



CARTE DES METS ET DES BOISSONS

Concept gourmand
inspiré par

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 

Juillet 2025





BIENVENUE CHEZ BOUDJI

“Célébrons 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 !

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

Sophie Chesnel, gérante
William Wyssmüller, maître fromager.

Concept gourmand
inspiré par

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 





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



INFOS PRATIQUES

Le « fait maison », notre gage de qualité ! Provenances

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 (*).

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	5.90
Château de Praz, Fribourg	
Léon Johannisberg	6.50
Chai du Baron, Valais	
Fendant Vieille Vigne	6.50
Chai du Baron, Valais	
Pinot Gris - Pinot Blanc du Vully	7.00
Château de Praz, Fribourg	
Petite Arvine	8.00
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 de Pinot Noir du Vully	6.50
Château de Praz, Fribourg	
Rosé de Syrah	6.50
Chai du Baron - Syrah Valais	
Rosé Blanc de Noir	7.00
Domaine Cornulus - Pinot noir, Valais	

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Spritz Limoncello	12.00
Limoncello 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 Création	13.00
Selon inspiration du Bar	

COCKTAIL SANS ALCOOL 10.00

Virgin mojito fribourgeois
Jus de pomme pasteurisé fribourgeois, eau gazeuse, sucre de canne, 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		



APÉRO?

À 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

> À partager dès 2 personnes 22.00

> À partager dès 4 personnes 32.00

La tomme pur chèvre d'Albeuve  
et son condiment maison 16.00

Le plaisir fromager    15.00

Gruyère AOP 20 mois d'affinage, Wyssmüller® Excellence 20 mois d'affinage, Vacherin Fribourgeois AOP de Pont-La-Ville, 3 mois d'affinage, médaille d'or prix du Conseil d'Etat 2025

La planchette valaisanne IGP pour 2 personnes

Viande séchée, lard cru sec aux herbes et saucisse sèche 25.00

Trio gourmand à partager dès 2 personnes

Houmous de betteraves, condiment de tomates séchées, câpres, citron, persil et tartinade au yogourt de brebis 18.00

Tous les mets sont servis avec du pain

SUGGESTIONS DU MAÎTRE FROMAGER

LA FONDUE C'EST AUSSI FUN EN "TAPAS"

À PARTAGER 24.50

Portion dès 200 g en apéro ou entrée

Je me réjouis que vous goûtiez ma recette Création au poivre fin aromatisé en Vallee Maggia.

"Un pur régal pour vos papilles"

Will



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

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

CRÉATION AU POIVRE FIN AROMATISÉ EN VALLEE MAGGIA

37% Gruyère AOP au lait cru
37% Vacherin Fribourgeois AOP au lait thermisé
26% pâte mi-dure fribourgeoise pasteurisée

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

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

PENSEZ AUX ACCOMPAGNEMENTS

PLANCHETTE À PARTAGER AVEC LA FONDUE

La planchette de viande séchée IGP du Valais  

À partager dès 2 personnes 19.00

À partager dès 4 personnes 29.00

Portion de petites pommes de terre, env. 130 g   

3.00

Portion de cornichons et petits oignons   

3.00

1 œuf pour la touche finale

2.00

Le kirsch pour le coup du milieu

5.00

Le pot de thé noir Sirocco aux épices
Chai, 1 litre

12.00

CUISINE DU TERROIR!



LES METS FROIDS

Le bol de salade verte et graines torréfiées

- > Petit 7.00
- > Grand 9.50

La salade de légumes cuits et crus

Au gré des saisons et selon les envies de notre Chef 19.00

La soupe fraîcheur du Chef

- > Petite 9.50
- > Grande 14.00

La salade de quinoa à la mozzarella suisse

26.00

Quinoa, mozzarella, salade verte, amandes effilées et pesto

Le rosbeef, sauce maison et pommes de terre

29.50

Servi avec une petite salade verte

LES METS CHAUDS

Le rösti nature

18.00

Le rösti au Vacherin Fribourgeois AOP

  22.00

- > Œuf au plat   + 2.00
- > Jambon de campagne   + 4.00
- > Pommes compotées   + 4.00
- > Saucisse à rôtir de in Fang  + 8.00

