

LA CARTE





HORAIRES ET ÉVÉNEMENTS

	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

26.09.2026	10:00	LA DÉSALPE
02.10.2026	11:00	BRISOLEE
09.10.2026	11:00	BÉNICHON DES ENTREPRISES
11.10.2026	11:00	LA BÉNICHON DES FAMILLES
15.10.2026	20:00	STUBETE
16.10.2026	20:00	SOIRÉE IRLANDAISE
22.10.2026	20:00	HARASSE JAZZ BAND
30.10.2026	20:00	WILLIAM BALANDE NONET
27.11.2026	11:00	COCHONAILLE
10.12.2026	20:00	STUBETE
12.12.2026	20:00	SOIRÉE JODELCLUB

wifi : ENCLUME PUBLIC - mot de passe : 0269271334

réservation : www.lenclume.ch - contact@lenclume.ch - 026 927 13 34



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
MARTIGNY VICE Ipa Brasserie Whitefrontier, Suisse 0,0%	33cl	6.00

minérales

sans alcool

EAU MINÉRALES plate, gazeuse	50cl / 100cl	6.50 / 10.00
NESTEA citron / NESTEA pêche	33cl	5.20
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

avec alcool

SUZE 20%	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

APÉROL spritz	10.00
HUGO spritz	10.00
CAMPARI spritz	10.00
CUBA LIBRE	14.00
GIN tonic	14.00
SUZE avec accompagnement	10.00
CYNAR orange	9.00
CAMPARI orange	9.00

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LA CARTE

nos plats légendaires

SANDWICH au JAMBON jambon de la borne, beurre, moutarde et cornichons	6.00
PETITE PLANCHETTE viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard	20.00
GRANDE PLANCHETTE viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard, Gruyère AOP, Vacherin AOP	28.00
MACARONIS DU CHALET macaronis, crème, fromage, dés de jambon à l'os de la Gruyère	20.00
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ D'ALPAGE Gruyère AOP, Vacherin AOP, Fromagerie de La Tzintre, Charmey, 220gr.	25.00
FONDUE VACHERIN Vacherin AOP, Laiterie et Fromagerie de Charmey, Sébastien PILLER, 220gr.	25.00
L'ASSIETTE DE JAMBON jambon à l'os, saucisson, lard, frites et ses légumes	28.00

menus pour nos bouèbos

MINIS JAMBON jambon de la borne, frites et sauce Poya	12.00
MINIS MACARONIS du chalet, crème, fromage, dés de jambon à l'os de la Gruyère	12.00
FRITES petite portion / grande portion	6.00 / 9.00
SIROPS citronnelle, 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

notre dessert

BOULE CRÈME GLACÉ vanille, chocolat, caramel, café, crème double, pistache	4.00
BOULE SORBETS framboise, citron, abricot, poire	4.00
MERINGUES de la GRUYERE Meringue de la Gruyère de Enney, Sven MEIER et double crème de la Laiterie et Fromagerie de Charemy, Sébastien PILLER	13.00

