

## 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, viande séchée vacherin fribourgeois, pain, beurre et garniture pte **13.00** moy. **24.00** grde **28.00**

**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

**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

**Entrecôte de boeuf** **37.00**

**Steak de boeuf** **31.00**

**Steak Tartare de boeuf** 200g **38.00**

servis avec toast, beurre, salade, frites

## 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 **24.00**

**Menu "Montagnard" en dégustation** **39.00**  
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 Vérenaz/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

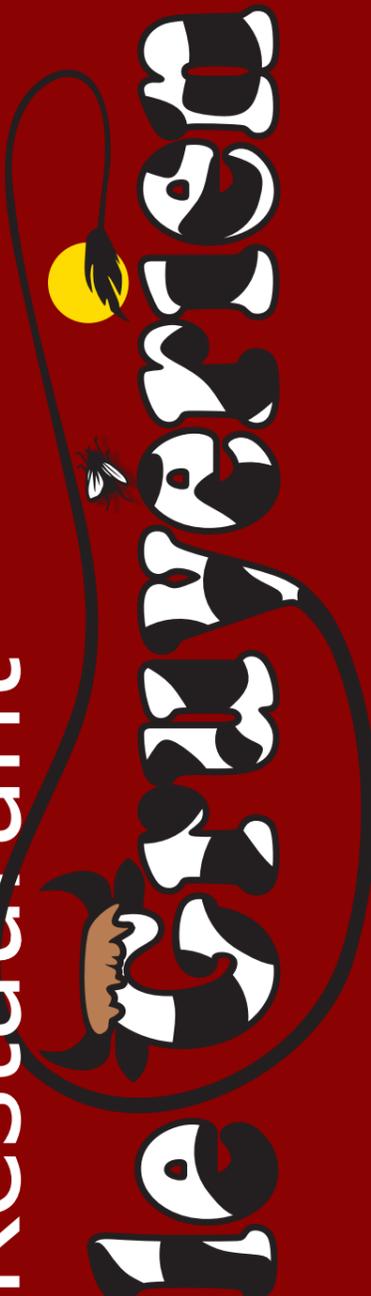
Pour les « Gâtions »

Nous vous proposons un choix de la carte, servi en demi-portion, le prix aussi.

[www.le-gruyerien.ch](http://www.le-gruyerien.ch)

**CHF 49.00**

Restaurant



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

La carte des vins et desserts sans contact !

Accès WiFi

