



**L'Alsace et la Gruyère....  
Quand deux régions gastronomiques et de caractère se rencontrent !**

\*\*\*

Portés par une passion commune pour la gastronomie, notre parcours nous a d'abord menés à explorer les saveurs uniques de l'Alsace. Après plusieurs années d'expérience à la tête d'établissements dans cette région riche en traditions culinaires, l'envie de découvrir d'autres horizons gastronomiques s'est imposée.

C'est ainsi que, de l'Allemagne à la Suisse, nous avons été séduits par la Gruyère : ses montagnes majestueuses, son lac enchanteur, et surtout ses trésors culinaires comme les fromages, la crème double, et les saveurs authentiques qui évoquent l'âme de cette région.

Aujourd'hui, nous avons décidé de poser nos valises dans cette belle Gruyère, pour marier deux cultures gastronomiques qui se ressemblent tant. Crème double et tarte flambée, Bénichon et choucroute : des alliances qui célèbrent l'amitié entre nos terroirs.

Bienvenue à cette table où Alsace et Gruyère s'unissent pour ravir vos papilles !

\*\*\*

Nathalie et Nicolas  
Les Alsaciens, nouveaux gérants de VOTRE Chalet.



# Carte du Chalet

## Envie de fraîcheur... Nos salades

---

Salade verte aux graines torréfiées	7.00 CHF
Salade mêlée	10.00 CHF
Salade fromagère de nos alpages <i>Salade mêlée, bleu de la Gruyère, Villapontin et beignets de röstis au Gruyère</i>	24.00 CHF

## Pour se réchauffer... Nos soupes et potages

---

La traditionnelle soupe de chalet maison	16.00 CHF
L'épicée « soupe goulasch»	16.00 CHF

## Nos planchettes

---

La mixte à partager... ou pas ;-) <i>4 sortes de viandes/salaisons et 3 sortes de fromages de la région</i>	29.00 CHF
« On ne va pas en faire tout un fromage » <i>Gruyère, Vacherin, Villapontain et Bleu de la Gruyère</i>	19.00 CHF
Assiette de viande séchée	17.00 CHF



# Carte du Chalet

## Les incontournables du chalet

---

Macaronis de chalet	20.00 CHF
+ suppl. jambon	4.00 CHF
+ suppl. compote de pomme	2.00 CHF
Croûte au vacherin fribourgeois	19.00 CHF
+ suppl. jambon	4.00 CHF
+ suppl. oeuf au plat	2.00 CHF
Rösti complet jambon – Gruyère	25.00 CHF
+ suppl. oeuf au plat	2.00 CHF
Fondue moitié –moitié de la fromagerie de Rossens (220g)	24.00 CHF
+ suppl. pommes de terre	4.00 CHF
+ suppl. pickles	4.00 CHF

-> Pensez à l'accompagner d'une assiette de viande séchée au prix de 17 CHF

## L'Alsace à table... Nos tartes flambées

---

La traditionnelle	17.00 CHF
<i>Crème – lardons – oignons</i>	
La gratinée	19.00 CHF
<i>Crème – Lardons – Oignons – Gruyère AOP râpé</i>	
La munster d'Alsace	21.00 CHF
<i>Crème – lardons – oignons – Munster AOP d'Alsace - cumin</i>	
La bleu de la Gruyère	21.00 CHF
<i>Crème – lardons – oignons – bleu de la Gruyère – poire – noix</i>	

-> Toutes nos tartes flambées sont disponibles en **version végétarienne pour 3 CHF de moins.**



# Carte du Chalet

## Les propositions du Chef

---

Vol-au-vent de röstis - sauce aux morilles et champignons	22.00 CHF
Emincé de volaille aux morilles et champignons et ses vol-au-vent de röstis	25.00 CHF
Saucisse de porc grillée (180g) 100% Gruyérien, sauce aux oignons <i>Accompagnée de frites et de légumes du moment</i>	27.00 CHF
Steak de boeuf 200g, sauce café de Paris ou morilles et champignons <i>Accompagné de frites et de légumes du moment</i>	32.00 CHF
Pierrade individuelle (sur réservation) <i>Assortiment de viande et ses sauces maison, frites</i>	36.00 CHF

