



CHEZ
BOUDJI

BUVETTE D'ALPAGE
au  de la Gruyère

LES SAVEURS DE LA MAISON



CONCEPT GOURMAND
INSPIRÉ PAR

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 



BIENVENUE CHEZ BOUDJI

“Célébrons la Vie!”

Ici, tout commence simplement...

Un chalet d'alpage, au ♥ de la Gruyère.
Un lieu authentique, chaleureux,
où l'on vient s'y retrouver et partager.

Chez Boudji, nous aimons les choses vraies :
Le goût du fromage qui fond, la cuisine du terroir,
le plaisir d'un bon verre de vin...
La joie d'un moment partagée autour de la table !

Inspirée par la vision de William Wyssmüller,
notre maison va à l'essentiel :
Des produits de qualité, du respect, une cuisine fait maison
et l'envie de créer du plaisir et des émotions.

Ici on prend le temps.
On se retrouve, on échange, on rit.
Entre amis, en famille ou de passage...

Vous êtes ici chez vous.

—
Mathew Bouron, gérant
William Wyssmüller, maître fromager



CONCEPT GOURMAND
INSPIRÉ PAR

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 



INFOS PRATIQUES

carte EN



carte DE



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.

**SI VOUS SOUHAITEZ
PLUS D'INFORMATIONS
SUR L'ORIGINE
DE NOS PRODUITS,
NOTRE ÉQUIPE SE FERA
UN PLAISIR DE VOUS
RENSEIGNER**

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 *.



POUR BIEN COMMENCER



UN CLASSIQUE?

AU VERRE

Martini Blanc – Rouge 15.5% / 4cl	5.50
Suze 20% / 4cl	6.00
Suze 20% & Vivi Kola / 4cl	8.00
Campari 25% / 4cl	7.00
Cynar 16.5% / 4cl	7.00
Pastis 45% / 2cl	5.00
Ricard 45% / 2cl	5.00

ON PARTAGE UN BOUT?

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

La saucisse sèche du Valais 🍷 🍷 13.00

La terrine artisanale d'Augustin 16.00

Le trio gourmand 🌿 16.00
condiments de tomates séchées & câpres, houmous de betterave, fromage frais aux herbes fines.

La planchette viandes et fromages 🍷 🍷
dès 2 pers 22.00
dès 4 pers 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, saucisse sèche.

La planchette de viande séchée IGP du Valais 🍷 🍷
A partager dès 2 personnes 19.50
A partager dès 4 personnes 29.00

FRESH AVEC ALCOOL ?

Nos spritz avec mousseux du Valais

Aperol	12.00
Campari	13.00
Limoncello	13.50

Hugo avec mousseux du Valais 13.00

Green Garden G&T 14.00

Gin tonic servi avec un sirop de concombre maison et des baies de genièvre.

Negroni 14.00
Gin, campari, vermouth rouge

HEYYYY UN PETIT COCKTAIL?

OU PLUTÔT FRESH & SANS ALCOOL ?

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

INSTANTS VINICOLES



VIN AU VERRE – 1dl

LES BLANCS

Chasselas du Vully 5.50
Le Petit Château, Fribourg

Léon Johannisberg 6.50
Chai du Baron, Valais

Fendant Vieille Vigne 6.50
Chai du Baron, Valais

Les 3 grappes blanc 7.50
Le Petit Château, Fribourg

Petite Arvine 8.00
Chai du Baron, Valais

LES ROUGES

Gamay Noir 6.00
Chai du Baron, Valais

Léon Tracteur 6.50
Pinot Noir – Chai du Baron, Valais

Les 3 grappes rouge 7.00
Assemblage – Le Petit Château, Fribourg

LES ROSÉS

Rosé de Syrah 6.50
Syrah – Chai du Baron, Valais

Blanc de Noir 7.00
Domaine Cornulus, Valais

LE MOUSSEUX

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

À PARTAGER (OU PAS)

