

CARTE DES METS ET DES BOISSONS







BIENVENUE CHEZ BOUDJI

"CELEBRONS LA VIE!"

Notre concept sur l'alpage.

Nous avons pensé ce lieu avec notre coeur et notre passion pour y apprécier les plaisirs de la Vie avec vous !

Nous sommes reconnaissants de vous rencontrer ici, dans cet humble chalet d'alpage, dans cette vallée extraordinaire de notre belle Gruyère.

Nous voulons partager avec vous, vos amis, votre famille, vos collègues, un moment de plaisir et de convivialité,

autour de la gastronomie de notre terroir et les vins suisses de nos amis vignerons.

Vous êtes ici chez vous. Amusez-vous, découvrez, rencontrez, dégustez, partagez, détendez-vous!

Notre gérante Sophie Chesnel (Doutaz) s'engage à être proche de vous. Comme tout bon gruérien, elle est authentique et passionnée.

Toute l'équipe de la Buvette d'alpage Chez Boudji vous souhaite la bienvenue! Faisons connaissance et célébrons la Vie tous ensemble.







INFOS PRATIQUES



Le « fait maison », notre gage de qualité!

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*).

Provenances

Nos viandes sont de provenance Suisse

Allergies

Nous sommes à votre écoute! Sur demande, nous vous donnons volontiers des informations sur les mets qui pourraient déclencher des allergies ou des intolérances.

Explication des symboles

Sans lactose



Sans gluten



Végétarien 🕖



Sur demande, nous vous servons volontiers du pain sans gluten.

Tous nos prix sont en francs suisses et incluent la TVA (8.1%) et le service.









12.00

12.00

12.00

10.00

6.00

VINS AU VERRE 1 DL

Chai du Baron, Chasselas & Païen, Valais

LES BLANCS		LES COCKTAILS AVEC ALCOOL	
Chasselas du Vully Château de Praz, Fribourg	5.50	Spritz fribourgeois Liqueur fribourgeoise artisanale gingembre-mi	12.00 el et
Léon Johannisberg	6.00	mousseux Léon du Valais	40.00
Chai du Baron, Valais Pinot Gris du Vully Château de Praz, Fribourg	7.00	Spritz by Léon Aperol, mousseux Léon du Valais, eau gazeuse, rondelle d'orange et menthe fraîche	12.00
Petite Arvine Chai du Baron, Valais	7.50	Hugo by Léon Mousseux Léon du Valais, sirop de sureau et me fraîche	12.00 enthe
LES ROUGES		COCKTAIL SANS ALCOOL	
Pinot Noir du Vully Château de Praz, Fribourg	6.00	Virgin mojito fribourgeois Jus de pomme pasteurisé fribourgeois, eau gaze	10.00 euse,
Gamay Noir Chai du Baron, Valais	6.00	sucre de canne et citron vert et menthe fraîche	
LE ROSÉ		NOTRE APERITIF MAISON	
Rosé du Vully Château de Praz – Pinot noir, Fribourg	6.00	Vin blanc au basilic 1dl	6.00
LE MOUSSEUX			
Léon Mousseux Pétillant	6.00		

A PARTAGER

•			
La planchette viandes et fromages [♯] Jambon à l'os, jambon cru du Valais IGP,		La planchette de viande séchée du Valais ♥ 🗟	
lard cru sec aux herbes, Vacherin Fribourge	eois AOP	> petite 80 g	19.00
et Gruyère AOP		> grande 120 g	29.00
> petite	19.00	La mini valaisanne IGP \$\bar{\bar{\bar{\bar{\bar{\bar{\bar{	19.00
> grande	29.00	Viande séchée et lard cru sec aux herbes	
La tomme fraîche de chèvre d'Albeuve, ga	irnie ∰ ⊗ 16.00	Tous les mets sont servis avec du pain.	



