20cl	5.20
Schörle	50cl	5.20
Jus de Pomme 100% naturel, Iris, Valais	25cl	7.50
Jus de Poire 100% naturel, Iris, Valais	25cl	7.50
Jus de Fraise 100% naturel, Iris, Valais	25cl	7.50
Jus de tomate 100% naturel, Iris, Valais	25cl	7.50
Sportif soft divers	2dl / 3dl / 5dl	3.80 / 4.20 / 7.00



BOISSONS

Vins au verre

Chasselas - Vully - Les Marnes - Domaines des Marnes, Célia Gentizon, AOC Vully	10cl	5.00
Chasselas - St-Saphorin - Les Maiserettes - Jean-Paul Forestier, Chardonne, AOC Lavaux	10cl	7.20
Johannisberg - Sonville - Cave Bétrisey, St-Léonard, AOC Valais	10cl	6.90
Sauvignon - Neuchâtel - Fruit de la Passion - Vins Keller, AOC Lavaux	10cl	7.90
Rosé - Vully - Cru de l'Hôpital - Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, AOC Vully	10cl	6.90
Merlot - Vully - Les Marnes - Domaines des Marnes, Célia Gentizon, AOC Vully	10cl	7.50
Assemblage - Vully - Dionysos - Gamay, Pinot, Gamaret, Garanoir, Célia Gentizon, AOC Vully	10cl	5.90
Assemblage - St-Saphorin - Les Champs du Lieu - Gamaret-Garanoir en barrique, AOC Lavaux	10cl	8.20

Apéritifs

Suze 20%	4cl	6.00
Martini, blanc - rouge 15%	4cl	7.00
Cynar 17%	4cl	7.00
Campari 23%	4cl	7.00
Ricard 45%	2cl	5.50
Bleue absinthe verte ou blanche 45%	2cl	6.50
Vodka 40%	2cl	7.00
Appenzeller 29%	2cl	7.50
Jaegermeister 35%	2cl	6.00
Gin 40%	2cl	6.50
Kir vin blanc 12%	1dl	8.00

Apéritifs sans alcool

Thé froid Maison	5.00
Suze Tonic	6.00
Gin Tonic	6.00
Bitter San Pellegrino	6.00



METS



la chasse est là ...

Propositions de la semaine

Plat avec une boule de glace / Entrée salade ou velouté, plat avec une boule de glace

19 / 23

Entrées

SALADE verte	7
VELOUTÉ de potimarron	12
SALADE CHAMPÊTRE salade de légumes crus et cuits	13 / 19
SALADE MARÉCHAL crudités, lardons, chanterelles et dés de courge rôtis	18 / 27
PLANCHETTE DU TERROIR viande séchée, jambon cru, saucisse sèche / avec fromages de la région	24 / 31
TRUITE SAUMONÉE GRAVELAX myrtilles, baies roses, pickles d'oignons rouges, salade	22 / 36
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS champignons des bois	19 / 29
TERRINE DE GIBIER sanglier, cerf, poire à botzi, chutney	22
FOIE GRAS POÊLÉ foie gras de canard poêlé et son chutney	25

Plats

L'ASSIETTE JAMBON jambon à l'os de la Gruyère, frites, salade de carottes rouges	28
MACARONIS DU CHALET macaronis, crème, fromage, dés de jambon à l'os de la Gruyère	24
SMASH BURGER steak 90gr, Vacherin AOP, oignons caramélisés, salade, sauce du chef, frites / double burger 180gr	21 / 29
TARTARE DU CHEF bœuf, pain toasté du boulanger, frites, sauce maison	39
L'ENTRECÔTE entrecôte de bœuf 250gr, sur réchaud, sauce poya, frites	45

Fondues

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ Gruyère, Vacherin, 220 gr /pers.	27
FONDUE VACHERIN pur Vacherin AOP, 220 gr /pers.	27
FONDUE AUX HERBETTES gruyère, vacherin, herbes secrètes, 220 gr / pers.	29

Le coin des mignons

JAMBON FRITES jambon à l'os de la Gruyère, frites	12
MINI MACARONIS du chalet, macaronis, crème, fromage, dés de jambon à l'os de la Gruyère	10

Suggestions CHASSE

ASSIETTE AUTOMNALE choux de Bruxelles, choux rouge, pommes aux airelles, poire à Botzi, marrons, spätzlis	31
LE MIJOTÉ DU CHASSEUR civet de chevreuil maison, choux de Bruxelles, choux rouge, pommes, poire à Botzi, marrons, spätzlis	42
LE ROI DES FORETS filet de cerf, sur réchaud, sauce poivre-myrtilles, et sa garniture automnale	57



