



**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

Pour se réchauffer... Nos soupes et potages

La Traditionnelle soupe de chalet maison	16.00 CHF
Potage du moment	10.00 CHF
Avec saucisse et pain	18.00 CHF
Avec sa petite assiette de fromage	18.00 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

L'Alsace à table... Nos tartes flambées

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

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



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

Les propositions du Chef

Saucisse de porc 100% Gruyérien et sa sauce aux oignons	27.00 CHF
<i>Accompagnée de frites et de légumes du moment</i>	
Onglet de bœuf à l'échalote	32.00 CHF
<i>Accompagné de frites et de légumes du moment</i>	

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

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



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



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 !

<u>Apéritifs</u>		
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>
Coca-cola / zéro	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF
Rivella bleu / rouge	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF
Sinalco	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF
Grapefruit	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF
Thé froid citron	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF
Limonade - citron	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF
Schörle - Jus de pommes	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF
Eau «Arkina» gazeuse / plate	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF
Eau gommée	3.80 CHF	4.50 CHF	5.50 CHF
Red bull		25cl	6.00 CHF
Tonic			4.00 CHF
Granini orange			5.00 CHF
Sirop <i>Grenadine, citron, menthe, cassis, citronnelle</i>	2.00 CHF	3.00 CHF	4.00 CHF
Carafe d'eau			
<u>Boissons chaudes</u>			<u>4.00 CHF</u>
Café / expresso / décaféiné			4.80 CHF
Cappuccino / renversé			4.50 CHF
Chocolat / Ovo chaud ou froid			4.00 CHF
Thé / infusion			8.00 CHF
Café Berra (prune)			9.00 CHF
Chrüter café (eau de vie aux herbes)			9.00 CHF
Elsäss café (Marc de Gewürztraminer)			9.00 CHF
Café Botzi (liqueur de poire à botzi)			11.00 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

<u>Vin blanc - Vin au verre</u>	<u>1dl</u>
Fendant, Biollaz AOC	4.20 CHF
St-Saphorin, réserve des armaillis AOC	4.50 CHF
Vully, château de Praz 2023 AOC	4.50 CHF
Johannisberg, sélection Mathier, Salqueen AOC	5.20 CHF

<u>Vin blanc - Top</u>	<u>50cl</u>
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

<u>Vin blanc - Bouteille</u>	<u>75cl</u>
Fendant, Biollaz AOC	34.00 CHF
Vully, château de Praz 2023 AOC	35.00 CHF
Petite arvine, réserve des administrateurs 2023	52.00 CHF

<u>Vin rosé - Vin au verre</u>	<u>1dl</u>
Rosé de Goron VDP, cave Riondaz	4.00 CHF

<u>Vin rosé - Top</u>	<u>50cl</u>
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