



HORAIRE

d'ouverture

	<u>MIDI</u>	<u>SOIR</u>
LUNDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
MARDI	fermé	fermé
MERCREDI	fermé	fermé
JEUDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
VENDREDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
SAMEDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
DIMANCHE	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30



RESERVATION

sur

www.lenclume.ch

25.04.2026 **SOIRÉE CONTES**

02.05.2026 **TOUR DE ROMANDIE**

10.05.2026 **FÊTE DES MÈRES**

07.06.2026 **FÊTE DES PÈRES**

01.08.2026 **FÊTE NATIONALE**

13.08.2026 **STUBETE**

17.09.2026 **SOIRÉE JAZZ**

26.09.2026 **LA DÉSALPE**

02.10.2026 **BRISOLEE**

08.10.2026 **STUBETE**

11.10.2026 **LA BÉNICHON**

16.10.2026 **SOIRÉE IRLANDAISE**

22.10.2026 **SOIRÉE JAZZ**

27.11.2026 **COCHONAILLE**

10.12.2026 **STUBETE**

12.12.2026 **SOIRÉE JODELCLUB**



LES BOISSONS

sans alcool

nos apéritifs

SUZE tonic 0,0%	sans alcool	25cl	6.00
GIN tonic, Tanqueray 0,0%		4cl	6.00
BITTER San Pellegrino 0,0%		10cl	6.00
GINGER BEER Swiss Mountain Spring		20cl	5.20
SCHWEPPE'S Tonic		20cl	5.20

notre bière

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

nos minérales

THÉ FROID MAISON	sans alcool	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
SCHÖRLE		50cl	5.20
JUS DE FRUITS pomme, poire, 100% naturel, Valais, CH		25cl	6.50
NECTAR DE FRUITS fraise, 100% naturel, Valais CH		25cl	6,50
JUS DE TOMATE 100% naturel, Valais, CH		25cl	7.00
SPORTIFS soft divers		2dl / 3dl / 5dl	3.80 / 4.20 / 7.00
CARAFE D'EAU DU VAL DE CHARMEY fraîche en accompagnement / seule			0.00 / 5.00

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES BOISSONS

avec alcool

nos apéritifs

SUZE 20%	avec alcool	4cl	6.00
MARTINI blanc, rosé 15%		4cl	7.00
CYNAR 17%		4cl	7.00
CAMPARI 23%		4cl	7.00
RICARD 45%		2cl	5.50
ABSINTHE blanche 53%		2cl	6.50
VODKA 40%		2cl	7.00
APPENZELLER 29%		2cl	7.50
JAEGERMEISTER 35%		2cl	6.00
GIN pink 38%		2cl	6.50
GET 27 peppermint 21%		2cl	6.50
KIR vin blanc 12%		1dl	8.00

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 cocktails

avec alcool

SPRITZ Apérol, Hugo, Campari	10.00
MOSCOW MULE	14.00
CUBA LIBRE	14.00
GIN tonic	14.00
SUZE avec accompagnement	10.00
SUZE pêche blanche	9.00
CYNAR orange	9.00
CAMPARI orange	9.00

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LA CARTE

nos entrées

	entrée	plat
SALADE VERTE verte	7.00	-
VELOUTÉ du moment	12.00	-
SALADE CHAMPÊTRE salade verte accompagnée de légumes crus et cuits	13.00	19.00
SALADE MARÉCHAL salade verte, asperges, oeuf dur, mayonnaise à l'ail d'ours, Gruyère, vinaigrette, poivre rose et huile de noix	18.00	27.00
TRUITE SAUMONÉE GRAVELAX myrtilles, baies roses, pickles d'oignons rouges, saladine	22.00	36.00
RILLETES DE POULET endives bicolores, fromages frais, rillettes de poulet rôti	14.00	27.00
FOIE GRAS POÊLÉ foie gras de canard poêlé et son chutney de coings	25.00	-

