



RESTAURANT

L'ENCLUME

CHARMEY

FABIEN CRAUSAZ



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, Suisse	50cl	27.00
Valais HEIDA Franc Tireur Maison MAYE, AOC Valais, 2023, Suisse	50cl	31.00
Valais PETITE ARVINE Frédéric Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, 2025, Suisse	50cl	43.00
Valais DÔLE BLANCHE Domaine Rouvinez, Pinot noir, Gamay, AOC Valais, Suisse	50cl	26.00
Chardonne ROSÉ Pinot Noir, La Bacchanale, AOC Lavaux, Suisse	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, Suisse	75cl	39.00
Valais L'OISELEUR Amigne Maison MAYE, AOC Valais, une abeille, 2024, Suisse	75cl	48.00

rosés

Vully ROSÉ DU VULLY Pinot Noir Gamaret Gamay Malbec, Cru de l'Hôpital, AOC Vully, Suisse	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, Suisse	75cl	35.00
Valais FENDANT Blanc des Reines, Antoine et Christophe BÉTRISEY, AOC Valais, 2025, Suisse	75cl	37.00
Epesses LE TRÉSOR DE LA TOUR Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, Suisse	70cl	41.00
St-Saphorin LES DÉSERTS Cave Didier IMHOF, AOC Lavaux Grand Cru, Suisse	70cl	39.00
St-Saphorin LA MAISERETTE Cave Jean-Paul Forestier, AOC Lavaux Grand Cru, Suisse	70cl	42.00
Dézaley LE TRÉSOR DE LA TOUR Domaine de la Tour de Marsens, AOC Dézaley Grand Cru, Suisse	70cl	54.00

blancs

mono-cépage

Valais JOHANNISBERG Mont Fleuri Cave Bonvin, AOC Valais, 2023, Suisse	75cl	42.00
La Côte VIOGNER Les Romaines Les Frères Dutruy, barrique, AOC La Côte, 2024, Suisse	75cl	48.00
Valais GEWURZTRAMINER" Domaine Zufferey, Clos de Géronde, AOC Valais, 2024, Suisse	75cl	43.00
La Côte SAUVIGNON BLANC Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, Suisse	75cl	52.00
Valais HUMAGNE BLANCHE Maison Maye, AOC Valais, 2023, Suisse	75cl	47.00
Vully FREIBURGER Domaine des Faverges, AOC Vully, 2024, Suisse	75cl	58.00
Valais HEIDA Franc Tireur Maison Maye, AOC Valais, 2023, Suisse	75cl	45.00
Neuchâtel PINOT GRIS Château d'Auvernier, 2025, Suisse	75cl	42.00

magnum

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

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

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

Côtes du Rhône **ACCROCHE-COEUR** Croze Hermitage

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

Côtes du Rhône **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 Nyon, 2021, 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
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 !



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



RESTAURANT

L'ENCLUME

CHARMEY

FABIEN CRAUSAZ