

ENTRÉES & PRODUITS DU TERROIR
STARTERS & REGIONAL DISHES



Choix des sauces - choice of dressing

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: Gruyère cream, milk, mayonnaise, mustard, olive oil, paprika

Nos salades

Our Salads

Salade mêlée - carottes rapées, betterave cuite, tomates, maïs, assortiments de graines - 13.50

Mixed salad-grated carrots, cooked beets, tomatoes, corn, assorted seeds



Salade verte - tomates, assortiments de graines - 9.50

Green salad - tomatoes, assorted seeds



Salade Saint Georges - Chèvre Chaud, Lard Croustillant et Pain Toasté à l'ail, tomates cerises, miel - 25

Salade Saint Georges - Warm goat cheese, crispy bacon and toasted garlic bread, cherry tomatoes, honey

Salade Falafel, légumes de saison et salade - Falafel salad with seasonal vegetables and salad - 23

Salade César - salade, tomates, tenders, parmesan, croûtons, dés de Gruyère AOP, lard - 28

Lettuce, tomatoes, tenders, parmesan cheese, croutons, diced Gruyère, bacon



Nos plats à partager

Our dishes to share

Terrine campagnarde et compotée d'oignons, servie avec salade

graines croquantes, huile d'olive balsamique - 23

Country terrine and onion compote, served with salad

crunchy seeds, balsamic olive oil

Planchette campagnarde - mix charcuterie - 27

Meat country appetizer board

Planchette Gruyérienne - fromage AOP & charcuterie - 27

Appetizer board, meat & AOP cheese



Planchette de viande séchée (100gr) - 27

Cured beef meat appetizer board

Planchette de fromage - gruyère et vacherin AOP - 19,90

Cheese appetizer board



NOS SPÉCIALITÉS OUR SPECIALITIES

Macaroni du Chalet - jambon fumé de la Borne AOP, fromage, crème, oignons - 24
Chalet Style Macaroni, smoked ham, cheese, cream, onions



Soupe du chalet - crème, macaroni, navets, épinards, carottes, fèves, panais - 23
Cottage soup - cream, macaronis, turnip, spinach, carrots, beans, parsnips



Quiche Gruyérienne maison au jambon de la Borne AOP servie avec une salade verte - 24
Homemade cheese quiche with Gruyère cheese and La Borne smoked Ham



Potée de légumes d'Hiver: Mélange de légumes de saison (carottes, poireaux, courgettes, chou-fleur, pommes de terre, haricots) mijotés dans un bouillon de légumes, accompagnés d'une tranche de pain grillé - 23
Winter vegetable soup: Mixed seasonal vegetables (carrots, leeks, zucchini, beans, cauliflower, potatoes) simmered in a vegetable broth, served with a slice of toast



Madame Saint Georges: Pomme de terre fondante cuite au four, recouverte de raclette fondue, lard croustillant, nappée d'une sauce à la crème double et gruyère, le tout relevé de ciboulette et d'un filet de jus de citron - 28
Supplément oeuf - 4

Madame Saint Georges: Oven-melted potatoe topped with melted raclette cheese, crispy bacon and a Gruyère double cream sauce, topped with chives and a drizzle of lemon juice. Egg supplement - 4

Entrecôte - (env. 250g) sauce à l'ail de Gruyères, accompagnée de légumes de saison - 44
Entrecote steak - (approx. 250g) garlic sauce, seasonal vegetable

Fish and chips - 23
Fish and chips

Burger Saint Georges - Fromage vacherin dans son pain cuchaule AOP de Gruyère, steak suisse, galette rösti, oignons confis, sauce cocktail, bacon, servi avec frites et salade - 34

Vacherin cheese in a Gruyère AOP cuchaule bun, Swiss steak, rösti patty, confit onions, cocktail sauce, bacon, served with fries and salad



NOS PÂTES OUR PASTAS

Tagliatelles Carbonara - Oeufs, lard, parmesan - 23
Eggs, bacon, parmesan cheese

Tagliatelles Napolitaine - base tomate, tomato base pasta - 19.90



Tagliatelles Bolognaise - viande de boeuf, beef meet - 23.90

Tortellonis fourrées "Caprese" - sauce tomate mozzarella et tomates cerises - 26
Fresh pasta with tomato sauce, cherry tomato & mozzarella



Sacchettinis fourrées - pâtes fraîches crème avec truffe - 28
Fresh Pasta with truffle and cream



FONDUES & RACLETTE

Nos Fondues sont servies avec du pain
Our Fondues are served with bread

Fondue Moitié-Moitié - Gruyère et Vacherin AOP, vin blanc - 29.5
Fondue Half-Half - Gruyere and Vacherin cheese, white wine



