



RESTAURANT

L'ENCLUME

CHARMEY

FABIEN CRAUSAZ



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	-

plats traditionnels

*FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ d'alpage Gruyère AOP, Vacherin AOP, Fromagerie de la Tzintre, Charmey, 220gr.	27.00
*FONDUE VACHERIN de Sébastien PILLER Vacherin AOP, Fromagerie de Charmey, 220gr.	28.00
*FONDUE TROIS FROMAGES d'Edgar Bovier Gruyère AOP, Vacherin AOP, L'Etivaz AOP, 220gr	29.00
*FONDUE HERBETTES de la Patronne Fromages pâte dur et mi-dur, herbes secrètes, 220gr	28.00
*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  civet de chevreuil maison et notre garniture chasse	42.00

plats du chef

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	38.00
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



**plats disponibles pour les détenteurs du passeport gourmand*

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



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.

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
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



**plats disponibles pour les détenteurs du passeport gourmand*

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES DESSERTS

nos suggestions

*CRUMBLE DU CHEF pommes confites, glace caramel, coulis de beurre salé	14.00
LA PERLE DE FRIBOURG sorbet poire à Botzi maison, sans ou arrosé d'eau de vie 	10.00 / 16.00
COUPE GRUYÉRIENNE meringue, vermicelle de marron, glace crème de la Gruyère et double crème 	15.00

nos classiques

*MERINGUES DE LA GRUYERE meringues de Meier à Enney, double crème de la Laiterie de Charmey et fruits	14.00
*LE COLONEL sorbet citron arrosé de Vodka	13.00
*LE VALAISAN sorbet abricot arrosé d'Abricotine	13.00
*COUPE LIMONCELLO sorbet citron arrosé de Limoncello	13.00

nos glaces

*BOULE CRÈME GLACÉ vanille, chocolat, caramel, café, crème double, pistache	la boule 4.00
*BOULE SORBETS framboise, citron, abricot	la boule 4.00
supplément double crème ou chantilly	3.00

cigares

n° 1 GORDITO Rép. Dominicaine 110/23/30' TRES HERMANOS	18.00
n° 2 TORPEDO Rép. Dominicaine 150/20/35' TRES HERMANOS	20.00
n° 3 ROBUSTO Rép. Dominicaine 120/19/20' TRES HERMANOS	17.00
n° 4 SHORT GORDITO Rép. Dominicaine 100/27/45' TRES HERMANOS	20.00



**plats disponibles pour les détenteurs du passeport gourmand*

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



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

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



VIN DU MOIS

Intense aux arômes de romarin, thym et pain grillé, avec une attaque ronde et des tannins veloutés. Idéal avec faisan, canard, gibier et fromages de chèvre

57.00





RESTAURANT

L'ENCLUME

CHARMEY

FABIEN CRAUSAZ