nos fondues

I	II	III	IV
MOITIÉ-MOITIÉ d'alpage	VACHERIN de Sébastien Piller	HERBETTES de la Patronne	TROIS FROMAGES d'Edgar Bovier
Gruyère AOP Vacherin AOP La Tzintre, Charmey 220gr.	Vacherin AOP Charmey 220gr.	Fromages pâte dur et mi-dur herbes secrètes 220gr	Gruyère AOP Vacherin AOP L'Etivaz AOP 220gr
27.00	28.00	28.00	29.00

nos plats à nous

FILET DE TRUITE DE LA GRUYÈRE truite rosée, poêlés sur ses légumes avec ses pommes nouvelles rôties et son beurre blanc citronnée	39.00
RISOTTO risotto au pesto d'ail d'ours et ses légumes	31.00
SOURIS D'AGNEAU en cuisson lente, purée de carotte et ses légumes	42.00
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

**PETITE
PLANCHETTE**
viande séchée,
jambon cru, saucisse
sèche, lard

24.00

**GRANDE
PLANCHETTE**
viande séchée, jambon
cru, saucisse sèche,
lard, Gruyère et
Vacherin

31.00

formule dès 2 personnes

LES CERNIETTES

**PETITE
PLANCHETTE**
90gr



FONDUE
aux fromages
à choix



MERINGUES
de la GRUYERE
et sa double crème

48.00 par pers.

pièce de viande dès 2 personnes

CÔTE DE BOEUF

d'Ombrac, maturée
8 semaines,
élevé en plaine dans
les pâturages de
Suisse-Romande

entre 800gr et 1kg,
salade vertes, frites,
sauces du chef et
légumes

68.00 par pers.

nos plats légendaires

L'ASSIETTE FRIBOURGEOISE

jambon à l'os, saucisson, lard, pommes de terre, carottes et choux

32.00

MACARONIS DU CHALET

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

24.00

LE MIJOTÉ DU PATRON

joues de boeuf en miron, pommes de terres rôties et légumes de saisons

37.00

nos burgers

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

nos menus des petits gourmands

**PETITS
BEIGNETS**
de truite de la
Gruyère, frites
et sauce Poya

12.00

**MINIS
MACARONIS**
du chalet, crème, fromage,
dés de jambon à l'os de la
Gruyère

12.00

SIROPS
citronelle, grenadine, cassis, rhubarbe, menthe
avec l'eau du Val de Charmey l'entier du montant
annuel est versé à la Fanfare L'Edelweiss de Charmey
pour la formation des jeunes musiciens et
musiciennes

2.00



LES VINS

nos vins au verre

Les Marnes CHASSELAS du Vully Domaines des Marnes, AOC Vully, CH	10cl	5.00
La Maiserette CHASSELAS de St-Saphorin Cave Jean-Paul Forestier, AOC Lavaux, CH	10cl	6.00
La Côte SAUVIGNON BLANC Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH	10cl	7.00
Valais JOHANNISBERG Mont Fleuri Cave BONVIN, AOC Valais, 2023, CH	10cl	6.60
Valais DOUCEUR CAPRICIEUSE Chasselas flétrie passerillés, Cave Bétrisey, AOC Valais, CH	10cl	7.20
DOLE BLANCHE Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, AOC Vully, CH	10cl	5.50
ROSÉ DU VULLY Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, Môtier, AOC Vully, CH	10cl	6.90
Vully MERLOT Domaines des Marnes, AOC Vully, CH	10cl	7.50
DIOLINOIR Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH	10cl	7.90
LES CHAMPS DU LIEU Gamaret-Garanoir en barrique, St-Saphorin, AOC Lavaux, CH	10cl	8.20
Toscane TINORSO ROSSO Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino IGT Toscana, IT	10cl	9.40

nos blancs

Chasselas

Vully LES MARNES Domaines des Marnes, AOC Vully, CH	75cl	35.00
St-Léonard BLANC DES REINES Cave Antoine et Christophe Bétrisey, AOC Valais, CH, 2024	75cl	37.00
Epesses LE TRÉSOR DE LA TOUR Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, CH	50cl / 70cl	26.00 / 41.00
St-Saphorin LES DÉSERTS Cave Didier IMHOF, AOC Lavaux Grand Cru, CH	70cl	39.00
St-Saphorin LA MAISERETTE Cave Jean-Paul Forestier, AOC Lavaux Grand Cru, CH	37,5cl / 70cl	28.00 / 42.00
Dézaley LE TRÉSOR DE LA TOUR Domaine de la Tour de Marsens, AOC Dézaley Grand Cru, CH	70cl	54.00

notre magnum de blanc

Chasselas

Epesses CLOS DU BOUX La Maison Massy, AOC Lavaux Grand Cru, CH	140cl	105.00
--	-------	--------