Fondue Vacherin AOP - 30.9
Fondue Vacherin cheese



Fondue à la Truffe - Gruyère et Vacherin AOP, vin blanc - 36.5
Truffle Fondue - gruyere and vacherin cheese, white wine



Raclette AOP - accompagnée de pommes de terre et cornichons - 29,5
Raclette with potatoes and pickles



EXTRAS

Portion cornichons, oignons - 4
Portion of pickles with onions

Portion pommes de terre (pour une personne) - 3.8
Extra potatoes for one person

CROÛTES & RÖSTIS

Croûte au fromage AOP - tranche de pain grillée, imbibée au vin blanc, cornichons, oignons - 21
Gruyère cheese toast - slice of toasted bread, soaked in white wine, pickles, onions



Croûte au fromage et au jambon de la Borne AOP - 25
Gruyère cheese toast - slice of toasted bread with smoked ham



Rösti - pommes de terre rappées - 19
Rösti - cooked rapped potatoes

Rösti au fromage AOP - 24
Rösti with cheese



Rösti au lard - 26
Rösti with bacon

Rösti au lard et fromage AOP - 28
Rösti with bacon and cheese

Rösti au jambon de la Borne AOP - 27
Rösti with smoked ham

Rösti au jambon de la Borne et fromage AOP - 28
Rösti with smoked ham and cheese

Supplément œuf - extra egg - 4



Kids Menu - 15

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

Tagliatelle Bolognaise - Beef meet

Tagliatelle Napolitaine - Tomato base pasta

Chicken Nuggets, Frite - French fries

Pizza Jambon - Ham Pizza

Pizza Margherita - Mozzarella Pizza

Pizza Hawäi - tomate, mozzarella, jambon, ananas

Tomato, mozzarella, ham, pineapple



Les pizzas au feu de bois

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

Choice of base - Gruyère cream or tomato sauce

Margherita - mozzarella et origan, feuilles de basilic -19.5

Mozzarella with oregano and basil



La Reine - mozzarella, origan, jambon et champignons -23

Mozzarella, ham, mushrooms with oregano

Hawaï - mozzarella, jambon et ananas - 24

Mozzarella, Ham and Pineapple

Meraviglia d'Italia - mozzarella, jambon cru, pesto, mozzarella di bufala, tomates cerise, parmesan, roquette- 30

Raw ham, mozzarella di bufala, cherry tomato, parmesan, arugula

Caliente – mozzarella, gorgonzola, chorizo piquant, olives - 27

Mozzarella, gorgonzola, spicy chorizo, olives

Quattro Stagioni – mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts - 26

Mozzarella, ham, mushrooms, bell peppers, artichoke

Tonno - mozzarella, thon, câpres, oignons -26

Mozzarella, tuna, cappers, onions

Estivale - base de pesto, mozzarella, aubergines, courgettes, tomates, poivrons - 27

Pesto base, mozzarella, eggplant, zucchini, tomatoes, peppers, pesto



Végétarienne - mozzarella, champignons, Poivrons, tomates, oignons - 27

Mozzarella, mushrooms, peppers, tomatoes, onions



Hivernale - jambon, oignons, raclette AOP, pommes de terre -24

Ham, onions, raclette, potatoes



Saint Georges - mozzarella, Gruyère AOP, lard, fromage de chèvre, miel -27

Mozzarella, Gruyère cheese, bacon, goat cheese, honey



Molésou - amandes, chèvre, miel, roquette -26

Almond, goat cheese, honey, arugula



Quattro Formaggi - gruyère, gorgonzola, mozza, chèvre -28

Gruyère, gorgonzola, goat cheese, mozzarella



L'Orientale : mozzarella, merguez, poivrons, œufs, persil -26

Mozzarella, merguez, peppers, eggs, parsley

Italienne : mozzarella, base de pesto, Bufala et tomates, amande torréfiée, roquette. -27

