



CARTE DES METS ET DES BOISSONS

Concept gourmand
inspiré par

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 





BIENVENUE CHEZ BOUDJI

“CELEbrons la Vie !”

Notre concept sur l'alpage.

Nous avons pensé ce lieu avec notre cœur 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.

Concept gourmand
inspiré par

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 





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.

Concept gourmand
inspiré par

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER





VINS AU VERRE 1 DL

LES BLANCS

Chasselas du Vully	5.50
Château de Praz, Fribourg	
Léon Johannisberg	6.50
Chai du Baron, Valais	
Fendant Vieille Vigne	6.50
Chai du Baron, Valais	
Pinot Gris du Vully	7.00
Château de Praz, Fribourg	
Petite Arvine	7.50
Chai du Baron, Valais	

LES ROUGES

Pinot Noir du Vully	6.00
Château de Praz, Fribourg	
Gamay Noir	6.00
Chai du Baron, Valais	
Garanoir-Gamaret du Vully	6.50
Château de Praz, Fribourg	

LES ROSÉS

Rosé du Vully	6.00
Château de Praz – Pinot noir, Fribourg	
Rosé Blanc de Noir	6.50
Domaine Cornulus – Pinot noir, Valais	

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Spritz fribourgeois	12.00
Liqueur fribourgeoise artisanale gingembre-miel et mousseux Léon du Valais	
Spritz by Léon	12.00
Aperol, mousseux Léon du Valais, eau gazeuse, rondelle d'orange et menthe fraîche	
Hugo by Léon	12.00
Mousseux Léon du Valais, sirop de sureau et menthe fraîche	

COCKTAIL SANS ALCOOL

Virgin mojito fribourgeois	10.00
Jus de pomme pasteurisé fribourgeois, eau gazeuse, sucre de canne et citron vert et menthe fraîche	

NOTRE APÉRITIF MAISON *by Sophie*

Chasselas parfumé au basilic	1dl	6.50
-------------------------------------	-----	------

LE MOUSSEUX

Léon Mousseux Pétillant	1dl	6.50
Chai du Baron, Chasselas & Païen, Valais		

A PARTAGER

La planchette viandes et fromages

Jambon à l'os, jambon cru du Valais IGP,
lard cru sec aux herbes, Vacherin
Fribourgeois AOP et Gruyère AOP

> petite	19.00
> grande	29.00

La tomme fraîche de chèvre d'Albeuve, garnie

16.00

La planchette de viande séchée du Valais

> petite 80 g	19.00
> grande 120 g	29.00

La mini valaisanne IGP

19.00

Viande séchée et lard cru sec
aux herbes

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

50% Gruyère AOP au lait cru
50% Vacherin Fribourgeois AOP au lait thermisé

Médaille d'or au Concours Suisse des produits du terroir 2021-2022

200 g	24.00
250 g	26.00

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'INTENSE

33% Gruyère AOP au lait cru
32% Vacherin Fribourgeois AOP au lait thermisé
32% Appenzeller® au lait cru

200 g	26.00
-------	-------

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	12.00

CUISINE DU TERROIR!



LES METS FROIDS

Mélange de pousses de salades et graines torréfiées 9.00

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

La salade de courge rôtie, sérac de La Roche et graines, prunes et grenade 18.00

Le mesclun aux poires, figues, Bleu de la Gruyère et noix, vinaigrette au miel 21.00

La croûte au Vacherin Fribourgeois AOP 21.00

- > avec un œuf au plat 2.00
- > avec jambon à l'os 4.00

Le bourguignon de champignons frais, et spaetzli maison 26.00

Les macaronis de chalet à la double crème de la Gruyère 21.00
Macaronis, Gruyère AOP, oignons, double crème de la Gruyère

- > avec du lard fumé 4.00
- > avec des pommes composées 4.00

LES METS CHAUDS

L'assiette de la Bénichon 26.00
Jambon à l'os, lard et saucisson fumé, choux, carottes, pommes-de-terre et poire à Botzi AOP

Le bol de soupe 11.00
(nous vous renseignons volontiers)

Le rösti nature 18.00

Le rösti au Vacherin Fribourgeois AOP 21.00

- > avec œuf au plat 2.00
- > avec jambon à l'os 4.00
- > avec des pommes composées 4.00

Le rösti d'automne 26.00
Rösti nature avec fromages de chèvre lardés, compotée d'oignons à la bière, miel

Pour les plus jeunes jusqu'à 12 ans

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
- > Le velouté de légumes du moment et 1 boule de glace à choix pour le dessert

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



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

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, décaféiné	4.20	Thés et infusions biologiques Sirocco	4.90
Renversé, cappuccino, latte macchiato	5.50	> Thé noir Earl Grey	
Double espresso	5.90	> Thé noir Black Chai aux épices	
Le Café Boudji	7.50	> Thé vert japonais Sencha	
à la pomme Morard du Bry		> Thé au gingembre et citronnelle	
Chocolat chaud Caotina/Ovomaltine	4.50	> Thé camomille	
		> Thé à la menthe marocaine	
		> Infusion aux herbes	
		> Infusion verveine	
		> Infusion aux fruits rouges	
		> Infusion au cynorrhodon	



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 et rafraichie by BRITA	3.90	5.90
Grenadine, menthe, citronnelle, sureau, cassis, framboise		
Les sirops 3dl sont offerts aux enfants jusqu'à 12 ans.		
Gents Swiss Tonic 2 dl		5.90
Thomas Henry Ginger Beer 2 dl		5.90
San Pellegrino Sanbittèr 1 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	5.00	7.50
blonde fribourgeoise en pression		
Freiburger Biermanufaktur		
Ma Biche	5.50	8.50
blanche fribourgeoise en pression		
Panachée (avec La Patriote)	5.00	7.50
Bière «Placebo» sans alcool		6.90
de la Brasserie Dr. Gab's / en bouteille 3.3dl		
Cidre Crafty		7.90
de la Brasserie Dr. Gab's / en bouteille 3.3dl		

LES MUST DE L'ETE

Thé froid maison	3 dl: 3.90 5 dl: 5.90	Café latte macchiato «glacé frappé»	7.50
		double espresso avec lait	
		frappé au shaker et servi avec glaçons	



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 42%	8.00
Damassine d'Ajoie 42%	8.00
Grande Gruyère Verte Morard 45%	7.00

UN CIGARE

Assortiment de cigares, demandez notre carte

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

NOTRE SPECIALITE

La petite gnôle à Boudji 40% – 2 cl 5.00
Génépi des amis du Val d'Aoste



QUI ETAIT BOUDJI?

Il est des personnages qui marquent de leur présence des lieux et Louis Yerly, dit Boudji, un sobriquet de l'époque, un grand dur 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.

Les clients n'auront pas eu à attendre davantage avant de pouvoir déguster à nouveau les délicieuses spécialités locales. 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, William Wyssmüller et sa marque Wyssmüller® Maître fromager 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.

Concept gourmand
inspiré par

Wyssmüller®
MAÎTRE FROMAGER