VINS

Vins blancs

		contenant	prix
CHASSELAS	Vully - Les Marnes - Domaines des Marnes, Célia Gentizon, AOC Vully	75cl	35
	Vully - Chasselas de Fichilien - Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, AOC Vully	75cl	44
	Epesses - Le Trésor de la Tour - Domaine de la Tour de Marsens, Arthur Duplan, AOC Lavaux	70cl	41
	Epesses - Clos du Boux - La Maison Massy, AOC Lavaux Grand Crus	140cl	105
	St-Saphorin - Les Déserts - Grand cru, Didier Imhof, Rivaz, AOC Lavaux	70cl	39
	St-Saphorin - La Maiserette - Grand cru, Jean-Paul Forestier, Chardonne, AOC Lavaux	70cl	42
	Fendant - Sans Culotte - Cave Bonvin, AOC Valais	75cl	42
	Dézaley - Les Côtes - Grand cru, Didier Imhof, Rivaz, AOC Lavaux	70cl	48
	Dézaley - Le Trésor de la Tour - Domaine de la Tour de Marsens, Arthur Duplan, AOC Grand Cru	70cl	54
JOHANNISBERG	Johannisberg - Sonville - Cave Bétrisey, St-Léonard, AOC Valais	75cl	43
RÈZE	Rèze - L'Ancêtre - Cave Bétrisey, St-Léonard, AOC Valais	75cl	47
VIOGNIER	Vully - Viognier - Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, AOC Vully	75cl	48
CHARDONNAY	Vully - Chardonnay - Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, AOC Vully	75cl	48
TRAMINER	Vully - Traminer - Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, AOC Vully	75cl	49
SAUVIGNON	Epesses - Sauvignon Blanc - La Maison Massy, AOC Lavaux	70cl	52

Vins doux

CHASSELAS	Douceur Capricieuse, chasselas passerillé, Cave Bétrisey, St-Léonard, Valais	75cl	53
-----------	--	------	----

Vins rosés

ASSEMBLAGE	Rosé du Vully Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, Cru de l'Hôpital, AOC Vully	75cl	42
------------	---	------	----



VINS

Vins rouges

MERLOT	Domaine des Marnes Merlot, AOC Vully 2023	75cl	44
PRIMITIVO	Mandurino Primitivo di Manduria, DOP Tenute Cerfeda Puglia Vegan, Italie 2019	75cl	45
PINOT NOIR	Cru de l'Hôpital Christian Vessaz, Môtier-Vully, AOC Vully 2024	75cl	45
DÔLE	Cuvée Solidaire Julien FOURNIER, Cave des Promesse VS 50% reversé à la Fanfare de Blatten	75cl	54
GAMARET	Le Trésor de la Tour Domaine de la Tour de Marsens, Arthur Duplan, AOC Lavaux 2023	75cl	54
SYRAH	La Syrah de Papa Jean Cave Bétrisey, St-Léonard, Valais	70cl	78
HUMAGNE	Humagne Grand Métral, Provins, Valais 2023	50cl / 75cl	38 / 56
FUMIN	Conquête Cave Bétrisey, St-Léonard, Valais	70cl	85
CORNALIN	Cornalin Grand Métral, Provins, Valais 2024	50cl / 75cl	38 / 56
	Les Empereurs Domaine La Romaine, Joël Briguet, Coteau de Sierre, Valais 2023	75cl	69
ASSEMBLAGES	Dionysos Gamay, Gamaret, Garanoir, Domaine des Marnes, AOC Vully 2024	70cl	39
	Les Champs du Lieu Gamaret-Garanoir, Didier Imhof, Rivaz, AOC Lavaux, 2024	70cl	52
	Réserves des Bourgeois Gamaret. Pinot, Merlot, Christian Vessaz, Môtier-Vully, AOC Vully 2022	70cl	68
	Cuvée 1858 Cornalin, Syrah, Humagne, Cave Bonvin, C/Bois AOC Valais 2022	75cl	86
	Chemin de Terre Merlot, Gamay, Pinot Noir, La Maison Massy, AOC Dézaley Grand Cru 2021	70cl	72

Vins mousseux

PROSECCO	Purissimo Millesimato Brut Cantina De Stefani DOC	75cl	42
MUSCAT	Bulle de Plaisir, Cave Bétrisey, St-Léonard, Valais	75cl	65
PINOT NOIR	Champagne AOC - Thierry MASSIN - brut, France	75cl	71
ASSEMBLAGES	Champagne AOC- Laurent PERRIER - brut, France	75cl	75

