

# LA CARTE





# H RAIRES

## d'ouverture

|          | MIDI          | SOIR          |
|----------|---------------|---------------|
| LUNDI    | 11:00 à 14:30 | 18:00 à 23:30 |
| MARDI    | fermé         | fermé         |
| MERCREDI | fermé         | fermé         |
| JEUDI    | 11:00 à 14:30 | 18:00 à 23:30 |
| VENDREDI | 11:00 à 14:30 | 18:00 à 23:30 |
| SAMEDI   | 11:00 à 14:30 | 18:00 à 23:30 |
| DIMANCHE | 11:00 à 14:30 | 18:00 à 23:30 |



RESERVATION

sur

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

|            |       |                         |
|------------|-------|-------------------------|
| 20.08.2026 | 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

|                                   |             |      |      |
|-----------------------------------|-------------|------|------|
| 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 |
| SCHWEPPEs Tonic                   |             | 20cl | 5.20 |

## bière

|                                                     |             |      |      |
|-----------------------------------------------------|-------------|------|------|
| MORETTI Blonde<br>bouteille, Italie 0,0%            | sans alcool | 33cl | 5.00 |
| PLACEBO Ipa<br>Docteur Gabs, bouteille, Suisse 0,0% |             | 33cl | 6.00 |

## 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<br>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<br>Pression, Belge 5%                                                                                                                        | 25cl / 50cl | 4.50 / 6.90 |
| BAPTIST - BLANCHE<br>Pression, Belge 5%                                                                                                                           | 25cl / 50cl | 4.90 / 7.60 |
| LA FOURCHETTE - TRIPLE<br>Bouteille, Belge 7,5%                                                                                                                   | 33cl        | 7.50        |
| BIÈRE ARTISANALE Brasserie Là Haut sur la Montagne<br>Bouteille Gruérienne blonde - Armailli blanche - Poya IPA -<br>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><br>verte                                                                  | 7.00   | -     |
| <b>SALADE CHAMPÊTRE</b><br>salade verte accompagnée de légumes crus et cuits                  | 13.00  | 19.00 |
| <b>VELOUTÉ</b><br>du moment chaud ou froid selon la température du jour                       | 12.00  | -     |
| <b>TRUITE SAUMONÉE GRAVELAX</b><br>myrtilles, baies roses, pickles d'oignons rouges, saladine | 22.00  | 36.00 |
| <b>SÉRAC ALPIN</b><br>sérac grillé, curry doux, sur son carpaccio de légumes                  | 18.00  | 28.00 |
| <b>FOIE GRAS POÊLÉ</b><br>foie gras de canard poêlé et pommes confites                        | 25.00  | -     |