## Petite restauration

---

Spaghettis bolognaise	18.00 CHF
Spaghettis tomate	16.00 CHF
Le traditionnel « nuggets – frites » <i>7 pièces</i>	17.00 CHF
Portion de frites	7.00 CHF

## Un bon petit plat pour nos petits montagnards (max. 12 ans)

---

Macaronis de chalet	12.00 CHF
Petite saucisse grillée (90g) <i>Accompagnée de frites et sa sauce aux oignons</i>	12.00 CHF
Spaghettis bolognaise	12.00 CHF
Le traditionnel « nuggets – frites » <i>4 pièces</i>	12.00 CHF
Portion de frites	7.00 CHF



# Desserts et glaces

## Les desserts traditionnels

---

Tarte aux fruits du moment	7.00 CHF
Strudel aux pommes maison et sa boule de glace vanille	11.00 CHF
Meringue et crème double	10.00 CHF
Meringue glacée (vanille-prune), crème double et fruits	14.00 CHF

## Nos créations gourmandes

---

Kougelhopf glacé alsacien maison flambé au Marc de Gewurztraminer	14.00 CHF
Café gourmand de la Berra	14.00 CHF
<i>Assortiment de mini-desserts maison et régionaux accompagné de son café / thé / tisane)</i>	

## Les plaisirs glacés

---

Petits gobelets glacés pour les enfants (100ml) <i>Vanille, fraise ou chocolat</i>	4.00 CHF
Pot de glace vanille avec sauce chocolat-cookies	9.00 CHF
Pot de glace yogourt avec fruits des bois	9.00 CHF
Pot glacé au café au whisky «IRISH COFFEE»	12.00 CHF

# Notre devise

*Une cuisine traditionnelle et de terroir avec des produits régionaux et des artisans du goût locaux.*



# Carte des boissons

<u>Nos bières pression</u>	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
Cardinal blonde	3.50 CHF	4.50 CHF	7.50 CHF
Cardinal blanche	3.80 CHF	4.80 CHF	8.30 CHF
Panaché	3.50 CHF	4.50 CHF	7.50 CHF
Picon - bière	5.50 CHF	6.50 CHF	9.80 CHF

<u>Nos bières bouteilles</u>	<u>33cl</u>
Bière de saison	6.50 CHF
Cardinal sans alcool	4.50 CHF

*Et, bien sûr, nos bières artisanales sur ardoise !*

## Apéritifs

Apérol Spritz	10cl	11.00 CHF
Coupe de crémant d'Alsace	12cl	8.00 CHF
Bouteille de crémant d'Alsace	75cl	45.00 CHF
Kir au crémant d'Alsace	12cl	9.00 CHF
Apéritif maison	12cl	8.00 CHF
Suze	4cl	6.00 CHF
Absinthe	2cl	6.00 CHF
Ricard	2cl	5.00 CHF
Cynar	4cl	5.00 CHF
Martini	4cl	6.00 CHF
Rhum	4cl	8.00 CHF
Vodka	4cl	8.00 CHF
Whisky	4cl	8.00 CHF
Bitter sans alcool	10cl	4.50 CHF



# Carte des boissons

<u>Eaux minérales et soft</u>	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>	<u>1.5l</u>
Coca-cola / zéro	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF	12.00 CHF
Rivella bleu / rouge	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF	12.00 CHF
Sinalco	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF	12.00 CHF
Grapefruit	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF	12.00 CHF
Thé froid citron	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF	12.00 CHF
Limonade - citron	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF	12.00 CHF
Schörle - Jus de pommes	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF	12.00 CHF
Eau «Arkina» gazeuse / plate	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF	10.00 CHF (1l)
Eau gommée	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF	
Tonic		4.00 CHF		
Red bull	25cl	6.00 CHF		
Granini orange	25cl	5.00 CHF		
Sirop	2.00 CHF	3.00 CHF	4.00 CHF	
<i>Grenadine, citron, menthe, cassis, citronnelle</i>				

