

Entrées

Planchette de viande séchée pte **13.00** moy. **24.00** grde **28.00**
de bœuf du Valais

Planchette gruyérienne
lard, saucisse, jambon à l'os, gruyère, pte **13.00** moy. **24.00** grde **28.00**
viande séchée vacherin fribourgeois, pain,
beurre et garniture

Soupe de chalet en entrée **12.00** en plat **22.00**
avec pain, double-crème, croûtons, gruyère

Compositions de salades "sauce maison"
Verte en entrée **6.50** en plat **12.50**
"Tournesol" en entrée **8.50** en plat **18.50**
tournant avec le soleil des saisons
Salade végétarienne en entrée **8.50** en plat **18.50**

Nos fondues au fromage

Servies avec pain et pommes de terre

Sur demande nos fondues peuvent être servies SANS alcool

"Maison" gruyères AOP & Vacherins frib. AOP	230 g	29.00
au champagne	230 g	38.00
servie avec une coupe de champagne		
au poivre de Kampot	230 g	30.00
à la truffe	250 g	39.00
Pure Vacherin fribourgeois AOP	230 g	29.00
avec bolets	230 g	32.00
avec tomates fraîches	230 g	31.00
"Cabriole" au fromage 100% lait de chèvre	250 g	34.00

Terroir en tartine

Croûte au fromage aux gruyères AOP	pte 15.00	grande	21.00
Croûte "Royale" avec œuf et jambon	petite 19.00	grande	25.00
Croûte "Forestière" aux champignons des bois			26.00

Nos spécialités de viandes

Jambon à l'os froid	25.00
avec pain, salade, frites ou pommes de terre rissolées	
Roastbeef froid "maison"	26.00
frites ou pommes de terre rissolées, sauce tartare, salade	
Filets mignons de porc flambés au cognac	38.00
servis dans un cassoton sur un lit de champignons, accompagnés de légumes, d'une salade et de frites ou pommes de terre rissolées	

Les "Pépites de la maison"

Macaronis d'alpage dans cassoton avec pain, salade, jambon grillé servi à part	23.00
"L'éclat du Gruyerien" tomme couronnée d'un œuf soleil et accents montagnards	23.00
Les "Tartines de la Bergère" composition de salades, tartines au fromage de chèvre	23.00
Malakoffs sur son lit de salade accompagnés de viande séchée de bœuf	en entrée 14.00 en plat 24.00 39.00
Menu "Montagnard" en dégustation soupe du chalet, macaronis d'alpage, meringues double-crème de la gruyère ou griottes au kirsch	
Filets de truite élevage en eau de source légumes de saison, frites ou pommes de terre rissolées, accompagnées d'une salade	29.00



Fondue "la Bûcheronne©" (sur réservation)
Plongez-vous dans une expérience culinaire unique avec notre fondue "signature". Des bûchettes de viande de premier choix, sélectionnées avec soin, à mijoter dans un délicat bouillon de légumes frais du marché. Pour sublimer cette aventure gustative, nous vous proposons des sauces maisons élaborées avec passion. Accompagnée de nos pommes frites dorées à souhait, cette fondue est une célébration des saveurs incontournables. En fin de repas, savourez un bol du bouillon de cuisson, idéal pour faciliter la digestion.

"Utilisez les fourchettes exclusives, brevetées par Georges, pour une expérience optimale"

Malakoff en entrée
Un délice fromager croustillant servi sur un lit de salade fraîche et croquante. Cette entrée gourmande est le prélude parfait à notre fondue Bûcheronne©.



Fondue "la Bûcheronne©" (by reservation)
Immerse yourself in a unique culinary experience with our "signature" fondue. Carefully selected premium meat skewers to simmer in a delicate broth of fresh market vegetables. To enhance this gustatory adventure, we offer you homemade sauces crafted with passion. Accompanied by our perfectly golden French fries, this fondue is a celebration of essential flavors. At the end of the meal, savor a bowl of the cooking broth, ideal for aiding digestion."

"Experience the best with our exclusive forks, patented by Georges."

Malakoff Starter
Savor a crispy cheese delicacy atop a bed of fresh, crunchy salad. This sumptuous appetizer sets the stage beautifully for our Bûcheronne© fondue.

Tous nos produits sont de provenance de terroirs régionaux suisses et sélectionnés directement chez les producteurs. Le pain provient de la Boulangerie Ardizzone à Vésenaz/GE.

En cas d'allergies ou d'intolérances, n'hésitez pas de vous adresser auprès de notre équipe.

Les prix s'entendent en CHF/TVA comprise
En cas de non-consommation de boissons : 3.00 CHF la carafe d'eau
Pour les « Gâtions »
Nous vous proposons un choix de la carte, servi en demi-portion, le prix aussi.

www.le-gruyerien.ch

Restaurant



*De la tradition
nous en avons fait
notre passion !*

La carte des vins
et desserts sans
contact !

Accès WiFi