Les recettes du Maître Fromager*

Portion prévue pour une personne – toutes les fondues sont servies avec du pain

L'EXCELLENCE MOITIÉ-MOITIÉ # 15 🔊

50% Gruyère AOP au lait cru 50% Vacherin Fribourgeois AOP au lait thermisé Médaille d'or au Concours Suisse des produits

> 200 g 24.00 250 g 26.00

LA CRÉATION GOURMANDE TRUFFÉE ♥ 🗟 🔊

du terroir 2021-2022

40% Gruyère AOP au lait cru 40% Vacherin Fribourgeois AOP au lait thermisé 20% pâte mi-dure fribourgeoise pasteurisée 1% de truffes blanches d'été

200 g 28.00

PUR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP♥ 🗟 🧆

3 variétés de Vacherin Fribourgeois AOP sélectionnés et affinés, au lait thermisé

200 g 25.00 250 g 27.00

Servie avec des petites pommes de terre

L'ALPAGE GRAND CRU # 🗟 🕪

50% Gruyère d'Alpage AOP au lait cru 50% de Vacherin Fribourgeois AOP Alpage au lait cru

> 200 g 26.00 250 g 28.00

PENSEZ AUX ACCOMPAGNEMENTS

PLANCHETTE À PARTAGER AVEC LA FONDUE

La mini valaisanne IGP (viande séchée et lard cru sec aux herbes)

19.00

La planchette de viande séchée IGP du Valais

19.00

Portion de petites pommes de terre, env. 130 g ♥ 🗟 🔊 3.00 1 œuf pour la touche finale 2.00

Portion de cornichons et petits oignons ♥ 🗟 🔊 3.00 Le kirsch pour le coup du milieu 5.00

Portion de légumes au vinaigre maison ♥ 🗟 🔊 3.00 Le pot de thé noir Sirocco aux épices Chaï, 1 litre maison ♥ 🗟 🔊 3.00



LES METS FROIDS

Le mesclun de salades et graines torréfiées 9.00

La chiffonnade de rosbif

mesclun, petites pommes de terre et mayonnaise* légère aux herbes fraîches 29.00

L'émincé de poulet aux herbes fraîches et mesclun

citron, huile d'olive, carpaccio de fenouil 24.00

La tartine de Petit Bibi au lard et pommes compotées et mesclun 24.00

La salade de sarrasin à la mozzarella fribourgeoise

sarrasin, mesclun, fraises, amandes effilées, mozzarella et pesto 23.00

La croûte au Vacherin Fribourgeois AOP > avec un œuf au plat > avec jambon à l'os 6	21.00 + 2.00 + 4.00
La croûte aux champignons frais	26.00
Les macaronis de chalet à la double crème de la Gruyère Macaronis, Gruyère AOP, oignons, double crème de la Gruyère	21.00
> avec du lard fumé 🖁 🗟	+ 4.00
> avec des pommes compotées 🖁 🗟 🧭	+ 4.00
La véritable soupe de chalet Oignons, poireaux, épinards, pommes de terre, cornettes, double crème d Gruyère	19.50 de la

LES METS CHAUDS

Le	rösti nature 🖁 🗟 🧭	18.00
Le	rösti au Vacherin Fribourgeois AOP	21.00
>	avec œuf au plat $^{rac{10}{20}}$ $ ext{ } $	+ 2.00
>	avec jambon à l'os $^{rac{oldsymbol{eta}}{oldsymbol{eta}}}$	+ 4.00
>	avec des pommes compotées $^{rac{1}{2}}$	+ 4.00

Le rösti nature et sérac frais de La Roche 26.00

roquette, condiment tomates séchées, câpres, citron, persil et jambon cru IGP

Nos röstis sont préparés avec les patates d'Olivier Rapin, de la région

POUR LES PLUS JEUNES JUSQU'À 12 ANS

Gruyère AOP râpé et croûtons servis à part

Mets à choix en portion réduite servis avec 3 dl de sirop 13.00

- > Les macaronis de chalet, avec ou sans lard fumé
- Le rösti nature ou avec du Vacherin Fribourgeois AOP
- > La croûte au Vacherin Fribourgeois AOP avec jambon à l'os + 4.00
- La soupe de chalet, Gruyère AOP râpé et croûtons servis à part



