RESTAURANT

OUVERT

CHARMEY

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**

bières

sans alcool

MORETTI Blonde bouteille, Italie 0,0%	33cl	**5.00**
MARTIGNY VICE Ipa Brasserie Whitefrontier, Suisse 0,0%	33cl	**6.00**

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse

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

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
citronelle, grenadine, cassis, 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

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

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 permets 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 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 VIOGNIER 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 VENOGE 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
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.

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse

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 II Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Château Haut-Bailly, 2022, France	75cl	115.00

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 !

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

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

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**

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse

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