EN POTS OU EN CARAFES – 5dl

LES BLANCS

Chasselas du Vully 28.00
Le Petit Château, Fribourg

Léon Johannisberg 31.00
(servi en carafe)
Chai du Baron, Valais

Fendant Vieille Vigne 31.00
(servi en carafe)
Chai du Baron, Valais

Les 3 grappes blanc 34.00
Assemblage – Le Petit Château, Fribourg

Petite Arvine 39.00
(servi en carafe)
Chai du Baron, Valais

LES ROUGES

Léon Tracteur 27.00
Pinot noir – Chai du Baron, Valais

Gamay Noir 29.00
Chai du Baron, Valais

Léon Assemblage 29.00
Merlot, Diolinoir – Chai du Baron, Valais

Les 3 grappes rouge 32.50
Assemblage – Le Petit Château, Fribourg

LES ROSÉS

Rosé de pinot noir 28.50
Le Petit Château, Fribourg

Rosé de Syrah 31.50
(servi en carafe)
Syrah – Chai du Baron, Valais

Blanc de Noir 34.00
Domaine Cornulus, Valais



SÉLECTION FRAÎCHE

SE RAFRAÎCHIR

LES SOFTS	3dl	5dl
Jus de pomme pasteurisé de Fribourg	4.30	5.90
Apfelschore maison Jus de pomme & eau gazeuse	4.30	5.90
Romanette citron	4.30	5.90
Rivella rouge ou bleu	4.30	5.90
Vivi Kola suisse classique ou zéro	4.30	5.90
Eau gommée avec eau originelle, filtrée et rafraîchie <i>Grenadine, menthe, citronnelle, sureau, cassis, framboise</i>	4.30	5.10
<i>Les sirops 3dl sont offerts aux enfants jusqu'à 12 ans.</i>		
Thomas Henry Tonic water – 2 dl		5.90
Thomas Henry Ginger Beer – 2 dl		5.90
Thomas Henry Ginger Ale – 2 dl		5.90
San Pellegrino Sanbittèr – 1 dl		4.50

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

Plate ou Gazeuse
3dl / 3.00 5dl / 4.00 1l / 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.


BIÈRES & CIDRES

	3dl	5dl
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 Brasserie Dr. Gab's – en btl 3.3dl		6.90
Cidre Crafty Brasserie Dr. Gab's – en btl 3.3dl		7.90

SUMMER VIBES

Thé froid maison
citron 3dl 4.30 5dl 5.90

Café frappé maison **7.50**



LES FONDUES WYSSMÜLLER® CHEEEEEEESE!

Les recettes du Maître Fromager*
Portion prévue pour une personne – toutes
les fondues sont servies avec du pain

NOTRE SÉLECTION



L'EXCELLENCE MOITIÉ-MOITIÉ

50% Gruyère AOP au lait cru

50% Vacherin Fribourgeois

AOP au lait thermisé

220g / 25.00

*Médaille d'or au Concours Suisse
des produits du terroir 2021 & 2025*

PUR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

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

220g / 26.00

Servie avec des pommes de terre

L'ALPAGE GRAND CRU

50% Gruyère d'Alpage AOP au lait cru

50% de Vacherin Fribourgeois AOP

Alpage au lait cru

220g / 26.50

CRÉATION AU POIVRE NOIR AROMATISÉ VALLE MAGGIA

40% Gruyère AOP au lait cru

40% Vacherin Fribourgeois AOP

au lait thermisé

20% de fromage fribourgeois mi-dur

220g / 25.00

PENSEZ AUX ACCOMPAGNEMENTS

Portion de petites pommes 
de terre – env. 130 g 3.50

Portion de cornichons 
& petits oignons 3.50

Le kirsch pour le coup du milieu 6.00

1 œuf pour la touche finale 2.00

Le pot de thé noir Sirocco
aux épices Chaï – 1 litre 13.00

PLANCHETTE À PARTAGER ?

La planchette de viande séchée
IGP du Valais 

A partager dès 2 personnes 19.50

A partager dès 4 personnes 29.00



CONCEPT GOURMAND
INSPIRÉ PAR

Wyssmüller®
MAÎTRE FROMAGER 

SAVEURS AUTHENTIQUES

ON CROQUE FRAIS?

LES METS FROIDS

Le bol de salade verte & graines torréfiées

Petit 7.00
Grand 9.50

La salade de légumes cuits & crus
selon les envies de notre Chef 19.00

La salade de chèvre lardé
salade mêlée, chips de lard, chèvre chaud
lardé, poire, noix et graine torréfiées.