La tartelette * au citron	6.50	Les délicieuses pommes compotées 4.00	
La tartelette * au vin cuit	6.50	La boule de glace* ou de sorbet artisanal*de La Mucca à Bulle 4.50	
La tarte aux fruits de saison	7.50	Fleur de lait, café, chocolat, framboise ou abricot	
La crème brûlée à l'aspérule odorante	10.00	Le sorbet arrosé (framboise ou abricot) avec de l'abricotine, de la williamine ou de la	
La mousse au chocolat au lait		vodka 11.50	
«Cailler»	10.00	La portion supplémentaire de double crème de la	
Les meringues et double crème		Gruyère + 4.00	
de la Gruyère *	11.00		
 avec une boule de glace à choix * (La Mucca à Bulle) 	+ 4.50		
Le café gourmand composé de			
petits délices locaux *	13.00		
> avec un thé ou une infusion Sirocco	14.00		

NOS BOISSONS CHAUDES

		> Thé noir Earl Grey	
Renversé, cappuccino, latte macchiato	5.50	> Thé noir Black Chai aux épices	
Double espresso	5.90	> Thé vert japonais Sencha	
Double espresso	5.90	> Thé au gingembre et citronnelle	
Le Café Boudji	7.50	> Thé camomille	
à la pomme Morard du Bry	7.50	> Thé à la menthe marocaine	
a la pomine Morara da Bry		> Infusion aux herbes	
Chocolat chaud Caotina/Ovomaltine	4.50	> Infusion verveine	
Chocolat Chadd Caothla, Ovomatine	4.50	Infusion aux fruits rouges	
		> Infusion au cynorrhodon	



LEC COETC	2 -11	- JI	
LES SOFTS	3 dl	5 dl	
Thé froid maison	3.90	5.90	
Jus de pomme pasteurisé de			
Fribourg	3.90	5.90	
Apfelschorle maison	3.90	5.90	
Jus de pomme et eau gazeuse			
Romanette citron	3.90	5.90	
Rivella rouge ou bleu	3.90	5.90	
Vivi Kola suisse classique			
ou zéro	3.90	5.90	
Sirops Morand, avec eau originelle,	filtrée e	t	
rafraichie by BRITA	3.90	5.90	
Grenadine, menthe, citronnelle, sureau, cassis, framboise			
Les sirops 3dl sont offerts aux enfants ans.	jusqu'à	12	
Gents Swiss Tonic 2 dl		5.90	
GCIICS SWISS TOTHE 2 UI		3.50	
Thomas Henry Ginger Beer 2 dl		5.90	
San Pellegrino Sanbittèr 2 dl		4.50	

L'EAU MINÉRALE

L'eau de source «Originelle» by Brita Suisse (micro-filtrée et fraîche)

Plate 3 dl: 2.50 5 dl: 3.50 1 l: 6.00
Gazeuse 3 dl: 3.00 5 dl: 4.00 1 l: 7.00

La carafe d'eau vous sera offerte avec plaisir, sur demande. Cependant, sans autres boissons consommées à table, nous nous permettrons de servir un litre de notre eau plate filtrée et fraîche et de la facturer.

NOS BIÈRES ET CIDRE	3 dl	5 dl
Freiburger Biermanufaktur La Patriote blonde fribourgeoise en pression	5.00	7.50
Freiburger Biermanufaktur Ma Biche blanche fribourgeoise en pression	5.50	8.50
Panachée (avec La Patriote)	5.00	7.50
Bière «Placebo» sans alcool de la Brasserie Dr. Gab's / en bouteille	e 3.3dl	6.90
Cidre Crafty de la Brasserie Dr. Gab's / en bouteille	3.3dl	7.90

