

# LA CARTE





# HORAIRE

## d'ouverture

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



RESERVATION

sur

[www.lenclume.ch](http://www.lenclume.ch)

WIFI : ENCLUME PUBLIC : 0269271334

09.07.2026	22:00	QUART MONDIAL DE FOOT
10.07.2026	21:00	QUART MONDIAL DE FOOT
11.07.2026	23:00	QUART MONDIAL DE FOOT
12.07.2026	03:00	QUART MONDIAL DE FOOT
14.07.2026	21:00	DEMI MONDIAL DE FOOT
15.07.2026	21:00	DEMI MONDIAL DE FOOT
18.07.2026	-	GRUYÈRE TRAIL CHARMÉY
19.07.2026	21:00	FINAL MONDIAL DE FOOT
01.08.2026	11:00	FÊTE NATIONALE
13.08.2026	20:00	STUBETE
05.09.2026	-	TSARMÊ BIKE
17.09.2026	20:00	SOIRÉE AVEC JAZZ AFFAIR
26.09.2026	10:00	LA DÉSALPE
02.10.2026	11:00	BRISOLEE
11.10.2026	11:00	LA BÉNICHON
15.10.2026	20:00	STUBETE
16.10.2026	20:00	SOIRÉE IRLANDAISE
22.10.2026	20:00	HARASSE JAZZ BAND
31.10.2026	20:00	WILLIAM BALANDE NONET
27.11.2026	11:00	COCHONAILLE
10.12.2026	20:00	STUBETE
12.12.2026	20:00	SOIRÉE JODELCLUB



# 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
SCHWEPPEs Tonic	20cl	5.20

---

## bière

sans alcool

MORETTI Blonde bouteille, Italie 0,0%	33cl	5.00
PLACEBO Ipa Docteur Gabs, bouteille, Suisse 0,0%	33cl	6.00

---

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

## fondues

I	II	III	IV
<b>MOITIÉ-MOITIÉ</b> d'alpage	<b>VACHERIN</b> de Sébastien Piller	<b>TROIS FROMAGES</b> d'Edgar Bovier	<b>HERBETTES</b> 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

<b>PÊCHER MIGNON</b> tomate coeur de boeuf, nectarine, burrata, rucola, vinaigrette, noisettes torréfiées	29.00
<b>FILET DE TRUITE DE LA GRUYÈRE</b> truite rosée poêlés sur ses légumes, pommes nouvelles rôties, beurre blanc citronnée	39.00
<b>RISOTTO</b> risotto au citron et tomates séchées	31.00
<b>ROASTBEEF</b> roastbeef, sauce poya, frites et salade verte	32.00
<b>TARTARE DU CHEF</b> bœuf, pain toasté du boulanger, frites, sauce maison 220 gr	39.00
<b>L'ENTRECLUME</b> 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 et ses légumes

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

<b>Vully CHASSELAS Les Marnes</b> Domaines des Marnes, AOC Vully, CH	10cl	5.00
<b>Lavaux CHASSELAS La Maiserette de St-Saphorin</b> Cave Jean-Paul Forestier, AOC Lavaux, CH	10cl	6.00
<b>La Côte SAUVIGNON BLANC</b> Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH	10cl	7.00
<b>Valais JOHANNISBERG Mont Fleuri</b> Cave Bonvin, AOC Valais, 2023, CH	10cl	6.60
<b>Valais MUSCAT Les Laudes</b> Maison Maye, AOC Valais, 2024, CH	10cl	7.50
<b>Valais DÔLE BLANCHE</b> Domaine Rouvinez, Pinot noir, Gamay, AOC Valais, CH	10cl	5.50
<b>Vully ROSÉ DU VULLY</b> Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, Môtier, AOC Vully, CH	10cl	6.90
<b>Vully MERLOT</b> Domaines des Marnes, AOC Vully, CH	10cl	7.50
<b>Valais DIOLINOIR</b> Maison MAYE, barrique, AOC Valais, 2023, CH	10cl	7.90
<b>Lavaux LES CHAMPS DU LIEU</b> 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*

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

## doux

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

## rosés

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



# LES VINS

## blancs

<b>Vully LES MARNES</b> Domaines des Marnes, AOC Vully, CH	75cl	35.00
<b>Valais FENDANT</b> Frédéric Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, CH, 2025	75cl	37.00
<b>Epesses LE TRÉSOR DE LA TOUR</b> Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, CH	70cl	41.00
<b>St-Saphorin LES DÉSERTS</b> Cave Didier IMHOF, AOC Lavaux Grand Cru, CH	70cl	39.00
<b>St-Saphorin LA MAISERETTE</b> Cave Jean-Paul Forestier, AOC Lavaux Grand Cru, CH	70cl	42.00
<b>Dézaley LE TRÉSOR DE LA TOUR</b> Domaine de la Tour de Marsens, AOC Dézaley Grand Cru, CH	70cl	54.00
<b>Valais JOHANNISBERG Mont Fleuri</b> Cave Bonvin, AOC Valais, 2023, CH	75cl	42.00
<b>La Côte VIOGNER Les Romaines</b> Les Frères Dutruy, barrique, AOC La Côte, 2024, CH	75cl	48.00
<b>Valais GEWURZTRAMINER</b> Domaine Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, CH, 2024	75cl	43.00
<b>La Côte SAUVIGNON BLANC</b> Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH	75cl	52.00
<b>Valais HUMAGNE BLANCHE</b> Maison Maye, AOC Valais, 2023, CH	75cl	47.00
<b>Vully FREIBURGER</b> Domaine des Faverges, AOC Vully, 2024, CH	75cl	58.00
<b>Valais HEIDA Franc Tireur</b> 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 !*

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

## mousseux

<b>PURISSIMO</b> Prosecco Millesimato Brut Cantina De Stefani DOC	75cl	42.00
<b>Thierry MASSIN</b> Champagne AOC, brut, France	75cl	65.00
<b>Laurent PERRIER</b> Champagne AOC, brut, France	75cl	75.00
<b>Laurent VENOGE</b> 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