

Le Coin des Bouebos

Portion de frites

Jambon frites

Pièce de Bœuf, frites maison et légumes de saison

petite	grande
6	9
12	
16	



Cuisine de 11h30 à 14h et à partir de 18h30

Du lundi au vendredi le midi, formule du jour :
Assiette **15**, 2 plats **17.50**, Menu complet **19**.

Possibilité de menus spéciaux et d'événements sur demande.
Organisation de banquets, collations diverses, anniversaires,
apéritifs dinatoires et séminaires.
Mise à disposition et location de salle pour 200 personnes.



Entre le Marteau et l'Enclume

Salade Enclumette

Chèvre chaud sur pain grillé, miel de lavande, tomates cherry, concombres et mélange de salade

Velouté de potiron, croûtons au Curry et chips de Lard fumé

Duo de Malakoff avec Saladine

Au Gruyère AOP

Foie gras mi-cuit au Sauterne, sorbet à la Figue

La Minute du Forgeron

Tartare de Filet de Bœuf au couteau

Frites maison

Filets de Perches Meunières et sauce Tartare de notre Chef

Petits légumes et frites maison

Trio de Malakoff avec Saladine

Au Gruyère AOP

Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles et wok de légumes

Tagliatelles artisanales, frites maison ou gratin grüérien

Filets mignons d'Agneau, sauce aux Herbes des Alpes et légumes du moment

Tagliatelles artisanales, frites maison ou gratin grüérien

Ballotine de Volaille jaune farcie aux Pruneaux, sauce au Madère

Tagliatelles artisanales, frites maison ou gratin grüérien

Cordon Bleu du Maréchal (min. 25 minutes d'attente)

Jambon de la Borne, Vacherin Fribourgeois AOP et frites maison

Garniture supplémentaire

Le Terroir de la Forge

Röstis Traditionnels

Jambon de la Borne, Gruyère AOP et oeuf

Croûte Alpestre au Gruyère d'alpage AOP

Jambon à l'os, œuf

Planche de Viande Séchée

Macaronis de Chalet servis au baquet

Supplément lardons 3.-

petite	grande
--------	--------

15	25
----	----

	12
--	----

	15
--	----

	22
--	----

	34
--	----

	32
--	----

	26
--	----

	52
--	----

	38
--	----

	32
--	----

	39
--	----

	4
--	---

	25
--	----

	21
--	----

	23
--	----

	18
--	----

Les Fondues de l'Enclume

Toutes nos fondues sont servies avec pain et pommes de terre.

Supplément pommes de terre

4

 Kirsch de Cerises noires "Brenzer" N° 22 (2 cl.)

6

Maison Humbel

Les Fondues moitié-moitié (220g/pers.)

26

Fondue de Grandvillard

Fromager Laurent Python

Fondue de l'Armailli, 100% alpage

Cave de la Tzintre, fromages d'Alpage Charmey

Fondue Bio d'Echarlens

Fromager Frédéric Pasquier

Fondue de Pringy (d'octobre à mars)

Fromager Ecoffey Jacques et Nicolas

Fondue de Charmey

Fromager Sébastien Piller

Les 100% Vacherin Fribourgeois AOP 26 (220g/pers.)

 Fondue du Bouebo
Cave de La Tzintre, Fromages d'Alpage Charmey

Fondue de Marsens, Vacherin AOP

Fromager Marc-Henri Horner

Fondue de Vounetz (d'octobre à mars)

Fromager d'Alpage Beat Piller

LA FONDUE 100% Gruyère AOP 26

Fondue 100% Gruyère AOP

12 mois d'affinage

À Découvrir Absolument

La Formule Fondue du Maréchal-Ferrant

39

Viande séchée

Fondue au choix

Meringues et crème double de Gruyère

Chaque mélange de fondues
est disponible à la vente à l'emporter

17/440g

Fondue de la Forge

Dégustation de trois fondues

Dès 2 personnes

32 par personne

Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage

Moitié-moitié

Le Gruyère AOP – Vacherin fribourgeois AOP

Tête de Moine

