



Ouvert du
jeudi au lundi
11h00 à 14h30
18h00 à 23h30

Accès Wi-Fi :

Restaurant : Réseau Enclume — Code :
resto.enclume1637

Salle du Maréchal : Réseau Enclume BO BAS — Code :
92BFY016A37

Bienvenue chez nous : au restaurant de l'Enclume. Fabien Crausaz vous accueille avec plaisir dans ce lieu chargé d'histoire, autrefois nommé Le Maréchal Ferrant.

La cuisine est inspirée par notre chef Loïc Chauvel et sa brigade. Et ceci vous est proposée par Sarah Boudon et notre responsable, Samuel Quincieu, qui pilote le service de notre établissement. Bonne dégustation !

Soucieux d'offrir une expérience sur mesure, l'établissement élabore des menus spéciaux sur demande et accompagne chaque événement avec attention et savoir-faire. Banquets, collations, anniversaires, séminaires ou apéritifs dinatoires y trouvent un cadre chaleureux et professionnel. La Salle du Maréchal, disponible à la location, peut accueillir jusqu'à 96 personnes et se prête idéalement à l'organisation de rencontres privées ou professionnelles dans un environnement convivial et élégant.

Attention ! Nous aimons nos clients : Certains plats proposés peuvent contenir des allergènes courants, notamment : arachides, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, fruits à coque, lait, lupin, œufs, poissons, mollusques, moutarde, sésame, soja et sulfites. Toute allergie ou intolérance alimentaire doit impérativement être signalée à notre personnel avant la commande. Malgré toutes les précautions prises, la présence de traces d'allergènes ne peut être totalement exclue.

Provenance : Conformément aux dispositions en vigueur, l'origine des principales matières premières est indiquée comme suit : bœuf (Paraguay), viande séchée (Suisse), poulet (Hongrie), truite (Danemark), dorade (Grèce), filet de perche (Suisse) et pain (Suisse).

Notre adresse : Rue du Centre 33,
1637 Charmey - 026 927 13 34 -
contact@lenclume.ch



LES BOISSONS

sans alcool

nos minérales

sans alcool

THÉ FROID MAISON	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 5.00 / 7.50
EAU MINÉRALES plate, gazeuse	50cl / 100cl	6.50 / 10.00
COCA-COLA / COCA-COLA zéro	33cl	5.20
SINALCO	33cl	5.20
RIVELLA rouge, bleu	33cl	5,20
SCHWEPPES TONIC	20cl	5.20
GINGER BEER	20cl	5.20
SCHÖRLE	50cl	5.20
JUS DE FRUITS pomme, poire, fraise 100% naturel, Valais, CH	25cl	6.50
JUS DE TOMATE 100% naturel, CH	25cl	7.00
SPORTIFS soft divers	2dl / 3dl / 5dl	3.80 / 4.20 / 7.00
CARAFE D'EAU DU VAL DE CHARMNEY fraîche en accompagnement / seule		0.00 / 5.00

notre bière

sans alcool

MORETTI - BLONDE Bouteille, Italie 0,0%	33cl	4.00
--	------	------

nos apéritifs

sans alcool

SUZE tonic 0,0%	25cl	6.00
GIN tonic, Tanqueray 0,0%	4cl	6.00
BITTER San Pellegrino 0,0%	1dl	6.00



LES BOISSONS

avec alcool

nos bières

avec alcool

SPARTA PILS - BLONDE

Pression, Belge 5%

25cl / 50cl 4.50 / 6.90

BAPTIST - BLANCHE

Pression, Belge 5%

25cl / 50cl 4.90 / 7.60

BAPTIST - IPA

Pression, Belge 6,7%

25cl / 50cl 5.10 / 9.20

LA FOURCHETTE - TRIPLE

Bouteille, Belge 7,5%

33cl 7.50

BIÈRE ARTISANALE Brasserie Là Haut sur la Montagne

Bouteille Gruérienne blonde - Armailli blanche - Poya IPA -
Fribourgeoise IPA vin cuit, Broc, Suisse, 4%

