



RESTAURANT

L'ENCLUME

CHARMEY

FABIEN CRAUSAZ



BOISSONS

minérales

sans alcool

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

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



APÉRITIFS

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%	33cl	7.50
GRUÉRIENNE - BLONDE double fermentation Bouteille artisanale, Brasserie Là-haut sur la montagne, Broc, Suisse 4%	33cl	6.50
ARMAILLIS - BLANCHE double fermentation Bouteille artisanale, Brasserie Là-haut sur la montagne, Broc, Suisse 4%	33cl	6.50
POYA - IPA double fermentation Bouteille artisanale, Brasserie Là-haut sur la montagne, Broc, Suisse 4%	33cl	6.50
FRIBOURGEOISE - PALE ALE au vin cuit Bouteille artisanale, Brasserie Là-haut sur la montagne, 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



CAFÉTERIE

cafés

CAFÉ

Chicco d'Oro, 100% Arabica

4.20

EXPRESSO

Chicco d'Oro, 100% Arabica

4.20

RISTRETTO

Chicco d'Oro, 100% Arabica

4.20

RENVERSÉ

Café au lait, Chicco d'Oro, 100% Arabica

4.50

CAPPUCCINO

Mousse de lait, Chicco d'Oro, 100% Arabica

5.50

DOUBLE EXPRESSO

2 expresso, Chicco d'Oro, 100% Arabica

5.50

arrosés

CAFÉ MARÉCHAL

eau de vie selon l'humeur du patron, Chicco d'Oro, 100% Arabica

6.50

FRÖSCHLI

Trojka Greench, thé menthe

4.20

chocolats

CHOCOLAT CHAUD

Caotina Original en poudre 15gr, lait

4.20

OVOMALTINE CHAUD

Ovomaltine Original en poudre 15gr, lait

4.20

thés

THÉ NOIR

Ceylon Sunrise thé noir bio du Sri Lanka, SIROCCO

4.50

THÉ VERVEINE

Verbena tisane bio de verveine au goût citronné et frais, SIROCCO

4.50

THÉ CAMOMILLE

Camomile tisane bio à la camomille et aux notes d'orange, SIROCCO

4.50

THÉ MENTHE

Maroccan Mint thé menthe nana-bio du Maroc, SIROCCO

4.50

THÉ AUX FRUITS

Red Kiss tisane aux fruits bio aux notes de Cassis, SIROCCO

4.50

THÉ VERT

Japanese Sencha thé vert bio du Japon, SIROCCO

5.50

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 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 45%	2cl	7.00
KIRSCH 40%	2cl	7.00
POIRE WILLIAM 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



RESTAURANT

L'ENCLUME

CHARMEY

FABIEN CRAUSAZ

VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS À L'ENCLUME

20.11.2026	18:00	BRISOLÉE
27.11.2026	11:00	COCHONNAILLE
10.12.2026	20:00	STUBETE
12.12.2026	20:00	SOIRÉE JODELCLUB
29.12.2026	20:00	HARASSE JAZZ BAND
31.12.2026	20:00	SOIRÉE DU NOUVEL AN

VOS HORAIRES DU RESTAURANT

	MIDI	SOIR
LUNDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
MARDI	— fermé —	— 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	18:00 à 23:30
DIMANCHE	11:00 à 14:30	18:00 à 23:30

RÉSERVATION +41 26 927 13 34 CONTACT@LENCLUME.CH
TOUS LES DÉTAILS SUR WWW.LENCLUME.CH



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), 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).

Fabien CRAUSAZ
gérant

Loïc CHAUVEL
chef de cuisine

Au service, notre rayonnante
Nathalie accompagnée de nos
extraordinaires extras.

En cuisine notre princesse Térésa
accompagnée d'extras
et de notre apprenti cuisinier Roméo.

RÉSERVATION

L'Enclume, Rue du Centre 33, 1637
Charmey +41 26 927 13 34
contact@lenclume.ch
www.lenclume.ch



RESTAURANT

L'ENCLUME

CHARMEY

FABIEN CRAUSAZ