Le rösti nature au sérac frais de La Roche et jambon cru IGP

26.00

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

La croûte au Vacherin Fribourgeois

AOP et jambon de campagne  26.00

- > Avec un œuf au plat   + 2.00

La croûte aux champignons 27.00

Servie avec une petite salade verte

Les macaronis du chalet à la double crème de la Gruyère 22.00

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

- > Avec du lard fumé   + 4.00
- > Avec des pommes compotées  + 4.00

Le burger cuchaule AOP 29.50

Effiloché de bœuf, lard fumé grillé, oignons rouges en pickles, feuille de salade et sauce maison

Servi avec pommes de terre sautées

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

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 au Vacherin Fribourgeois AOP

OU

- > La petite croûte au Vacherin Fribourgeois AOP et jambon de campagne

OU

- > La soupe fraîcheur et boule de glace* à choix pour le dessert



La tartelette* au vin cuit	7.00	Les délicieuses pommes compotées yogourt de brebis et miel de romarin	11.00
La tartelette* au citron	7.00	La boule de glace* ou de sorbet artisanal*	4.50
La tarte aux fruits de saison	8.00	Fleur de lait, café, chocolat, framboise ou abricot	
Le riz au lait parfumé à la reine des prés, caramel beurre salé	11.00	Le sorbet* arrosé (framboise ou abricot)	
Le dessert au chocolat du Chef	10.00	Avec de l'abricotine, 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 (70g)	+ 4.00
> Avec une boule de glace* à choix	+ 4.50		
Le café gourmand composé de petits délices locaux *	14.00		
> Avec un thé ou une infusion Sirocco	15.00		

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, décaféiné	4.20	Thés et infusions biologiques Sirocco	4.90
Renversé, cappuccino, latte macchiato	5.50	> Thé noir EarlGrey	
Double espresso Le Café	5.90	> Thé noir Black Chai aux épices	
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 marocain	
		> 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
Kinley Ginger Beer 2 dl	5.90
San Pellegrino Sanbitter 1 dl	4.50

LES MUST DE L'ÉTÉ

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

3 dl 7.50

L'EAU MINÉRALE

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

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

La carafe d'eau vous sera offerte avec plaisir sur demande. Sans autres boissons consommées à table, nous nous permettrons de servir 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 4.5%		7.90
De la Brasserie Dr. Gab's		
En bouteille 3.3dl		





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
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
Tres Hermanos
Demandez notre carte



LES APÉRITIFS ET LES PETITS PLAISIRS

	4cl
Martini Blanc – Rouge 15.5%	6.50
Suze 20%	6.50
Suze 20% et Vivi Kola	9.00
Campari 25%	6.50
Cynar 16,5%	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	13.00
Swiss Tonic	
Supplément eau gazeuse	+2.50

NOS SHOOTERS

La petite gnôle à Boudji 40% - 2cl

Génépi des amis du Val d'Aoste 5.00

L'abricot sur fruit de Morand 1889,

21,5% - 2cl 5.00

Tous nos cigares sont conservés dans un humidor à 72% d'humidité et à 19°C



CARTE DES VINS

Sélection des vins suisses inspirés par
Wyssmüller® Maître Fromager

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 





VINS AU VERRE 1DL CHF

LES BLANCS

Chasselas du Vully Château de Praz, Fribourg	5.90
Léon Johannisberg Chai du Baron, Valais	6.50
Fendant Vieille Vigne Chai du Baron, Valais	6.50
Apéritif maison by Sophie Chasselas aromatisé au basilic	6.50
Pinot Gris - Pinot Blanc du Vully Château de Praz, Fribourg	7.00
Petite Arvine Chai du Baron, Valais	8.00

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 de Pinot Noir du Vully Château de Praz, Fribourg	6.50
Rosé de Syrah Chai du Baron - Syrah Valais	6.50
Rosé Blanc de Noir Domaine Cornulus - Pinot Noir, Valais	7.00

LE MOUSSEUX

Léon Mousseux Pétillant Chai du Baron, Chasselas et Paien, Valais	6.50
---	------



VINS EN POT / CARAFE 5DL CHF

LES BLANCS

Chasselas du Vully Château de Praz, Fribourg	28.00
Léon Johannisberg (servi en carafe) Chai du Baron, Valais	31.00
Fendant Vieille Vigne (servi en carafe) Chai du Baron, Valais	31.00
Pinot Gris-Pinot Blanc du Vully (servi en carafe) Château de Praz, Fribourg	34.00
Petite Arvine (servi en carafe) Chai du Baron, Valais	39.00

LES ROUGES

Pinot Noir du Vully Château de Praz, Fribourg	29.00
Léon Assemblage Chai du Baron – Merlot, Diolinoir, Valais	29.00
Garanoir-Gamaret du Vully Château de Praz, Fribourg	31.50