LES VINS

nos blancs

Valais JOHANNISBERG Mont Fleuri Cave Bonvin, AOC Valais, 2023, CH	75cl	42.00
La Côte VIOGNER Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH	75cl	48.00
Vully CHARDONNAY Cru de l'Hôpital, AOC Vully, CH	75cl	48.00
Vully TRAMINER Cru de l'Hôpital, AOC Vully, CH	75cl	49.00
La Côte SAUVIGNON BLANC Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH	75cl	52.00
Valais HUMAGNE BLANCHE Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH	75cl	47.00
Vully FREIBURGER Domaine des Faverges, AOC Vully, 2024, CH	75cl	58.00
Valais HEIDA Franc Tireur Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH	50cl / 75cl	31.00 / 45.00

nos doux

Valais MUSCAT Les Laudes Maison MAYE, AOC Valais, 2024, CH	50cl	39.00
Valais AMIGNE L'oiseleur Maison MAYE, AOC Valais, 2024, CH	75cl	48.00
Valais DOUCEUR CAPRICIEUSE Chasselas flétrie passerillés, Cave Bétrisey, AOC Valais, CH	75cl	53.00

nos rosés

DÔLE BLANCHE Pinot Noir Gamaret Gamay Malbec, Rouvinez, AOV Valais, CH	50cl	26.00
CLIN D'BACCH Pinot Noir, La Bacchanale, AOC Lavaux, CH	50cl	30.00
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	65.00
Laurent PERRIER Champagne AOC, brut, France	75cl	75.00
Laurent VENOGE Champagne AOC, brut, France	75cl	82.00



LES VINS

nos désirées de rouges

mono cépage & assemblage

LES 3 GRAPPES

Le Petit Château, Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, AOP Vully, 2023, CH 50cl 32.00

LE COURSON

Gamaret-Garanoir, Château de Valeyres, AOC La Côte, 2024, CH 50cl 36.00

NOUS DEUX

Gamaret, Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH 50cl 37.00

nos rouges

mono cépage

LES MARNES

Merlot, Domaine des Marnes, AOC Vully, 2023, CH 75cl 44.00

CRU DE L'HÔPITAL

Pinot Noir, Môtier, AOC Vully 2024, CH 75cl 45.00

VIN DU DIABLE

Pinot Noir Barrique, Cave des Coteaux, AOC Neuchâtel 2023, CH 75cl 72.00

LE TRÉSOR DE LA TOUR

Gamaret, Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, 2023, CH 75cl 54.00