LES MUST DE L'ETE

Thé froid maison 3 dl: 3.90 5 dl: 5.90

Café latte macchiato

«glacé frappé»

double espresso avec lait

frappé au shaker et servi avec glaçons

7.50



LES SPIRITUEUX	2 cl
Eau de vie de Pomme Morard 43%	5.00
Kirsch Morand 40%	5.00
Grappa di Selezione d'Ottobre	
du Tessin 43%	6.00
Williamine Morand 43%	6.00
Vieille prune Les Trois Rois 40%	6.00
Abricotine Morand 43%	7.00
Génépi artisanal fribourgeois Gremaud 41%	8.00
Damassine d'Ajoie 42%	8.00
Grande Gruyère Verte Morard 45%	7.00

LES APÉRITIFS ET LES PETITS PLAISIRS	4 cl
Martini Blanc – Rouge 15.5%	6.50
Suze 20%	6.50
Campari 25%	6.50
Pastis ou Ricard 45%	6.50
Amaretto Disaronno 28%	6.50
Limoncello di Sorrento 30%	6.50
Baileys Irish cream 17%	6.50
Gin Tanqueray 43%	8.00

UN CIGARE

Tres Hermanos Gardito 19.00

Cigare léger avec des notes de sous-bois.

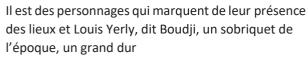
Provenance : République Dominicaine

NOTRE SPECIALITE

La petite gnôle à Boudji 36% – 2 cl 5.00 Génépi des amis du Val d'Aoste







au cœur tendre, en est certainement un. L'histoire de la buvette Chez Boudji au cœur de la Gruyère est intimement liée à celle de son ancien propriétaire.

La buvette d'alpage du Gîte d'Avau, sur les hauts de Broc, porte désormais son nom, et elle est encore connue loin à la ronde, 25 ans plus tard; et pourtant, Boudji ne l'a

jamais tenue lui-même. Il n'était même pas un habitué des lieux.

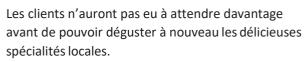
Le premier tenancier de la buvette du Gîte d'Avau à s'aventurer là-haut était Louis de la Fayaula de la Roche, en 1995. Ont suivi trois femmes de Charmey et Bulle, Patricia Rime, Huguette Gothuey et Sonia Chollet, lesquelles ont géré la buvette de 1996 à 2000.

Suite au départ des trois amies, Georges Sudan, connu sous le nom de Kiki, y a pris ses quartiers pour la belle saison avec

son épouse Antoinette de 2000 à 2010.

Malheureusement, la saison estivale 2011 a dû être abruptement annulée en raison du décès soudain de Louis Yerly dit «Boudji».

Le chalet part en faillite et doit être vendu. L'énorme engouement suscité par cette vente est à la hauteur de la réputation du lieu. Fin 2011, suite à une âpre vente aux enchères, l'agriculteur André Deillon de Vuisternens-devant-Romont remporte la mise.



Dès juillet 2012, la buvette est reprise par le couple Alexandra et Yves Jaquet d'Estavannens. Durant 10 ans, la famille

Jaquet fait de la buvette Chez Boudji une adresse appréciée des fribourgeois, mais pas seulement.

Depuis mai 2022, Les Fondues Wyssmüller® reprennent le flambeau. Un décor authentique, une nouvelle énergie, une carte originale, des idées plein la tête, un concept qui offre une nouvelle jeunesse à cet endroit mythique, au cœur de la Gruyère.

Anecdotes

Boudji était un personnage crédule. Les amis aimaient le «faire aller», comme on dit. Quand il s'énervait, il n'était pas rare qu'il tape sur la table avec sa canne. La table ronde de sa cuisine en porte encore des traces.

Boudji avait le cœur sur la main. Il savait être généreux avec les proches qui s'occupaient de lui, mais payait plus volontiers en nature qu'en argent. Verre de rouge et cigare à la bouche, Boudji ne mettait que rarement les pieds à la buvette.