## fondues

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

## plats

|                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>PÊCHER MIGNON</b><br>tomate coeur de boeuf, nectarine, burrata, rucola, vinaigrette, noisettes torréfiées                 | 29.00 |
| <b>FILET DE TRUITE DE LA GRUYÈRE</b><br>truite rosée poêlés sur ses légumes, pommes nouvelles rôties, beurre blanc citronnée | 39.00 |
| <b>RISOTTO</b><br>risotto au citron et tomates séchées                                                                       | 31.00 |
| <b>ROASTBEEF</b><br>roastbeef, sauce poya, frites et salade verte                                                            | 32.00 |
| <b>TARTARE DU CHEF</b><br>bœuf, pain toasté du boulanger, frites, sauce maison 220 gr                                        | 39.00 |
| <b>L'ENTRECLUME</b><br>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-ton, 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 <b>CHASSELAS</b> Les Marnes<br>Domaines des Marnes, AOC Vully, CH                          | 10cl | 5.00 |
| Lavaux <b>CHASSELAS</b> La Maiserette de St-Saphorin<br>Cave Jean-Paul Forestier, AOC Lavaux, CH | 10cl | 6.00 |
| La Côte <b>SAUVIGNON BLANC</b><br>Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH                       | 10cl | 7.00 |
| Valais <b>JOHANNISBERG</b> Mont Fleuri<br>Cave Bonvin, AOC Valais, 2023, CH                      | 10cl | 6.60 |
| Valais <b>MUSCAT</b> Les Laudes<br>Maison Maye, AOC Valais, 2024, CH                             | 10cl | 7.50 |
| Valais <b>DÔLE BLANCHE</b><br>Domaine Rouvinez, Pinot noir, Gamay, AOC Valais, CH                | 10cl | 5.50 |
| Vully <b>ROSÉ DU VULLY</b><br>Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, Môtier, AOC Vully, CH          | 10cl | 6.90 |
| Vully <b>MERLOT</b><br>Domaines des Marnes, AOC Vully, CH                                        | 10cl | 7.50 |
| Valais <b>DIOLINOIR</b><br>Maison MAYE, barrique, AOC Valais, 2023, CH                           | 10cl | 7.90 |
| Lavaux <b>LES CHAMPS DU LIEU</b><br>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 <b>CHASSELAS</b> Tradition<br>Artisan Vigneron d'Yvorne, AOP Chablais, 2024, CH  | 50cl | 27.00 |
| Valais <b>HEIDA</b> Franc Tireur<br>Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH                   | 50cl | 31.00 |
| Valais <b>PETITE ARVINE</b><br>Frédéric Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, CH, 2025 | 50cl | 43.00 |
| Valais <b>MUSCAT</b> Les Laudes<br>Maison MAYE, AOC Valais, 2024, CH                    | 50cl | 39.00 |
| Valais <b>DÔLE BLANCHE</b><br>Domaine Rouvinez, Pinot noir, Gamay, AOC Valais, CH       | 50cl | 26.00 |
| Lavaux <b>CLIN D'BACCH</b><br>Pinot Noir, La Bacchanale, AOC Lavaux, CH                 | 50cl | 30.00 |

## doux

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

## rosés

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



# LES VINS

## blancs

|                                                                                                 |      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Vully LES MARNES</b><br>Domaines des Marnes, AOC Vully, CH                                   | 75cl | 35.00 |
| <b>Valais FENDANT</b><br>Frédéric Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, CH, 2025               | 75cl | 37.00 |
| <b>Epesses LE TRÉSOR DE LA TOUR</b><br>Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, CH            | 70cl | 41.00 |
| <b>St-Saphorin LES DÉSERTS</b><br>Cave Didier IMHOF, AOC Lavaux Grand Cru, CH                   | 70cl | 39.00 |
| <b>St-Saphorin LA MAISERETTE</b><br>Cave Jean-Paul Forestier, AOC Lavaux Grand Cru, CH          | 70cl | 42.00 |
| <b>Dézaley LE TRÉSOR DE LA TOUR</b><br>Domaine de la Tour de Marsens, AOC Dézaley Grand Cru, CH | 70cl | 54.00 |
| <b>Valais JOHANNISBERG Mont Fleuri</b><br>Cave Bonvin, AOC Valais, 2023, CH                     | 75cl | 42.00 |
| <b>La Côte VIOGNER Les Romaines</b><br>Les Frères Dutruy, barrique, AOC La Côte, 2024, CH       | 75cl | 48.00 |
| <b>Valais GEWURZTRAMINER</b><br>Domaine Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, CH, 2024         | 75cl | 43.00 |
| <b>La Côte SAUVIGNON BLANC</b><br>Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH                      | 75cl | 52.00 |
| <b>Valais HUMAGNE BLANCHE</b><br>Maison Maye, AOC Valais, 2023, CH                              | 75cl | 47.00 |
| <b>Vully FREIBURGER</b><br>Domaine des Faverges, AOC Vully, 2024, CH                            | 75cl | 58.00 |
| <b>Valais HEIDA Franc Tireur</b><br>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><br>La Maison Massy, AOC Lavaux Grand Cru, CH | 140cl | 105.00 |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|--------|

## mousseux

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



*Fabien CRAUSAZ*  
gérant



*Loïc CHAUVEL*  
chef de cuisine

*Au service, notre rayonnante Jessica accompagnée de nos extraordinaire extras et en cuisine notre princesse Térésa accompagnée de notre apprenti cuisinier, Roméo.*

*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