Sélection du Patron vieux millésimes, vins d'ailleurs et de l'eau de là

SAUVIGNON BLANC	Fruits de la Passion - Vins Keller, Neuchâtel	75cl	42
SYRAH	Rose Dieu - Côtes du Rhône Villages, Vieilles Vignes, Domaine Rose Dieu, France 2021	75cl	49
CORNALIN	Les Titans - Elevé dans les entrailles du barrage de Mauvoisin, Provins, Valais 2022	75cl	86
MERLOT	Château La Grangère - Saint Emilion Grand Cru, Merlot 100%, , France 2018s	75cl	76
ASSEMBLAGES	Château Bel Evêque - Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan, Pierre Richard, France 2023	75cl	62



DESSERTS

Desserts

MERINGUES DE LA GRUYERE meringues de Meier à Enney, double crème de la Laiterie de Charmey	12.00
CRUMBLE DU CHEF pommes confites, glace caramel, coulis de beurre salé	14.00
VACHERIN GLACÉ trois arômes de glaces avec meringue et double crème	15.00
COUPE LIMONCELLO sorbet citron arrosé de Limoncello	13.00
LE COLONEL sorbet citron arrosé de Vodka	13.00
LE VALAISAN sorbet abricot arrosé d'Abricotine	13.00
LA PERLE DE FRIBOURG sorbet poire à Botzi maison arrosé d'eau de vie	16.00
BOULE DE GLACE CRÈME GLACÉ vanille, chocolat, caramel, café, crème double, herbes des Alpes	4.00
BOULE DE GLACE SORBETS framboise, citron, abricot / poire à botzi maison	4.00 / 5.00
supplément double crème ou chantilly	3.00

Cafés - Chocolats - Thés

Café - Espresso - Ristretto	4.20
Renversé	4.50
Cappuccino	5.50
Double Espresso	5.50
Thé - Infusion Sirocco	4.50
Chocolat Chaud, Ovomaltine, Caotina	4.90
Café Maréchal	7.50
Vin Chaud en hiver	6.00

Whiskies, Bourbons, Rhums

Johnnie Walker Red Label 40%	4cl	9.50
Jack Daniels 40%	4cl	12.00
Talisker 10 ans Single Malt malt 46%	4cl	14.00
Rhum Pampero 40%	4cl	9.00
Rhum Agricole Barbancourt 43%	4cl	14.00

Cigares Tres Hermanos

n° 1 Gordito Rép. Dominicaine 11/23/30	18.00
n° 2 Torpedo Rép. Dominicaine 15/20/35	20.00
n° 3 Robusto Rép. Dominicaine 12/19/20	17.00
n° 4 Short Gordito Rép. Dominicaine 10/27/45	20.00

Eaux de vie

Abricotine 43%	2cl	7.00
Amaretto Disaronno 28%	4cl	8.50
Calvados 40%	4cl	7.00
Cointreau / Grand Marnier 40%	4cl	8.00
Coing eau de vie 41%	2cl	8.50
Génépi eau de vie 45%	2cl	8.00
Gentiane eau de vie 40%	2cl	7.00
Kirsch eau de vie 41%	2cl	7.00
Limoncello 32%	4cl	6.50
Poire Williams eau de vie 44%	2cl	7.00
Poire à Botzi eau de vie 40%	2cl	7.00
Pruneau eau de vie 40%	2cl	7.00
Vieille Prune eau de vie 40%	2cl	7.50

Liqueurs

Coing liqueur 15%	4cl	8.50
Grande Gruyère liqueur 45%	2cl	7.00
Limoncello 32%	4cl	6.50
Poire Williams liqueur 15%	4cl	7.00
Biolino liqueur de whisky 23%	4cl	8.50



Laetitia & Fabien gérance
Loïc & Teresa cuisine
Samuel service
Laura entretien

vous remerciant de votre passage et se
réjouissent de vous revoir

Possibilité de menus spéciaux sur demande.
Organisation de banquets, collations,
anniversaires, séminaires et apéritifs
dinatoires.

Mise à disposition et location de salle pour
130 personnes

Ouvert du jeudi
au lundi

11h à 14h30

18h00 à 23h30

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes
courants (gluten, lactose, fruits à coque, etc.).
Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre
personnel, qui se fera un plaisir de vous conseiller.