LES ROSÉS

Rosé de Pinot Noir du Vully Château de Praz, Fribourg	29.00
Rosé de Syrah (servi en carafe) Chai du Baron	31.50
Rosé Blanc de Noir (servi en carafe) Domaines Cornulus, Valais	34.00



BOUTEILLE 75 CL CHF

FRIBOURG

Rosé de Pinot Noir du Vully 44.00
Château de Praz, Fribourg

VAUD

Rosé de Pinot Noir (Bio) 43.00
Les Frères Dutruy

GENÈVE

Rosé de Gamay 42.00
Domaine des Trois Étoiles – Gamay

VALAIS

Léon Rosé de Syrah 43.00
Chai du Baron
Rosé Blanc de Noir 46.00
Domaine Cornulus - Pinot noir, Valais

TESSIN

Gran Rosé 44.00
Brivio – Merlot
Rosato Rovere 59.00
Brivio – Merlot

NEUCHÂTEL

Œil-de-Perdrix 48.00
Auvernier Bouvet-Jabloir – Pinot Noir



BOUTEILLE 75 CL CHF

VAUD

Brut Rosé Méthode Traditionnelle 60.00
Les Frères Dutruy – Pinot Noir

NEUCHÂTEL

Rosé Brut Signature 65.00
Auvernier Bouvet-Jabloir – Pinot Noir

VALAIS

Léon Mousseux Pétillant 45.00
Chai du Baron – Chasselas, Païen

FRANCE (REIMS)

Champagne Brut Premier 80.00
Louis Roederer – Pinot Noir,
Chardonnay, Pinot meunier



BOUTEILLE 70 / 75 CL

CHF

FRIBOURG

Chasselas du Vully 41.00
Château de Praz

Chardonnay du Vully 47.00
Cave Le Petit Château

Pinot Gris - Pinot Blanc du Vully 47.00
Château de Praz

Freiburger de Vully 54.00
Cave Le Petit Château - Sylvaner,
Pinot gris

VAUD

Chasselas Cuvés Spéciale (Bio) 42.00
Les Frères Dutruy

La Braise d'Enfer 47.00
Les Frères Dubois – Chasselas

Dézaley-Marsens – De la Tour 57.00
Les Frères Dubois – Chasselas

GENEVE

Sauvignon Blanc 53.00
Domaine des Trois Etoiles

SCHAFFOUSE

Rheinriesling Aagne
Schaffouse AOC 80.00

St-Gall

Seemühle Riesling (bio) AOC 99.00

NEUCHÂTEL

Chambleau Blanc (Bio) 44.00
Caves de Chambleau – Chasselas

VALAIS

Fendant Vieille Vigne 45.00
Chai du baron

Fendant Les Murettes 45.00
Maison Gilliard - Chasselas

Léon Johannisberg 45.00
Chai du Baron

Petite Arvine 58.00
Chai du Baron

Petite Arvine Tourbillon 63.00
Les Domaines, Provins

Cuvée Blanc 1858 70.00
Charles Bonvin – Petite Arvine, Heida,
Amigne

TESSIN

Chiar di Luna 43.00
Delea – Merlot Blanc

Carato Bianco 59.00
Delea – Chardonnay, Merlot, Sauvignon
Blanc

Bianco Rovere 59.00
Brivio – Merlot Blanc



BOUTEILLE 70 / 75 CL

CHF

FRIBOURG

Pinot Noir du Vully 44.00

Château de Praz

Gamaret du Vully 47.00

Château de Praz

Noblesse Assemblage du Vully (Bio) 69.00

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cave Le Petit Château

Colline 1789 (Bio) 59.00

Cave Le Petit Château

VAUD

Réserve des Héraults 53.00

Les Frères Dubois – Pinot Noir

Assemblage Réserve Les Romaines (Bio) 56.00

Les Frères Dutruy – Gamaret, Garanoir, Gamay, Pinot Noir

Yvorne Rouge Grand Cru Assemblage 57.00

Château Maison Blanche – Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay, Diolinoir