## Boissons chaudes

Café / espresso / décaféiné	4.00 CHF
Cappuccino / renversé	4.80 CHF
Chocolat / Ovo chaud ou froid	4.00 CHF
Thé / infusion	4.00 CHF
Thé à la cannelle	4.50 CHF
Vin chaud	5.00 CHF
Café Berra (prune)	8.00 CHF
Elsäss café (Marc de Gewürztraminer)	9.00 CHF



# Carte des boissons

## Spiritueux

2cl

*De notre partenaire, la Distillerie Gaillard à La Roche*

Pomme	4.00 CHF
Pruneau	5.00 CHF
Abricot	6.00 CHF
Chrüter	6.00 CHF
Poire à botzi	8.00 CHF
Vieille prune	8.00 CHF
Gentiane	9.00 CHF
Cognac 1719	9.00 CHF

## Liqueurs

2cl

*De notre partenaire, la ferme Schwaller's à St-Antoni*

Liqueur de fraise	5.00 CHF
Liqueur de poire à botzi	6.00 CHF
Liqueur aux oeufs	6.00 CHF
Liqueur de café au gin	6.00 CHF





# Carte des vins blancs et rosés

## Vin blanc - Vin au verre 1dl

Fendant, Biollaz AOC	4.20 CHF
St-Saphorin, réserve des armaillis AOC	4.50 CHF
Johannisberg, sélection Mathier, Salqueen AOC	5.20 CHF

## Vin blanc - Top 50cl

Fendant, Biollaz AOC	21.00 CHF
St-Saphorin, réserve des armaillis AOC	23.00 CHF
Vully, château de Praz 2023 AOC	23.00 CHF
Johannisberg, sélection Mathier, Salqueen AOC	25.00 CHF
Petite arvine, réserve des administrateurs 2023	39.00 CHF

## Vin blanc - Bouteille 75cl

Fendant, Biollaz AOC	34.00 CHF
Vully, château de Praz 2023 AOC	35.00 CHF
Petite arvine, réserve des administrateurs 2023	52.00 CHF

## Vin rosé - Vin au verre 1dl

Rosé de Goron VDP, cave Riondaz	4.00 CHF
---------------------------------	----------

## Vin rosé - Top 50cl

Rosé de Goron VDP, cave Riondaz	20.00 CHF
---------------------------------	-----------



# Carte des vins rouges

<u>Vin au verre</u>	<u>1dl</u>
Merlot romand, Merlissimo VDP	4.20 CHF
St-Saphorin, réserve des armaillis AOC	4.60 CHF
Pinot noir, cave St-Pierre, Chamoson AOC	4.80 CHF

<u>Pot</u>	<u>50cl</u>
Merlot romand, Merlissimo VDP	21.00 CHF
St-Saphorin, réserve des armaillis AOC	23.00 CHF
Pinot noir, cave St-Pierre, Chamoson AOC	24.00 CHF
Cornalin 2023, réserve des administrateurs AOC	43.00 CHF

<u>Bouteille</u>	<u>75cl</u>
Mys'Terre 2020 AOC, Cave Etienne Betrisey	45.00 CHF
Pinot noir, cave Etienne Betrisey	49.00 CHF
Cornalin 2023, réserve des administrateurs AOC	58.00 CHF



# Nos fournisseurs locaux et régionaux

## Nos Fournisseurs locaux et régionaux

Laitiers et fromagers partenaires

Fromagerie GUILLET à Rossens

Fromagerie NICOLET à Posat

Laiterie MOURA à La Roche

Fromagerie ULDRY à Pont-la-Ville

Œufs

Ferme Agnès TINGUELY à La Roche

Viandes et produits de charcuterie

Jambon GACHET à Vaulruz

Commerce de viande à la Tour-de-Trême

Meringues

Meringues MEIER à Enney

Pains spéciaux et biscuits traditionnels Le Pâtissier de La Roche à La Roche

Vins

PITTET VINS à Epagny

Eaux de vies

Distillerie GAILLARD à La Roche

Liqueurs

Ferme SCHWALLER'S à St Antoni

## Origines de nos viandes

Suisse et union européenne

## Paiement

Tous les prix sont indiqués en CHF - TVA comprise

## Allergies

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies / intolérance, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

## Réseaux sociaux

Suivez-nous sur Facebook et Instagram