



MENU

ENTRÉES & PRODUITS DU TERROIR

STARTERS & REGIONAL DISHES

Choix des sauces *choice of sauces*

Sauce italienne, huile d'olive, balsamique

Italian sauce, olive oil, balsamic

Française : crème de la Gruyère, lait, mayonnaise, moutarde, huile d'olive et paprika

French: gruyere cream, milk, mayonnaise, mustard, olive oil, paprika

- | | | |
|---|--|---|
|  | Salade mêlée - carottes rapées, betterave cuite, tomates, maïs, assortiments de graines | 13.50 |
| | <i>Mixed salad grated carrots, cooked beets, tomatoes, corn, assorted seeds</i> | |
| | Salade verte - tomates, assortiments de graines | 9,50 |
|  | <i>Green salad - tomatoes, assorted seeds</i> | |
|  | Tomates et mozzarella di buffala, roquette, vinaigrette balsamique | 19.00 |
| | <i>Mozzarella di buffala, tomatoes, arugula, balsamic vinegar</i> | |
| | Supplément viande séchée - <i>Cured beef meet supplement</i> | 7.00 |
|  | Salade chèvre chaud - <i>Warm goat cheese salad</i> | 19.00 |
|  | Salade Saint Georges - salade mixte avec assortiment de fromages AOP de la région avec son beignet maison | 25.00  |
| | <i>Mixed salad with assorted cheese from Gruyere region, homemade doughnut</i> | |
|  | Salade Falafel, légumes de saison et salade - <i>Falafel salad with seasonal vegetables and salad</i> | 19,00 |
| | Planchette campagnarde - mix charcuterie | 27.00 |
| | <i>Meat country appetizer board</i> | |
| | Planchette Gruyérienne - fromage AOP & charcuterie | 27.00  |
| | <i>Appetizer board, meat & cheese</i> | |
|  | Planchette de fromage - gruyère et vacherin AOP | 19.00  |
| | <i>Cheese appetizer board</i> | |
| | Planchette de viande séchée (100gr) | 27.00 |
| | <i>Cured beef meat appetizer board</i> | |
| | Salade César - salade, tomates, tenders, parmesan, croûtons, dés de Gruyère AOP, lard | 28.00  |
| | <i>Lettuce, tomatoes, tenders, parmesan cheese, croutons, diced Gruyère, bacon</i> | |
|  | Panier de crudités et sa sauce Saint Georges - assortiment de légumes crus de saison | 19.00 |
| | <i>Basket of raw vegetables with Saint Georges sauce - seasonal vegetables</i> | |






L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un label européen qui garantit qu'un produit alimentaire est élaboré dans une région géographique spécifique selon un savoir-faire reconnu. Ce label assure que les caractéristiques du produit sont étroitement liées à son terroir et à des méthodes traditionnelles. Il protège le nom du produit contre les imitations et garantit sa qualité et son authenticité aux consommateurs.

The Protected Designation of Origin (PDO) is a European label guaranteeing that a food product has been developed, processed and produced in a specific geographical region according to recognized know-how. This label ensures that the product's characteristics are closely linked to its terroir and traditional methods. It protects the product's name against imitation, and guarantees its quality and authenticity to consumers.


NOS SPÉCIALITÉS

OUR SPECIALITIES

	Macaroni du Chalet - jambon fumé de la Borne AOP, fromage, crème, oignons <i>Chalet Style Macaroni, smoked ham, cheese, cream, onions</i>	24.00 
	Soupe du chalet - crème, macaroni, navets, épinards, carottes, fèves, panais <i>Cottage soup - cream, macaronis, turnip, spinach, carrots, beans, parsnips</i>	22.00
	Quiche Gruyèrerie maison au jambon de la Borne AOP servie avec une salade verte <i>Homemade cheese quiche with Gruyère cheese and La Borne smoked Ham</i>	24.00 




NOS SUGGESTIONS

OUR SUGGESTIONS

	Burger de la Gruyère - Fromage vacherin dans son pain Cuchaule AOP de Gruyère, steak suisse, galette rösti, oignons confis, sauce cocktail, bacon, servi avec frites et salade <i>Vacherin cheese in its own bread Cuchaule AOP de gruyère, Swiss steak, rösti patty, confit onions, cocktail sauce, bacon, served with fries and salad</i>	33.00 
	Entrecôte - (env. 250g) beurre minervois(échalotte, réduction de vin rouge, sucre, fleur de sel) garnis de tomates et pommes de terre sautées <i>Entrecote steak - (approx. 250g) minervois butter (red wine reduction with shallots), sautéed tomatoes and potatoes</i>	44.00
	Tartare de bœuf - frites, salade, toast <i>Beef tartare - french fries, salad, toast</i>	34.00
	Roastbeef froid - frites, salade, sauce tartare <i>Roast beef cold, tartare sauce, french fries, salad</i>	28.00
	Fish and chips <i>Fish and chips</i>	19.50