Prestige Pinot Noir

d'Yvorne Barrique 69.00

Henri Badoux

Prestige Merlot

d'Yvorne Barrique 69.00

Henri Badoux

GENÈVE

Danaïde 64.00

Domaine des Trois Etoiles

NEUCHÂTEL

Pinot Noir Classique 53.00

Caves de Chambleau

Métissage Barrique 59.00

Caves de Chambleau – Gamaret et Garanoir

Cabernet Franc Les Palins 59.00

Grillette

Gamaret-Pinot Noir Signature 61.00

Auvernier Bouvet-Jabloir

Pinot Noir 1er Cru «Les Devins» 61.00

Domaine Grisoni

Pinot Noir Cuvée Charlotte (Bio) 89.00

Caves de Chambleau

ZÜRICH

ÉO Noir 72.00

Staatskellerei Zürich – Gamaret, Merlot

Merlot 80.00

Staatskellerei Zürich – Merlot

GRISONS

Weisstorkel Blauburgunder (Bio) 80.00

Wegelin – Pinot Noir

BOUTEILLE 70 / 75 CL

CHF

TESSIN

Baiocco 45.00
Brivio – Merlot

Giornico Oro 53.00
Gialdi – Merlot

Touché 56.00
Brivio – Merlot

Arzo 62.00
Gialdi – Merlot

D'Antan 63.00

Brivio–Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

Carato Rosso 69.00
Delea – Merlot Barrique

Sassi Grossi 89.00
Gialdi–Merlot

Quattromani Merlot 99.00
Brivio–Tamborini–Delea–Gialdi

VALAIS

Léon Pinot 44.00
Chai du Baron - Pinot Noir

Gamay Noir 44.00
Chai du Baron

Dôle des Monts 46.00
Maison Gilliard - Gamay, Pinot Noir

Léon Assemblage Rouge 49.00
Chai du Baron–Merlot, ,Diolinoir

Sherpa Assemblage Rouge 53.00
Domaines Chevaliers - Pinot Noir
Humagne rouge

Gamay Vieilles Vignes (Bio) 53.00
Domaine Cornulus

Cornalin 59.00
Chai du Baron

Merlot 59.00
Chai du Baron

Sherpa Assemblage Everest 62.00
Domaines Chevaliers – Merlot, Syrah, Ancelotta

Baroq 69.00

Domaine Jean-René Germanier – Merlot,
Cabernet, Cornalin

Défi Noir 69.00

Les Titans, Provins – Cornalin, Diolinoir,
Syrah

Cabernet Franc Antica 69.00

Domaine Cornulus

Merlot Trè Gran Antica (Bio) 72.00

Domaine Cornulus

La Réserve Barrique 75.00

Chai du Baron – Merlot, Cabernet
Sauvignon

Clos Corbassières 75.00

Les Domaines, Provins – Cornalin,
Cabernet

Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet Franc

Humagne Rouge Réserve 76.00

Domaine Jean-René Germanier

Cuvée 1858 Rouge 79.00

Charles Bonvin – Cornalin, Syrah, Humagne
Rouge

Pinot Noir Cœur du Clos 72.00
Domaine Cornulus

Syrah Cayas Réserve 89.00
Domaine Jean-René Germanier

Elixir Assemblage Rouge 91.00

Domaines Chevaliers – Cabernet Sauvignon,
Diolinoir, Merlot, Gamaret

Cornalin Barrique 94.00
Ludovic Zermatten



GRIGNOTER L'APRÈS-MIDI

À PARTAGER

Prix (CHF)

La tomme pur chèvre d'Albeuve et son condiment maison 🍷 🌿 16.00

Le plaisir fromager 🍷 🧀 🌿 15.00

Gruyère AOP 20 mois d'affinage, Wyssmüller Excellence 20 mois d'affinage, Vacherin Fribourgeois AOP de Pont-La-Ville, 3 mois d'affinage, médaille d'or prix du Conseil d'Etat 2025

La saucisse de cerf du Fumoir Paysan 🍷 🧀 11.00

La terrine artisanale d'Augustin 🍷 16.00

Le trio gourmand 🍷 🌿 16.00

La salade végétarienne 🍷 🧀 🌿

Nous vous renseignons volontiers sur le prix

Au gré de la saison et de la fraîcheur du chef

La planchette viandes et fromages 🍷 🧀 dès 2 pers / dès 4 pers 22.00 / 32.00

Jambon de campagne, jambon cru du Valais IGP, lard cru sec aux herbes

La planchette Valaisanne IGP pour 2 personnes 🍷 🧀 25.00

Viande séchée, lard cru sec aux herbes et saucisse sèche

La fondue « tapas » Portion de 200g à partager 24.50

Recette Création Wyssmüller® au poivre fin aromatisé en Vallee Maggia

Tous les mets sont servis avec du pain