33cl 6,50

nos apéritifs

avec alcool

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

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

nos cocktails

avec alcool

SPRITZ Apérol, Hugo, Campari

10.00

MOSCOW MULE

14.00

AMARETTO SOUR

12.00

CUBA LIBRE

14.00

GIN tonic

14.00

SUZE avec accompagnement

9.00

CYNAR orange

9.00

CAMPARI orange

9.00

COCKTAIL MAISON

14.00

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LA CARTE

nos entrées

	entrée	plat
SALADE verte	7.00	-
VELOUTÉ du moment	12.00	-
MARBRÉ DE COCHONNAILLE aspic de cochon et légumes avec sa vinaigrette maison	16.00	-
SALADE CHAMPÊTRE salade verte accompagnée de légumes crus et cuits	13.00	19.00
SALADE MARÉCHAL crudités, lardons, chanterelles et dés de courge rôtis	18.00	27.00
TRUITE SAUMONÉE GRAVELAX myrtilles, baies roses, pickles d'oignons rouges, saladine	22.00	36.00
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS champignons des bois	19.00	29.00
FOIE GRAS POËLÉ foie gras de canard poêlé et son chutney de coings	25.00	-

nos plats

L'ASSIETTE DE JAMBON jambon à l'os de la Gruyère, frites, salade de carottes rouges (servis froid)	28.00
MACARONIS DU CHALET macaronis, crème, fromage / dés de jambon à l'os de la Gruyère	22.00 / 24.00
FILET DE DORADE émulsion de crustacés, pomme de terre rôties, légumes	39.00
SMASH BURGER steak 90gr , Vacherin AOP, oignons caramélisés, salade, sauce du chef, frites	21.00
DOUBLE SMASH BURGER steak 180gr , Vacherin AOP, oignons caramélisés, salade, sauce du chef, frites	29.00
LE MIJOTÉ DU PATRON selon l'inspiration du moment et de la saison	37.00
TARTARE DU CHEF bœuf, pain toasté du boulanger, frites, sauce maison 220 gr	39.00
L'ENTRECLUME entrecôte de bœuf 250gr, sur réchaud, sauce poya, frites	45.00



LA CARTE

apéritif

PLANCHETTE DE LA VALLÉE

viande séchée,
jambon cru, saucisse
sèche, lard

24.00

PLANCHETTES DES ALPES

viande séchée,
jambon cru, saucisse
sèche, lard, Gruyère
et Vacherin

31.00

menu enfant

JAMBON FRITES

jambon à l'os
de la Gruyère
et ses frites

12.00

MINI MACARONIS

du chalet, macaronis,
crème, fromage / dés
de jambon à l'os de la
Gruyère

10.00 / 12.00

formule

LES CERNIETTES

PLANCHETTE
de la vallée 90gr



et une FONDUE
au fromage
à choix

41.00 par pers.

suggestions



ROUGE D'HIVER

risotto à la
betterave rouge
et bleu de la
Gruyère

31.00

SOURIS D'AGNEAU

en cuisson lente,
purée
de panais
et ses légumes



42.00

MOITIÉ-MOITIÉ

Gruyère, Vacherin
220gr.

27.00

VACHERIN

pur Vacherin AOP
Fromagerie de Charmey
220gr.

27.00

HERBETTES

Gruyère, Vacherin,
herbes secrètes
220gr

29.00

fondue fromage



VACHERIN



HERBETTES

Trio de viande : boeuf tendre, boeuf mariné, poulet épice

salade, frites et sauces du chef, à discrédition

dès 4 personnes sur réservation

55.00 par pers.



LES VINS

nos vins au verre

Chasselas Vully LES MARNES Domaines des Marnes, Célia Gentizon, AOC Vully, CH	10cl	5.00
Chasselas St-Saphorin LES MAISERETTES Jean-Paul Forestier, Chardonne, AOC Lavaux, CH	10cl	6.00
Chardonnay CRU DE L'HÔPITAL Domaine de la Bourgeoisie de Morat, AOC Vully, CH	10cl	7.00
Johannisberg PROMESSE DE TYPICITÉ Cave Les Promesses, Julien Fournier, Conthey, AOC Valais, 2023, CH	10cl	6.60
Sauvignon Blanc NOBLE CONTRÉE Domaine Rouvinez, AOC Valais, 2022, CH	10cl	7.00
Rosé Vully CRU DE L'HÔPITAL Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, AOC Vully, CH	10cl	6.90
Merlot LES MARNES Domaines des Marnes, Célia Gentizon, AOC Vully, CH	10cl	7.50
Assemblage BOSCO DEL GRILLO Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino IGT Toscana, IT	10cl	5.90
Assemblage St-Saphorin LES CHAMPS DU LIEU Gamaret-Garanoir en barrique, AOC Lavaux, CH	10cl	8.20