NOS PÂTES

OUR PASTAS

	Tagliatelles Carbonara style - crème de la Gruyère, lardons, oignons, moutarde, vin blanc <i>Gruyère cream, bacon, onions, mustard, white wine</i>	22.00
	Tagliatelles Napolitaine - base tomate, <i>tomatoes base pasta</i>	19.00
	Tagliatelles Bolognaise - viande de boeuf, <i>beef meet</i>	23.00
	Tortelloni fourrés "Caprese" - sauce tomates mozzarella et tomates cerises <i>Fresh pasta with tomato sauce, cherry tomatoes & mozzarella</i>	26.00
	Sacchetti fourrés - pâtes fraîches crème avec truffe <i>Fresh Pasta with truffle and cream</i>	28.00





FONDUES & RACLETTE

Nos Fondues sont servies avec du pain.

Our Fondues are served with bread.

	Fondue Moitié-Moitié - Gruyère et Vacherin AOP, vin blanc <i>Fondue Half-Half - Gruyere and Vacherin cheese, white wine</i>	28.00	
	Fondue Vacherin AOP <i>Fondue Vacherin cheese</i>	29.00	
	Fondue à la Truffe - Gruyère et Vacherin AOP, vin blanc <i>Truffle Fondue - gruyere and vacherin cheese, white wine</i>	36.00	
	Raclette AOP - accompagnée de pommes de terre et cornichons <i>Raclette with potatos and pickles</i>	29.00	
	Portion cornichons, oignons <i>Portion of pickles with onions</i>	4.00	
	Portion pommes de terre (pour une personne) <i>Extras potatoes for one person</i>	3.80	

CROÛTES & RÖSTIS

	Croûte au fromage AOP - tranche de pain grillé, imbibé au vin blanc, cornichons, oignons <i>Gruyère cheese toast - slice of toasted bread, soaked in white wine, pickles, onions</i>	21.00	
	Croûte au fromage et au jambon de la Borne AOP <i>Gruyère cheese toast - slice of toasted bread with smoked ham</i>	25.00	
	Rösti - pommes de terre rappées <i>Rösti - cooked rapped potatoes</i>	19.00	
	Rösti au fromage AOP <i>Rösti with cheese</i>	24.00	
	Rösti au lard <i>Rösti with bacon</i>	26.00	
	Rösti au lard et fromage AOP <i>Rösti with bacon and cheese</i>	28.00	
	Rösti au jambon de la Borne AOP <i>Rösti with smoked ham</i>	27.00	
	Rösti au jambon de la Borne et fromage AOP <i>Rösti with smoked ham and cheese</i>	28.00	
	Supplément œuf - extra egg	4.00	

Et pourquoi pas...

DESSERT

Meringues, crème double de la Gruyère, myrtilles <i>Meringues, double cream of Gruyère, blueberry</i>	14,90
Fondant au chocolat, glace vanille <i>Chocolate cake fondant, vanilla Ice cream</i>	12,90
Tarte aux pommes, glace vanille <i>Apple Pie, vanilla ice cream</i>	12,90





PIZZA AU FEU DE BOIS

WOOD OVEN PIZZA




Choix de la base - sauce tomate ou crème de la gruyère

Choice of base - Gruyère cream or tomato sauce

 Margherita - Mozzarella et origan	19.50
<i>Mozzarella with oregano</i>	
Jambon Champignons - Mozzarella, origan, jambon et champignons	23.00
<i>Mozzarella, ham, mushrooms with oregano</i>	
Hawaï - mozzarella, jambon et ananas	24.00
<i>Mozzarella, Ham and Pineapple</i>	
Meraviglia d'Italia - mozzarella, jambon cru, salade roquette, mozzarella di buffala, tomates cerise, parmesan, huile de truffe	30.00
<i>Raw ham, rucola, mozzarella di buffalla, cherry tomato, parmesan, truffle oil</i>	
Diavola – mozzarella, merguez d'agneau, salami piquant, poivrons, olives	27.00
<i>Mozzarella, lamb merguez sausage, spicy ham, bell peppers, olives</i>	
Quattro Stagioni - quatre Saisons – mozzarella, jambon, champignons, poivrons	26.00
<i>Mozzarella, ham, mushrooms, bell peppers</i>	
Tonno - mozzarella, thon, câpres, oignons	26.00
<i>Mozzarella, tuna, cappers, onions</i>	
Alpage - mozzarella, lard, oignons, Gruyère, Vacherin AOP	27.00 
<i>Mozzarella, bacon, onions, Gruyère, Vacherin cheeses</i>	
 Saveur du soleil - mozzarella, poivrons, aubergines, tomates cerises	27.00
<i>Mozzarella, bell peppers, eggplant, cherry tomato</i>	
Tartiflette - lard, oignons, raclette AOP , pomme de terre	24.00 
<i>Bacon, onions, raclette, potatoes</i>	
Le Saint Georges - mozzarella, Gruyère AOP , lard, fromage de chèvre, miel	27.00 
<i>Mozzarella, Gruyère cheese, bacon, goat cheese, honey</i>	
 Moléson - noix, chèvre, miel, roquette	26.00
<i>Walnuts, goat cheese, honey, arugula</i>	
 Quattro Formaggi - Gruyère, raclette, Vacherin AOP , chèvre	28.00 
<i>Gruyère, raclette, goat cheese, Vacherin</i>	
La Curry - Poulet Marine au curry, oignons caramélisés, miel, noix, mozzarella	28.00
<i>Curry-marinated chicken, caramelized onions, nuts, mozzarella,</i>	

