

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

entrées

	entrée	plat
SALADE VERTE verte	7.00	-
SALADE CHAMPÊTRE salade verte accompagnée de légumes crus et cuits	13.00	19.00
VELOUTÉ de potimarron 	12.00	-
TRUITE SAUMONÉE GRAVELAX myrtilles, baies roses, pickles d'oignons rouges, saladine	22.00	36.00
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS champignons des bois, pain grillés de Charmey 	19.00	29.00
TATAKI DE CHEVREUIL chevreuil au poivre de Timut et baies de Goji 	22.00	-
FOIE GRAS POÊLÉ foie gras de canard poêlé et pommes confites	25.00	

fondues

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

plats

ASSIETTE AUTOMNALE choux de Bruxelles, choux rouge, pommes aux airelles, poire à Botzi, marrons, spätzlis 	29.00
FILET DE TRUITE DE LA GRUYÈRE truite rosée poêlés sur ses légumes, pommes nouvelles rôties, beurre blanc citronnée	31.00
LA NOISETTE DE CHASSE noisette de chevreuil, sur réchaud, sauce poivre-myrtilles, et notre garniture chasse 	57.00
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

Notre garniture chasse : choux de Bruxelles, choux rouge, pommes aux airelles, poire à Botzi, marrons, spätzlis



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.

sélection 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 CHASSEUR

civet de chevreuil maison et notre garniture chasse 

42.00

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

**MINIS
JAMBON**
jambon, 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 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 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, vermicelle de marron, glace crème de la Gruyère et double crème  15.00
COUPE LIMONCELLO sorbet citron arrosé de Limoncello 13.00

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

LA PERLE DE FRIBOURG  sorbet poire à Botzi maison, sans ou arrosé d'eau de vie 10.00 / 16.00
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 la boule
BOULE SORBETS framboise, citron, abricot 4.00 la 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

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