



CARTE DES METS ET DES BOISSONS

Concept gourmand
inspiré par

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 


**CHEZ
BOUDJI**
BUVETTE D'ALPAGE
au  de la Gruyère



BIENVENUE CHEZ BOUDJI

“CÉLÉBRONS 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 vigneron.

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 lors de la réservation, il est possible d'obtenir 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 Château de Praz, Fribourg	5.50
Léon Johannisberg Chai du Baron, Valais	6.50
Fendant Vieille Vigne Chai du Baron, Valais	6.50
Pinot Gris-Pinot Blanc du Vully Château de Praz, Fribourg	7.00
Petite Arvine Chai du Baron, Valais	7.50

LES ROUGES

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

LES ROSÉS

Rosé du Vully Château de Praz – Pinot noir, Fribourg	6.00
Rosé de Syrah Chai du Baron – Syrah, Valais	6.50

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

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

COCKTAIL SANS ALCOOL

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

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 de campagne, jambon cru du Valais IGP, lard cru sec aux herbes, Vacherin Fribourgeois AOP et Gruyère AOP

- > A partager dès 2 personnes 22.00
- > A partager dès 4 personnes 32.00

La tomme pur chèvre d'Albeuve et son condiment maison

15.00

Le plaisir fromager

15.00

Gruyère AOP 20 mois d'affinage et Vacherin Fribourgeois AOP de Pont-la-Ville

La planchette Valaisanne IGP pour 2 personnes 25.00

Viande séchée, lard cru sec aux herbes et saucisse sèche

Le trio gourmand à partager dès 2 personnes 15.00

Houmous de betterave, condiment de tomates séchées, câpres, citron, persil et sésame aux herbes et graines

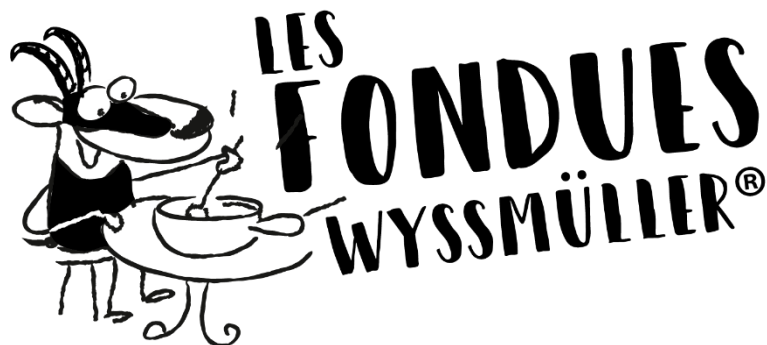
Tous les mets sont servis avec du pain.

SUGGESTION DU MAÎTRE FROMAGER

LA FONDUE C'EST FUN EN « TAPAS »

200g à partager 24.50

Je vous recommande ma recette Création au poivre fin, aromatisé en Valle Maggia



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

220 g 24.50

CREATION AU POIVRE FIN AROMTISÉ EN VALLE MAGGIA

40 % Gruyère AOP au lait cru
40 % Vacherin Fribourgeois AOP au lait thermisé
20 % de fromage fribourgeois mi-dur

200 g 24.50

L'ALPAGE GRAND CRU

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

220 g 26.50

PUR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP


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



220 g 25.50

Servie avec des petites pommes de terre

PENSEZ AUX ACCOMPAGNEMENTS

PLANCHETTES À PARTAGER AVEC LA FONDUE

La planchette de viande séchée IGP du Valais (env. 70g)  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
		Le pot de thé noir Sirocco aux épices Chaï, 1 litre	12.00



CUISINE DU TERROIR!

LES METS FROIDS


**Le bol de salade verte et graines torrifiées,
vinaigrette maison**  

- > petite 7.00
- > grande 9.50

La salade de légumes cuits et crus    18.00
Au gré des saisons et selon les envies de notre chef

La salade de quinoa et mozzarella fribourgeoise
  26.00

Quinoa, mozzarella, salade verte, fraises, amandes effilées et pesto

**Le rosbeef, sauce maison et pommes-de-terre
sautées**  29.50

Servi avec une petite salade verte

LES METS CHAUDS

La soupe du moment, veloutée et goûteuse 14.00
Croûtons servis à part

Le rösti nature    18.00

Le rösti avec Vacherin Fribourgeois AOP    22.00

- > avec œuf au plat    + 2.00
- > avec jambon de campagne   + 4.00
- > avec des pommes composées    + 4.00

**Le rösti nature, sésac frais de La Roche et jambon
cru IGP**  26.00

Servi avec un condiment tomates séchées, câpres, citron, persil

**La croûte avec Vacherin Fribourgeois AOP et jambon
de campagne**  26.00

- > avec un œuf au plat   + 2.00

La croûte aux champignons  26.00
Servie avec une petite salade verte

**Les macaronis du chalet à la double crème de la
Gruyère**  21.00

Cornettes, Gruyère AOP, oignons, double crème de la Gruyère

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

Le burger cuchaule AOP 28.00

Effiloché de bœuf, lard fumé grillé, oignons rouges en pickles, feuille de salade et sauce maison
Servi avec des pommes-de-terre sautées

POUR LES PLUS JEUNES JUSQU'À 12 ANS

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

- > Les cornettes du chalet, avec ou sans lard fumé
OU
- > Le rösti nature et une boule de glace à choix pour
le dessert
OU
Le rösti avec Vacherin Fribourgeois AOP
OU
- > La petite croûte avec Vacherin Fribourgeois AOP
et jambon de campagne
OU
- > La soupe du moment (croûtons servis à part) et
une boule de glace à choix pour le dessert

LES DESSERTS



La tartelette * au vin cuit	6.50	Les délicieuses pommes compotées, yogourt de brebis et miel de romarin	9.00
La tartelette * au citron	6.50	La boule de glace* ou de sorbet artisanal*	4.50
La tarte aux fruits de saison	7.50	Fleur de lait, café, stracciatella, framboise ou abricot	
Le riz au lait parfumé à la reine des prés, caramel au beurre salé	10.00	Le sorbet arrosé (framboise ou abricot)	
Le brownie aux graines de sarrasin torréfiées	10.00	Avec de la framboise ou de la vodka	12.00
Les meringues et double crème de la Gruyère *	11.00	La portion supplémentaire de double crème de la Gruyère env. 70g	+ 3.00
> avec une boule de glace à choix *	+4.50		
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
Brasserie Dr. Gab's / en bouteille 3.3dl		
Cidre Crafty		7.90
Brasserie Dr. Gab's / en bouteille 3.3dl		

LES MUST DE L'ÉTÉ

Thé froid maison 3 dl: 3.90 5 dl: 5.90

Café latte macchiato «glacé frappé» 6.00

Double espresso avec lait, frappé au shaker et servi avec des glaçons



LES SPIRITUEUX

	2cl
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
Framboise Morand	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

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
Suze 20% et Vivi Kola	9.00
Campari 25%	6.50
Cynar	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
Gin Tanqueray 43% et Gents Swiss Tonic	13.00
supplément eau gazeuse	+2.50

NOTRE SPECIALITE

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



QUI ÉTAIT 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 