



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 !

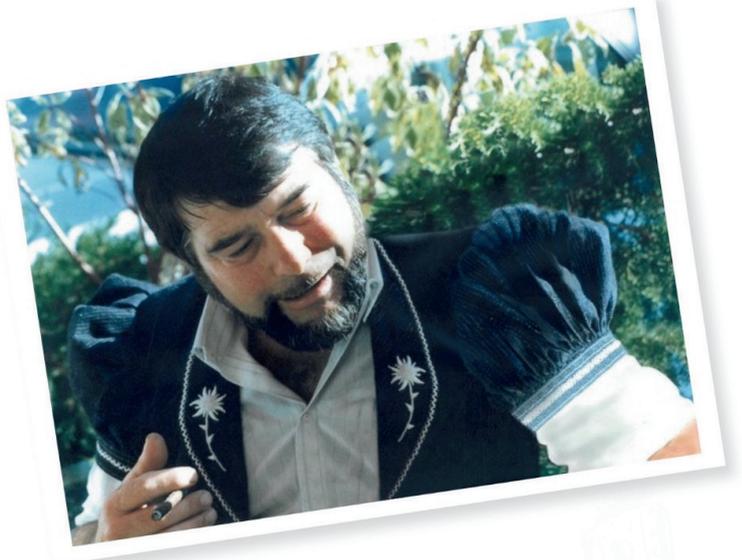
Toute l'équipe de la Buvette d'alpage Chez Boudji vous souhaite la bienvenue ! Faisons connaissance et célébrons la Vie tous ensemble.

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

Virgin mojito fribourgeois	10.00
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		



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 et Vacherin Fribourgeois AOP de Pont-la-Ville

La planchette valaisanne IGP 25.00

pour 2 personnes  
Viande séchée, lard cru sec aux herbes et saucisse sèche

La saucisse sèche du Fumoir Paysan   11.00

La terrine artisanale d'Augustin  16.00

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

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

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 d'automne cuits et crus 🌿 🍷 🍷 19.00

selon les envies de notre chef

Le rosbeef, sauce maison et pommes de terre 🍷 29.50

Servi avec une petite salade verte

LES METS CHAUDS

La véritable soupe de chalet 🌿

Poireaux, oignons, cornettes, pommes de terre, lait, crème double
Croûtons et Gruyère AOP râpé servis à part

- > Petite 14.00
- > Grande 19.50

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 Im Fang 🍷 + 8.00

Le rösti d'automne 🍷 🍷 28.00

Rösti nature et fromage de chèvre lardé, compotée d'oignons à la bière, miel et noix

Les macaronis de 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

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 et graines

La saucisse de veau 🍷 26.00

Polenta crémeuse au Gruyère AOP, compotée d'oignons et légumes rôtis

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

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 véritable soupe de chalet, croûtons et Gruyère AOP râpé servis à part

LES DESSERTS



La tartelette* au vin cuit	7.00	La boule de glace* ou de sorbet artisanal*	4.50
La tartelette* au citron	7.00	Fleur de lait, café, straciatella, framboise ou abricot	
La tarte aux fruits de saison	8.00	Le sorbet* arrosé, framboise ou abricot	
Le riz au lait à la flouve odorante	11.00	Avec de l'abricotine, de la williamine ou de la vodka	12.00
Le dessert du Chef Laissez-vous surprendre !	10.00	La portion supplémentaire de double crème de la Gruyère	+ 4.00
Les meringues* et double crème de la Gruyère	11.00		
> 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	+1.00		

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	5.90	> Thé noir Black Chai aux épices	
Le Café Boudji À la pomme Morard du Bry	7.50	> Thé vert japonais Sencha	
Chocolat chaud Caotina ou Ovomaltine	4.50	> Thé au gingembre et citronnelle	
		> 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 rafraîchie 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 Morand 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



GRIGNOTER L'APRÈS-MIDI

À PARTAGER

La tomme pur chèvre d'Albeuve et son condiment maison 🍷 🌿	16.00
Le plaisir fromager 🍷 🧀 🌿 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	15.00
La saucisse sèche du Fumoir Paysan 🍷 🧀	11.00
La terrine artisanale d'Augustin 🍷	16.00
La salade végétarienne 🍷 🧀 🌿 Au gré de la saison et de la fraîcheur du chef	Nous vous renseignons volontiers sur le prix
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