nos blancs

Chasselas

Vully LES MARNES Domaines des Marnes, Célia GENTIZON, AOC Vully	75cl	35.00
St-Léonard BLANC DES REINES Famille Bétrisey VS 2024	75cl	37.00
Epesses LE TRÉSOR DE LA TOUR Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux	50cl / 70cl	26 / 41
Epesses CLOS DU BOUX La Maison Massy, AOC Lavaux Grand Crus	140cl	105.00
St-Saphorin LES DÉSERTS Grand cru, Cave Didier IMHOF, Rivaz, AOC Lavaux	70cl	39.00
St-Saphorin LA MAISERETTE Grand cru, Chardonne, AOC Lavaux	37,5cl / 70cl	28.00 / 42.00
Dézaley LE TRÉSOR DE LA TOUR Domaine de la Tour de Marsens, AOC Grand Cru	70cl	54.00



LES VINS

nos blancs

Valais JOHANNISBERG Promesse d'Authenticité Cave des Promesses, Julien Fournier, Conthey, Valais, CH	75cl	47.00
Fully MA PETITE ARVINE Gérard DORSAZ, AOC Fully, Valais, CH 2023,	75cl	55.00
Vully VIOGNIER Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, AOC Vully, CH	75cl	48.00
Vully CHARDONNAY Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, AOC Vully, CH	75cl	48.00
Vully TRAMINER Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, AOC Vully, CH	75cl	49.00
Valais SAUVIGNON BLANC Noble Contrée Domaine Rouvinez, Valais, CH	75cl	52.00
Portugal DUAS QUINTAS viozinho, rabigato, arinto, Ramos Pinto Douro 2022, PT	75cl	47.00

notre doux

DOUCEUR CAPRICIEUSE Chasselas flétrie passerillés, Cave Bétrisey, St-Léonard, Valais, CH	75cl	53.00
--	------	-------

notre rosé

ROSÉ DU VULLY Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, Cru de l'Hôpital, AOC Vully, CH	75cl	42.00
---	------	-------

nos mousseux

PURISSIMO Prosecco Millesimato Brut Cantina De Stefani DOC	75cl	42.00
Thierry MASSIN Champagne AOC, brut, France	75cl	71.00
Laurent PERRIER Champagne AOC, brut, France	75cl	75.00

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



LES VINS

nos rouges

mono cépage

MERLOT

Domaine des Marnes, AOC Vully, 2023, CH

75cl

44.00

CHÂTEAU LA GRANGÈRE

Merlot 100%, Saint Emilion Grand Cru, 2018, FR

75cl

76.00

CRU DE L'HÔPITAL

Pinot Noir, Christian Vessaz, Môtier, AOC Vully 2024, CH

75cl

45.00

LE TRÉSOR DE LA TOUR

Gamaret, Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, 2023, CH

75cl

54.00

ROSE DIEU

Syrah, Côtes du Rhône, Vieilles Vignes, Domaine Rose Dieu, 2021, FR

75cl

49.00

CROZES HERMITAGE

Syrah, Côtes du Rhône, Domaine des Grands Chemins 2020, FR

75cl

82.00

PRIMITIVO DON CATALDO

Les Pouilles, Salento, 2023, IT

75cl

43.00

CONQUÊTE

Fumin, Cave Bétrisey, St-Léonard, Valais, CH

75cl

85.00

MALBEC

St-Saphorin, Cave des Dolles, Rivaz, AOC Lavaux 2024, CH

75cl

62.00

*Entre deux silences de la cave,
Une bouteille retient le temps.
On ne la choisit pas vraiment,
C'est l'instant qui la réclame.*





LES VINS



*Un rubis glisse, ardent et secret,
Ton regard me chavire, plus que le vin jamais.
Chaque gorgée brûle, chaque souffle m'emmèle,
Et je tombe, ivre, dans ton vertige éternel.*