L'ENCLUME

DÉSALPE

MENU

CUCHAULE

Cuchaule AOP, pain safrané accompagné de sa moutarde de la Bénichon

SOUPE

Soupe aux choux

ASSIETTE DE JAMBON

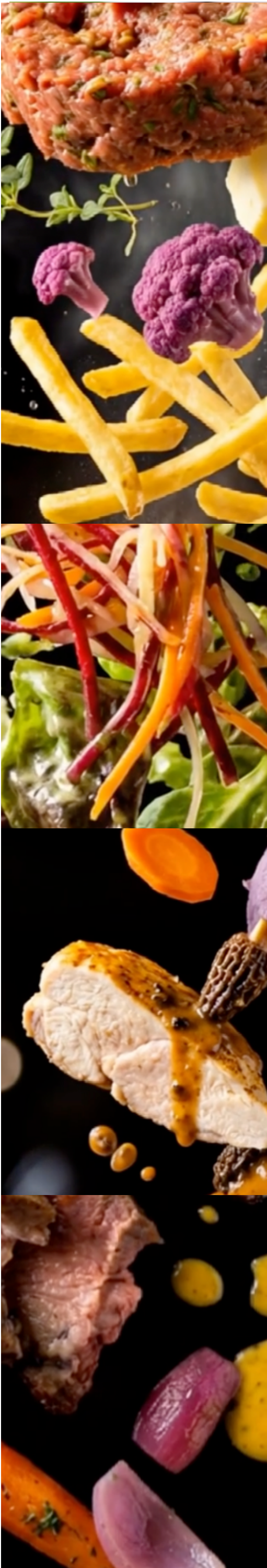
Jambon, lard, saucisson, frites, choux

MERINGUES

Meringues de Sven Meier à Enney, double crème de la Laiterie de Charmey

CHF 38.00

TOUS LES DETAILS SUR
www.desalpe.charmey.ch





LES VINS

vins au verre

Vully LES MARNES Chasselas, Domaines des Marnes, AOC Vully, Suisse	10cl	5.00
St-Saphorin LA MAISERETTE sélection du patron Chasselas, Cave Jean-Paul Forestier, St-Saphorin, AOC Lavaux, Suisse	10cl	6.00
La Côte SAUVIGNON BLANC Sauvignon blanc, Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, Suisse	10cl	7.00
La Côte MONT FLEURI Johannisberg, Cave Bonvin, AOC Valais, 2023, Suisse	10cl	6.60
Bourgogne CHARDONNAY Chardonnay, Domaine Joseph Faiveley, Bourgogne, 2023, France	10cl	8.00
Valais LES LAUDES Muscat, Maison Maye, AOC Valais, 2024, Suisse	10cl	7,50
Valais DÔLE BLANCHE Domaine Rouvinez, Pinot noir, Gamay, AOC Valais, Suisse	10cl	5.50
Vully ROSÉ DU VULLY Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, Môtier, AOC Vully, Suisse	10cl	6.90
Vully MERLOT Domaines des Marnes, Célia GENTIZON, AOC Vully, Suisse	10cl	7.50
Lavaux LES CHAMPS DU LIEU Gamaret-Garanoir en barrique, St-Saphorin, AOC Lavaux, Suisse	10cl	8.20
Bordeaux HB DE HAUT-BAILLY Cabernet Sauvignon, Merlot, Château Haut-Bailly, 2023, France	10cl	8.40

désirées

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 DÔLE BLANCHE Domaine Rouvinez, Pinot noir, Gamay, AOC Valais, CH	50cl	39.00
Chardonne ROSÉ Pinot Noir, La Bacchanale, AOC Lavaux, CH	50cl	26.00
	50cl	30.00

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

doux

Valais LES LAUDES Muscat Maison MAYE, AOC Valais, 2024, CH	75cl	39.00
Valais L'OISELEUR Amigne Maison MAYE, AOC Valais, une abeille, CH, 2024	75cl	48.00

rosés

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

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES VINS

blancs chasselas

Vully LES MARNES Domaines des Marnes, AOC Vully, CH	75cl	35.00
Valais FENDANT Blanc des Reines, Antoine et Christophe BÉTRISEY, 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

blancs mono-cépage

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
Neuchâtel PINOT GRIS Château d'Auvernier, 2025, CH	75cl	42.00

magnum

Epesses CLOS DU BOUX La Maison Massy, AOC Lavaux Grand Cru, CH	140cl	115.00
St-Saphorin LA MAISERETTE Cave Jean-Paul Forestier, AOC Lavaux Grand Cru, CH	140cl	82.00

mousseux

Champagne Thierry MASSIN Champagne AOC, brut, Villars-sur-Arce, France	75cl	65.00
Brut de Cordon Bleu Laurent VENOGÉ Champagne AOC, brut, France	75cl	82.00

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES VINS

désirées

Vully LES 3 GRAPPES Gamaret, Pinot Noir, Garanoir, Le Petit Château, AOP Vully, 2024, Suisse	50cl	32.00
Orbe LE COURSON Gamaret, Garanoir, Château de Valeyres, AOC, Côte de l'Orbe, 2024, Suisse	50cl	36.00
Valais NOUS DEUX Gamaret, Maison MAYE, AOC Valais, 2023, Suisse	50cl	37.00

rouges mono cépage

Vully LES MARNES Merlot, Domaine des Marnes, , AOC Vully, 2024, Suisse	75cl	44.00
Tessin RUBRO Merlot, Mendrisio, Bio, AOC Ticino, 2025, Suisse	75cl	71.00
Vully CRU DE L'HÔPITAL Pinot Noir, Môtier, AOC Vully 2024, Suisse	75cl	45.00
Croze Hermitage ACCROCHE-COEUR Syrah, Domaine Pierre Jean Villa, Vallée du Rhône, 2022, France	75cl	52.00
Valais PINOT NOIR Pinot Noir, Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, 2024, Suisse	75cl	48.00
Neuchâtel VIN DU DIABLE Pinot Noir Barrique, Cave des Coteaux, AOC Neuchâtel 2023, Suisse	75cl	72.00
Lavaux LE TRÉSOR DE LA TOUR Gamaret, Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, 2023, Suisse	75cl	54.00
CROZES HERMITAGE Syrah, Côtes du Rhône, Domaine Sébastien Michelas 2023, France	75cl	82.00
Valais CONQUÊTE Fumin, Cave Bétrisey, St-Léonard, Valais, Suisse	75cl	85.00
Lavaux MALBEC Malbec, Cave des Dolles, Rivaz, AOC Lavaux 2024, Suisse	75cl	69.00
Valais DIOLINOIR Diolinoir, barrique, Maison MAYE, AOC Valais, 2024, Suisse	75cl	49.00
Valais CABERNET-FRANC Cabernet-Franc, Maison MAYE, AOC Valais, 2023, Suisse	75cl	75.00
Valais HUMAGNE Humagne Rouge, Imesch, AOC Valais, 2025, Suisse	75cl	57.00
Valais CORNALIN Cornalin, Imesch, AOC Valais, 2025, Suisse	75cl	56.00