KIDS MENU

(MOINS DE 12 ANS / UNDER 12 Y/O)

 Tagliatelle Bolognaise - <i>Beef meet</i>	15.00
 Tagliatelle Napolitaine - <i>Tomatoes base pasta</i>	15.00
Chicken Nuggets, Frites	15.00
Pizza Jambon - <i>Ham Pizza</i>	15.00
 Pizza Margherita - <i>Mozzarella</i>	15.00
Pizza Hawaï - tomate, mozzarella, jambon, ananas	15.00
<i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	





BOISSONS - DRINKS

SPIRITUEUX - LIQUORS

Apéritif

Aperol 11%	9
Campari 23%	9
Martini Rosso 15%	9
Pastis, Ricard, Suze 15%	9
Martini Bianco 15%	9

Gin

Bombay Sapphire 40%	11
---------------------	----

Rhum

Havana Club 3 Years 40%	11
Bacardi	11
Zacapa 23 Years 40%	17

Vodka

Smirnoff 37,5%	11
----------------	----

Cognac

Frapin Vsop 40%	16
-----------------	----

Liqueurs - Liquors

Limoncello 25%	9
Bailey's 17%	9
Amaretto Disaronno 28%	9
St-Germain 20%	9
Cointreau 20%	9
Liqueur de Cassis	9
Kahlua	9

Whiskey

Johnnie Walker Red Label 40%	10
Jameson 40%	10
Jack Daniel 40%	14
Glenmorangie Nectar d'Or 46%	16

Eau de Vie

Framboise 37.5%	10
Abricot 43%	10
Kirsch 43%	10
Chartreuse Verte 43%	10
Genepi D'Anniviers 41%	10
Grappa Fior Di Vite	10
Vieille Prune	10

Cocktails

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	13
Saint Germain Spritz - St Germain, Prosecco, Soda	13
Negroni - Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso	15

Kir

Vin blanc	12
Royal	12





BIÈRES - BEER

Cardinal 25cl Pression -Draft Beer	6
Cardinal 50cl Pression - Draft Beer	8
Cardinal Blanche 25 cl Pression -Draft Beer	6
Cardinal Blanche 50 cl Pression -Draft Beer	8
Cardinal Spéciale 25cl	6
Feldschlösschen Sans Alcool 33cl - Without Alcool	6
Schneider Weiss Original 33cl	6
Corona 35cl	8

JUS DE FRUIT - FRUIT JUICE

Jus d'Orange 21cl - Orange	6
Jus d'Ananas 21cl - Pineapple	6
Jus d'Abricot 21cl - Apricot	6
Jus de Pêche 21cl - Peach	6
Jus Multivitamine 21cl - Multivitamin	6
Jus de Tomate 21cl - Tomato	6

CAFÉ - COFFEE

Ristretto	4,6
Espresso	4,6
Double Espresso	6
Café	4,6
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6
Renversé, Café au Lait - Coffee with Milk	6
Americano	4,6

CHOCOLAT - LAIT

CHOCOLATE - MILK

Chocolat Chaud Caotina - Hot Chocolate	6
Chocolat Chaud Ovomaltine - Hot Chocolate	6
Chocolat Froid - Cold Chocolate	6
Lait Froid - Cold Milk	5
Lait Chaud - Hot Milk	5

SOFT

Henniez 33cl – Avec ou sans gaz - Still or Sparking	6
Henniez Gommé – Eau gazeuse à la citronnelle - Sparkling water lemongrass	6
Henniez 75cl	10
San Pelegrino 50cl	9
Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	6
Thé Froid Pêche, Citron 33cl – IceTea Peach, Lemon	6
Goba - Limonade 33cl.	6
Goba Grapefruit 33cl	6
Ramseier 33cl - Jus de Pomme pétillant – Sparkling Apple Juice	6
Rivella Rouge 33cl – Boisson Pétillante à base de Sérum de Lait - Swiss Sparkling drink with Milk Serum	6
Diabolo 30cl – Eau Pétillante au Sirop - Sparkling Water with Sirop	5
Schweppes Tonic 20cl	6
San Bitter Rouge 10cl	5