nos rouges

assemblage

LE COURSON

Gamaret-Garanoir, Château de Valeyres, AOC La Côte, 2024, CH

50cl

36.00

LES CHAMPS DU LIEU

Gamaret-Garanoir, Didier Imhof, Rivaz, AOC Lavaux 2024, CH

75cl

52.00

CHÂTEAU BEL EVÈQUE

Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan, 2023, FR

75cl

62.00

RÉSERVES DES BOURGEOIS

Gamaret, Pinot, Merlot, Môtier-Vully, AOC Vully 2022, CH

75cl

68.00

CUVÉE 1858

Cave Bonvin Cornalin, Syrah, Humagne, C/Bois AOC Valais 2022, CH

75cl

86.00

CHEMIN DE TERRE

Merlot, Gamay, Pinot Noir, Massy, AOC Dézaley 2021, CH

75cl/150CL 72.00/135.00

Reserva DUAS QUINTAS

Ramos Pinto, Douro, 2018, PT

75cl

69.00

BOSCO DEL GRILLO

Governo, Sangiovese, Merlot, Cabernet, Colorino, IGT, 2023, IT

75cl

42.00

ROSSOBASTARDO

Cabernet, Merlot, Sangiovese, Rosso Umbria, IGT 2022, IT

75cl

48.00

St ESTÈPHE

Château Haut Beauséjour Cru Bourgeois AOC Bordeaux 2017, FR

75cl

76.00



LES DESSERTS

chaudes et alcool fort

nos desserts

MERINGUES DE LA GRUYERE meringues de Meier à Enney, double crème de la Laiterie de Charmey	12.00	LE COLONEL sorbet citron arrosé de Vodka	13.00
CRUMBLE DU CHEF pommes confites, glace caramel, coulis de beurre salé	14.00	LE VALAISAN sorbet abricot arrosé d'Abricotine	13.00
COUPE GRUYÉRIENNE meringue, glace crème de la Gruyère, glace fraise et double crème	15.00	BOULE CRÈME GLACÉ vanille, chocolat, caramel, café, crème double, herbes des Alpes	4.00
COUPE LIMONCELLO sorbet citron arrosé de Limoncello	13.00	BOULE SORBETS framboise, citron, abricot, poire	4.00
		supplément double crème ou chantilly	3.00

nos boissons chaudes

CAFÉ - EXPRESSO - RISTRETTO	4.20
RENVERSÉ	4.50
CAPPUCINO	5.50
DOUBLE EXPRESSO	5.50
THÉ - INFUSION SIROCCO	4.50
CHOCOLAT CHAUD	4.90
CAFÉ MARÉCHAL	7.50
FRÖSCHLI liqueur de vodka Greench, thé menthe	6.00

nos 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 41%	2cl	8.50
GÉNÉPI 45%	2cl	8.00
GENTIANE 40%	2cl	7.00
KIRSCH 41%	2cl	7.00
POIRE WILLIAM 44%	2cl	7.00
POIRE à BOTZI 40%	2cl	7.00
VIEILLE PRUNE 40%	2cl	7.50

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES DESSERTS

alcool fort et cigares

nos liqueurs

ABRICOT 32%	4cl	7.00
COING 15%	4cl	8.50
GRANDE GRUYÈRE 45%	2cl	7.00
LIMONCELLO 32%	4cl	6.50
POIRE WILLIAMS 15%	4cl	7.00
BIOLINO liqueur de whisky 23%	4cl	8.50

nos whiskies et rhums

JOHNNIE WALKER Red Label 40%	4cl	9.50
JACK DANIELS 40%	4cl	12.00
JB RARE Old Scotch, 40%, Ecosse	4cl	9.00
LANGATUM Single Malt Old Deer 40%, CH	4cl	16.00
PAMPERO rhum 40%	4cl	14.00
BARBANCOURT rhum Agricole 43%	4cl	17.00

nos cigares

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

Fabien - gérant
Loïc & Teresa & Mike - cuisine
Samuel & Sarah - service
Laura - entretien

vous remercient de votre passage et se réjouissent de vous revoir.



LES DATES

14.02.2026 **ST-VALENTIN**

19.02.2026 **STUBETE**

13.03.2026 **COCHONNAILLE**

26.03.2026 **SOIRÉE IRLANDAISE**

09.04.2026 **STUBETE**

16.04.2026 **SOIRÉE METS & VINS**

01.08.2026 **FÊTE NATIONALE**

13.08.2026 **STUBETE**

17.09.2026 **SOIRÉE JAZZ**

26.09.2026 **LA DÉSALPE**

08.10.2026 **STUBETE**

11.10.2026 **LA BÉNICHON**

22.10.2026 **SOIRÉE JAZZ**

30.10.2026 **BRISOLEE**

27.11.2026 **COCHONAILLE**

10.12.2026 **STUBETE**

12.12.2026 **SOIRÉE JODELCLUB**



réservation +41 26 927 13 34 contact@lenglume.ch