

LA CARTE





HORAIRE

d'ouverture

	<u>MIDI</u>	<u>SOIR</u>
LUNDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
MARDI	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

19.07.2026	FINAL MONDIAL DU FOOT
01.08.2026	FÊTE NATIONALE
13.08.2026	STUBETE
05.09.2026	TSARMÊ BIKE
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	HARASSE JAZZ BAND
31.10.2026	WILLIAM BALANDE NONET
27.11.2026	COCHONAILLE
10.12.2026	STUBETE
12.12.2026	SOIRÉE JODELCLUB

WIFI : ENCLUME PUBLIC : 0269271334



LES BOISSONS

sans alcool

apéritifs

sans alcool

SUZE tonic 0,0%	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

bière

sans alcool

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

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
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



LES BOISSONS

avec alcool

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

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
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

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

entrées

	entrée	plat
SALADE VERTE verte	7.00	-
SALADE CHAMPÊTRE salade verte accompagnée de légumes crus et cuits	13.00	19.00
VELOUTÉ du moment chaud ou froid selon la température du jour	12.00	-
TRUITE SAUMONÉE GRAVELAX myrtilles, baies roses, pickles d'oignons rouges, saladine	22.00	36.00
SÉRAC ALPIN sérac grillé, curry doux, sur son carpaccio de légumes	18.00	28.00
FOIE GRAS POÊLÉ foie gras de canard poêlé et son chutney de coings	25.00	-

fondues

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

plats

PÊCHER MIGNON salade de coeur de boeuf, pêche, burrata, rucola, vinaigrette, noisettes torréfiées	29.00
FILET DE TRUITE DE LA GRUYÈRE truite rosée poêlés sur ses légumes, pommes nouvelles rôties, beurre blanc citronnée	39.00
RISOTTO risotto au citron et tomates séchées	31.00
ROASTBEEF roastbeef, sauce poya, frites et salade verte	32.00
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'Aubrac, 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.

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

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

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

vins au verre

Vully CHASSELAS Les Marnes Domaines des Marnes, AOC Vully, CH	10cl	5.00
Lavaux CHASSELAS La Maiserette 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 MUSCAT Les Laudes Maison Maye, AOC Valais, 2024, CH	10cl	7.50
Valais DÔLE BLANCHE Domaine Rouvinez, Pinot noir, Gamay, AOC Valais, CH	10cl	5.50
Vully 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
Valais DIOLINOIR Maison MAYE, barrique, AOC Valais, 2023, CH	10cl	7.90
Lavaux LES CHAMPS DU LIEU Gamaret-Garanoir en barrique, St-Saphorin, AOC Lavaux, CH	10cl	8.20

désirées

Le patron dit : que la taille de la désirée ne lui permets pas de se réchauffer

Yvorne CHASSELAS Tradition Artisan Vigneron d'Yvorne, AOP Chablais, 2024, CH	50cl	27.00
Valais HEIDA Franc Tireur Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH	50cl	31.00
Valais PETITE ARVINE Frédéric Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, CH, 2025	50cl	43.00
Valais MUSCAT Les Laudes Maison MAYE, AOC Valais, 2024, CH	50cl	39.00
Valais DÔLE BLANCHE Domaine Rouvinez, Pinot noir, Gamay, AOC Valais, CH	50cl	26.00
Lavaux CLIN D'BACCH Pinot Noir, La Bacchanale, AOC Lavaux, CH	50cl	30.00

doux

Valais AMIGNE L'oiseleur Maison MAYE, AOC Valais, une abeille, CH, 2024	75cl	48.00
---	------	-------

rosés

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



LES VINS

blancs

Vully LES MARNES Domaines des Marnes, AOC Vully, CH	75cl	35.00
Valais FENDANT Frédéric Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, CH, 2025	75cl	37.00
Epesses LE TRÉSOR DE LA TOUR Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, CH	70cl	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	70cl	42.00
Dézaley LE TRÉSOR DE LA TOUR Domaine de la Tour de Marsens, AOC Dézaley Grand Cru, CH	70cl	54.00
Valais JOHANNISBERG Mont Fleuri Cave Bonvin, AOC Valais, 2023, CH	75cl	42.00
La Côte VIOGNER Les Romaines Les Frères Dutruy, barrique, AOC La Côte, 2024, CH	75cl	48.00
Valais GEWURZTRAMINER Domaine Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, CH, 2024	75cl	43.00
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	75cl	45.00

magnum

Sir Winston Churchill disait : Le magnum est la taille parfaite pour deux gentlemen... surtout si l'un d'eux ne boit pas !

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

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

désirées

Goethe dit : la vie est trop courte pour boire de mauvais vins.

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, Côte de l'Orbe, 2024, CH 50cl 36.00

NOUS DEUX

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

SOLEIL NOIR

Domaine Zufferey, Syrah, Pinot, Cabernet, Merlot, AOC Valais, 2024, CH 50cl 34.00

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

PINOT NOIR

Domaine Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, 2024, CH 75cl 48.00

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

SYRAH

Domaine Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, 2024, CH 75cl 48.00

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





LES VINS

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

magnums

Sir Winston Churchill disait : Le magnum est la taille parfaite pour deux gentlemen... surtout si l'un d'eux ne boit pas !

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

SOLEIL NOIR

Domaine Zufferey, Syrah, Pinot, Cabernet, Merlot, AOC Valais, 2024, CH 150cl 84.00

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

desserts et 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

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

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

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

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 entrecôte (Paraguay), boeuf côte (Suisse), porc (Suisse), viande séchée (Suisse), poulet (Suisse), truite chaude (Suisse), truite beignet (Suisse), truite tartare (Suisse), truite Gravelax (Danemark), perche (Suisse), Fromage (Suisse), et pain (Suisse).



*Samuel QUINCIEU
resp du service*



*Fabien CRAUSAZ
gérant*



*Loïc CHAUVEL
chef de cuisine*

*en cuisine notre merveilleuse Térésa accompagnée
des bienveillants Rodrigo et Roméo et au service notre rayonnante Jessica*

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

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

À TOUT
BIENTÔT



VACANCES ANUELLES
DU 03 AU 18 NOVEMBRE 2026