Petite 14.50
Grande 22.00

Le roastbeef
sauce maison & pommes de terre,
servi avec une petite salade verte 29.50

POUR LES PETITS GOURMANDS (JUSQU'À 12 ANS)

13.50

Mets à choix en portion réduite
servis avec 3 dl de sirop
& 1 boule de glace en dessert

Les macaroni du chalet
avec ou sans lard fumé

Le rösti nature

Le rösti
au Vacherin Fribourgeois AOP
& jambon de campagne + 3.00

La petite croûte
au Vacherin Fribourgeois AOP
& jambon de campagne

OU ON DÉGUSTE CHAUD?

LES METS CHAUDS

La soupe du moment
Petite 9.50
Grande 14.50

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

Le rösti
au Vacherin Fribourgeois AOP 22.00
Avec œuf au plat + 2.00
Avec jambon de campagne + 4.00
Avec la saucisse à rôtir d'Im Fang + 8.00
Avec des pommes compotées + 4.00

Le rösti sérac
Sérac frais de La Roche & jambon cru IGP
Servi avec un condiment tomates séchées,
câpres, citron, persil 28.00

La croûte
au Vacherin Fribourgeois AOP
& jambon de campagne
Avec un œuf au plat + 2.00 26.00

La croûte
aux champignons
Servie avec une petite salade verte 28.00

Les macaroni de chalet
à la double crème de la Gruyère
Macaroni, Gruyère AOP, oignons, double
crème de la Gruyère
Avec du lard fumé + 4.00
Avec des pommes compotées + 4.00

Le risotto de sarrasin
aux champignons
Saucisse à rôtir d'Im Fang + 8.00 25.00



LES GOURMANDISES

Assortiment de fromages de la région 15.00
Gruyère AOP - Vacherin Fribourgeois AOP
Bleu de la Gruyère - fromage de chèvre

La tartelette * au citron meringué 7.00

La tartelette * au vin cuit 7.00

La tarte aux fruits de saison 8.00

La mousse au chocolat du Chef 🌱 11.00

Crème brûlée à la flouve odorante 11.00

Riz au lait et noix de Pécan caramélisées 11.50

Les meringues & double crème de la Gruyère * 11.00
Boule de glace au choix * + 4.00

Le café gourmand composé de petits délices locaux * 14.00
Avec un thé ou une infusion *Sirocco* 15.00

La boule de glace * 🌱 ou de sorbet artisanal * 🌱 4.00
Fleur de lait, café, stracciatella, framboise ou abricot

Sorbet arrosé 🌱 11.50
au choix Vodka, Abricotine, Williamine

La portion supplémentaire de double crème de la Gruyère + 3.50

ON CRAQUE?

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, décaféiné 4.20

Renversé, cappuccino, latte macchiato 5.50

Double espresso 5.90

Le Café Boudji 7.50
à la pomme Morard du Bry

Chocolat chaud 4.50
Caotina/Ovomaltine

Thés & infusions biologiques Sirocco 4.90

Thé noir Earl Grey
Thé noir Black Chai aux épices
Thé vert japonais Sencha
Thé au gingembre et citronnelle
Thé camomille
Thé à la menthe marocaine
Infusion aux herbes
Infusion verveine
Infusion aux fruits rouges
Infusion au cynorrhodon

RÉCHAUFFE CŒUR

SPIRITUEUX 2cl

La distillerie Fragnières

Coing 42% 5.50

Vielle prune 35% 7.00

Poire à Botzi 41% 7.50

Calvassoc 42% 6.50

Gentiane 42% 9.00

–

Chartreuse verte 55% 8.00

Chartreuse jaune 55% 7.50

Génépi artisanal fribourgeois
Gremaud 42% 9.00

Jaune liqueur botanique 36% 6.00

Grappa di Selezione d'Ottobre
du Tessin 43% 5.00

Gin Tanqueray 43% 5.00

Vodka Absolut 40% 5.00

LES PETITS PLAISIRS 4cl

Amaretto Disaronno 28% 6.00

Baileys Irish cream 17% 6.00

Limoncello di Sorrento 30% 6.50

Framboise 20% 10.00



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'énevrait, 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.