CROZES HERMITAGE

Syrah, Côtes du Rhône, Domaine Sébastien Michelas 2023, FR 75cl 82.00

PRIMITIVO DON CATALDO

Les Pouilles, Salento, 2023, IT 75cl 42.00

CONQUÊTE

Fumin, Cave Bétrisey, St-Léonard, Valais, CH 75cl 85.00



MALBEC

St-Saphorin, Cave des Dolles, Rivaz, AOC Lavaux 2024, CH 75cl 69.00

DIOLINOIR

Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH 75cl 49.00

MERLAÜ

Domaine des Faverges, Merlot Bio, AOC Lavaux 2022, CH 75cl 52.00

CABERNET FRANC

Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH 75cl 75.00

MALBEC de FICHILIEN

Malbec, Môtier, AOC Vully 2024, CH 75cl 73.00



LES VINS

nos rouges

assemblage

LES CHAMPS DU LIEU

Gamaret-Garanoir, Didier Imhof, Rivaz, AOC Lavaux 2024, CH 75cl 52.00

RÉSERVES DES BOURGEOIS

Gamaret, Pinot, Merlot, Môtier-Vully, AOC Vully 2022, CH 75cl 68.00

RÉSERVE DU CHÂTEAU DE GRUYÈRE

Domaine des Faverges, Gamay, Gamaret, Galotta, AOC Lavaux, 2024, CH 75cl 47.00

CUVÉE 1858

Cornalin, Syrah, Humagne, Cave Bonvin, C/Bois AOC Valais 2022, CH 75cl 86.00

RESERVA DUAS QUINTAS

Ramos Pinto, Douro, 2018, PT 75cl 69.00

TINORSO

Merlot, Syrah, Tosacana Rosso, IGT 2023, IT 75cl 52.00

RÉSERVE DU CONSEIL D'ETAT

Domaine des Faverges, Merlot, Gamaret, Syrah, AOC Lavaux, 2023, CH 75cl 58.00

CHÂTEAU ST-ESTÈVE

Grenache, Syrah, Henry de Monfreid, AOC Corbières, FR 75cl 72.00

CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU

Merlot, Cabernet franc, Clos d'Estournel, AOP Bordeaux, F 75cl 72.00

SASSICAYAS

Syrah, Merlot, Cave Jean-René Germanier, AOC Valais, 2022, CH 75cl 125.00

nos magnums de rouges

mono cépage & assemblage

DIOLINOIR

Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH 150cl 96.00

CHEMIN DE TERRE

Merlot Gamay, Pinot Noir, Massy, AOC Dézaley 2021, CH 150cl 135.00

TINORSO

Merlot, Syrah, Tosacana Rosso, IGT 2023, IT 150cl 93.00

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

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES DESSERTS

nos desserts et nos cafés

MERINGUES DE LA GRUYERE

meringues de Meier à Enney, double crème de la Laiterie de Charmey et fruits

14.00

CRUMBLE DU CHEF

pommes confites, glace caramel, coulis de beurre salé

14.00

COUPE GRUYÉRIENNE
meringue, glace crème de la Gruyère, glace fraise et double crème

15.00

COUPE LIMONCELLO
sorbet citron arrosé de Limoncello

13.00

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

LE COLONEL
sorbet citron arrosé de Vodka

13.00

LE VALAISAN
sorbet abricot arrosé d'abricotine

13.00

BOULE CRÈME GLACÉ

vanille, chocolat, caramel, café, crème double, pistache

4.00 / boule

BOULE SORBETS
framboise, citron, abricot, poire

4.00 / boule

supplément double crème ou chantilly

3.00

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



LES DIGESTIFS

alcool forts

nos eaux de vie

ABRICOTINE 43%	2cl	7.00
AMARETTO Disaronno 28%	4cl	8.50
CALVADOS Morin Père, FR 40%	4cl	8.00
COINTREAU / GRAND MARNIER 40%	4cl	8.00
COING 41%	2cl	8.50
MIRABELLE Morand, CH 43%	2cl	8.00
GÉNÉPI 45%	2cl	8.00
GENTIANE Pellet, CH 45%	2cl	7.00
KIRSCH Pellet, CH 40%	2cl	7.00
POIRE WILLIAM Morand, CH 43%	2cl	7.00
POIRE à BOTZI 40%	2cl	7.00
VIEILLE PRUNE 40%	2cl	7.50

nos liqueurs

ABRICOT Valadière, CH 38%	4cl	7.00
COING douce Morand, CH 15%	4cl	8.50
GRANDE GRUYÈRE Morard, CH 45%	2cl	7.00
LIMONCELLO IT 25%	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 Honey Bourbon Tennessee 35%	4cl	9.00
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
TROIS RIVIÈRES triple millésime 2001-2005 2011 rhum Agricole Martinique 43%	4cl	17.00



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 notre responsable, Samuel Quincieu, qui pilote le service de notre établissement. Une très 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 dînatoires 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), porc (Suisse), viande séchée (Suisse), poulet (Hongrie), truite (Suisse), filet de perche (Suisse) et pain (Suisse).



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

réservation

+41 26 927 13 34

contact@lenclume.ch