THÉ - TEA

English Breakfast	6
Orange Grove Black tea	6
Sencha Green Tea	6
Mango &Ginger Green Tea	6
Camomille	6
Menthe - Mint	6
Berry Blush	6
Golden Caramel Rooibos	6
Verveine - Verbena	6
Earl Grey	6
Eglantine et Hibiscus	6
Tasse Eau Chaude - Hot water cup	3
Eau minérale filtrée	3,9





VINS - WINE

VINS BLANCS & ROSÉS - WHITE & ROSÉ WINES 37,5 - 50CL

Vignerons de Cheyres AOC - Chasselas 50cl – 23

Vully Blanc - Chasselas 50cl – 23

Yvorne Avy Blanc - Chasselas 50cl – 34

La Benjamine Aoc Valais - Johannisberg 50cl – 23

Dahu Blanc AMIGNE, Petite Arvine Muscat 50 cl - 32

La Benjamine Œil De Perdrix 50cl – 23

Primus Classicus AOC Valais -Petit Arvine 50cl– 32

VINS BLANCS & ROSÉS - WHITE & ROSÉ WINES 70CL 75 CL

Administrateur Valais AOC Cave St-Pierre - Johannisberg 75cl – 50

Réserve du Château de Gruyère - Chasselas 75cl – 37

Vully Blanc - Chasselas 75cl – 40

Bonvin Sans Culotte - Fendant. Chasselas 75cl – 47

Bonvin Amigne - Amigne 75cl – 52

Primus Classicus AOC Valais -Petit Arvine 75cl– 42

Heida Rouvinez 75cl – 49

Dahu Blanc AMIGNE, Petite Arvine Muscat 75 cl - 42

Nez noir Rouvinez Blanc 75 cl - 45

Terres d'Estel Petite Rapahael Bio rosé 75 cl - 37

VINS ROUGES - RED WINES 50CL

La Benjamine Aoc Valais - Pinot Noir – 23

Terre Rouge Simonet - Pinot Noir, Gamay – 23

Les Trois Grappes - Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, – 39

Dahu Noir, Pinot Noir, Syrah, Merlot – 40

VINS ROUGES - RED WINES 75CL

Primus Classicus Aoc Valais - Cornalin – 47

Grivevin Cheyres - Garanoir, Gamaret, Pinot Noir – 42

Clos Du Château - Pinot Noir, Merlot – 39

St-Saphorin Grand Cru Réserve du Château de Gruyère -Pinot Noir Gamay Merlot Garanoir – 44

Château Litchten Rouge - Cornalin, Humagne, Syrah – 62

Nez Noir Rouvinez - Gamaret, Merlot, Syrah – 49

Dahu noir – 59





VINS ROUGES ETRANGER - ITALIAN RED WINES 75CL

Montepulciano d'Abruzzo - Montepulciano – 32

Minervois L'air de rien - Syrah 50%, Cinsault 35%, Mourvèdre 15%. – 37

Ondine Plan de Dieu - Grenache 75%, Syrah 25%. – 42

Demoiselle Sociando Mallet -Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 55%, Cabernet Franc 5% – 56

FLACONS PÉTILLANTS - SPARKLING WINES 75CL

De Stefani PROSECCO - 50

VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS . WHITE WINE

Vignerons de Cheyres (Chasselas) –	1dl 8 Chf	2dl 13 Chf	3dl 19 Chf
Vully (Chasselas) –	1dl 8 Chf	2dl 13 Chf	3dl 19 Chf
La Benjamine (Johannisberg) –	1dl 8 Chf	2dl 13 Chf	3dl 19 Chf
Yvorne Avy Blanc - Chasselas	1dl 10 Chf	2dl 14 Chf	3dl 23 Chf

VINS ROSÉ . ROSÉ WINES

La Benjamine Aoc Valais - Oeil-de-Perdrix	1dl 8 Chf	2dl 13 Chf	3dl 19 Chf
---	-----------	------------	------------

VINS ROUGE - RED WINES

La Benjamine (Pinot Noir) –	1dl 8 Chf	2dl 13 Chf	3dl 19 Chf
Terre Rouge Simonet (Assemblage) –	1dl 8 Chf	2dl 13 Chf	3dl 19 Chf

VIN PÉTILLANT - SPARKLING WINE

De Stefani PROSECCO	1dl 11 Chf
---------------------	------------