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



LES VINS

rouges assemblage

Lavaux LES CHAMPS DU LIEU Gamaret-Garanoir, Imhof, Rivaz, AOC Lavaux 2024, Suisse	75cl	52.00
Lavaux LES 4 CÉPAGES Diolinoir, Merlot, Sirah, Pinot, Imhof, Rivaz, AOC Lavaux 2024, Suisse	75cl	68.00
Lavaux RÉSERVE DU CHÂTEAU DE GRUYÈRE Gamay, Gamaret, Galotta, Domaine des Faverges, AOC Lavaux, 2024, Suisse	75cl	47.00
Valais CUVÉE 1858 Cornalin, Syrah, Humagne, Cave Bonvin, C/Bois AOC Valais 2022, Suisse	75cl	86.00
Toscane TINORSO Merlot, Syrah, Tosacana Rosso, IGT 2023, Italie	75cl	52.00
Lavaux RÉSERVE DU CONSEIL D'ETAT Merlot, Gamaret, Syrah, Domaine des Faverges, AOC Lavaux, 2023, Suisse	75cl	58.00
Corbières CHÂTEAU ST-ESTÈVE Grenache, Syrah, Henry de Monfreid, AOC Corbières, France	75cl	72.00
Saint-Émilion CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU Merlot, Cabernet franc, Clos d'Estournel, AOP Bordeaux, France	75cl	72.00
La Côte LA GALISSE Gamaret, Garanoir, Merlot, Château de Crans, AOC Rolle, 2025, Suisse	75cl	54.00
Vallée du Rhône TÉLÉGRAMME Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Domaine du Vieux Télégraphe, 2023, France	75cl	96.00
Bourgogne GEVREY CHAMBERTAIN Pinot Noir, Domaine Faiveley, Bourgogne, 2022, France	75cl	105.00
Tessin et Valais SASSICAYAS Syrah, Merlot, Cave Jean-René Germanier, AOC Valais, 2022, Suisse	75cl	125.00
Bordeaux HB DE HAUT-BAILLY Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Château Haut-Bailly, 2022, France	75cl	58.00

magnums

Valais DIOLINOIR Maison MAYE, AOC Valais, 2023, Suisse	150cl	96.00
Tessin AURELIO 1899 Merlot, aison MAYE, AOC Tessin, 2021, Suisse	150cl	210.00
Lavaux CHEMIN DE TERRE Merlot Gamay, Pinot Noir, Massy, AOC Dézaley 2021, Suisse	140cl	135.00
Valais CUVÉE 1858 Cornalin, Syrah, Humagne, Cave Bonvin, C/Bois AOC Valais 2022, Suisse	150cl	165.00
Neuchâtel VIN DU DIABLE Pinot Noir Barrique, Cave des Coteaux, AOC Neuchâtel 2023, Suisse	150cl	140.00

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



LES CAFÉS

thés & cafés

CAFÉ
4.20

EXPRESSO
4.20

RISTRETTO
4.20

RENVERSÉ
4.50

CAPPUCINO
5.50

DOUBLE
EXPRESSO
5.50

CHOCOLAT
CHAUD
4.90

CAFÉ
MARECHAL
7.50

FRÖSCHLI
liqueur de
vodka Greench
thé menthe
6.00

THÉ
INFUSION
SIROCCO
4.50

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

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES DIGESTIFS

alcool fort

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
GRAPPA 45%	4cl	9.00

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 et sa brigade. Et ceci vous est proposée par 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 Nathalie accompagnée de nos extraordinaire extras et en cuisine notre princesse Térésa accompagnée de Romain et 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

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse

À TOUT BIENTÔT



VACANCES ANUELLES
DU 03 AU 18 NOVEMBRE 2026