Mozzarella, pesto base, Bufala and tomatoes, roasted almond, arugula



Extra Bufala : -5



Nos Boissons - Drinks

Nos apéritifs - 4cl

Campari - 9

Martini Rosso/Bianco - 9

Pastis, Ricard, Suze - 9

Gin - 4cl

Bombay Sapphire - 11

Rhum - 4cl

Havana Club 3 Years - 11

Bacardi - 11

Zacapa 23 Years - 17

Vodka - 4cl

Smirnoff - 11

Cognac - 4cl

Frapin Vsop - 16

Liqueurs - 4cl

Limoncello - 9

Bailey's - 9

Amaretto Disaronno - 9

Cointreau - 9

Liqueur de Cassis - 9

Kahlua - 9

Whiskey - 4cl

Johnnie Walker Red Label - 10

Jameson - 10

Jack Daniel - 14

Glenmorangie Nectar d'Or - 16

Eau de vie - 4cl

Framboise - 10

Abricot - 10

Kirsch - 10

Chartreuse Verte - 10

Genepi d'Anniviers - 10

Grappa Fior di Vite - 10

Vieille Prune - 10

Williamine - 10

Poire à Botzi - 10

Cocktails

Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, Soda - 14

Saint Germain Spritz - Saint Germain,

Prosecco, Soda. - 14

Negroni - Bombay Sapphire, Campari,

Martini Rosso - 15

Kir

Vin Blanc - 11

Royal - 12



Nos Boissons - Drinks

Nos bières - Beers

Cardinal 25cl pression Blonde ou
blanche- Draft Beer - 6
Cardinal 50cl pression blonde ou
blanche- Draft Beer - 8
Cardinal Spéciale 25cl - 6
Feldschlösschen Sans Alcool 33cl -
Without Alcool - 6
Schneider Weiss Original 33cl - 6
Corona 35cl - 8
Bières Artisanales - Le fou du roi
Blonde, Blanche, Ambrée -9
Local Beer Amber, White, Lager

Nos eaux et Softs

Henniez 33cl - 6
Henniez 75cl -10
San Pelegrino 50cl -9
Henniez gommé 1dl -6

Coca cola / Zero 33cl -6,5
Thé froid pêche/Citron 33cl -6
Goba Citron/Grapefruit 33cl -6
Ramseier 33cl -6
Rivella Rouge 33cl -6
Schweppes Tonic 20 cl -6
San bitter Rouge 10 cl -5

Nos Jus de Fruits - Fruit Juices - 6

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

Nos thés - 6

English Breakfast
Orange Grove black Tea
Sencha green tea
Mango ginger green tea
Camomille
Menthe
Berry blush
Golden caramel Rooibos
Verveine
Earl grey
Eglantine et hibiscus
Eau chaude - 3

Nos Boissons Chaudes

Ristretto, Espresso, Café -4.9
Double espresso -6
Cappucino -6
Latte Macchiato -6
Renversé/Café au lait -6
Américain -6

Chocolat chaud Ovomaltine/Caotina -6
Chocolat froid -6
Lait Froid -5
Lait chaud -5



Nos vins Suisse- Our swiss wines-

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

Vully Blanc - Chasselas 50cl - 29
Vignerons de Cheyres AOC - Chasselas 50cl - 29
Yvorne Avy Blanc - Chasselas 50cl - 36
La Benjamine Aoc Valais - Johannisberg 50cl - 29
Dahu Blanc Amigne, Petite Arvine Muscat 50 cl - 38
Primus Classicus AOC Valais -Petit Arvine 50cl - 33
La porte de novembre Johannisberg 37.5cl - 38.9

La Benjamine Œil De Perdrix 50cl - 28

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

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 Raphael Bio rosé 75 cl - 37

VINS ROUGES - RED WINES 50CL

La Benjamine Aoc Valais - Pinot Noir - 32
Terre Rouge Simonet - Pinot Noir, Gamay - 32
Les Trois Grappes - Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, - 39
Dahu Noir, Pinot Noir, Syrah, Merlot - 40
Primus Classicus Aoc Valais - Cornalin - 38

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 Lichten Rouge - Cornalin, Humagne, Syrah - 62
Nez Noir Rouvinez - Gamaret, Merlot, Syrah - 49
Dahu noir Pinot Noir, Syrah, Merlot - 59
Famolens Merlot réserve - 58



Vins -Wines

NOS AUTRES VINS ROUGE - OTHER RED WINES -75CL

Montepulciano d'Abruzzo - Montepulciano – 39

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% –48

Croze Hermitage Michelas St Jemma -58

NOS AUTRES VINS BLANC - OTHER WHITE WINES -75CL

Sancerre le Chêne marchand blanc bio Domaine Prieur et fils - 49

Chablis 1er cru Vaillons domaine Fourrey - 47

VINS PÉTILLANTS - SPARKLING WINES 75CL

De Stefani PROSECCO - 49

Moscato d'Asti DOCG -42

VINS AU VERRE - WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS - WHITE WINES

Vignerons de Cheyres (Chasselas) –

1dl 8 Chf 3dl 19 Chf.

Vully (Chasselas) –

1dl 8 Chf 3dl 19 Chf.

La Benjamine (Johannisberg) –

1dl 8 Chf 3dl 19 Chf.

Yvorne Avy Blanc - Chasselas

1dl 10 Chf 3dl 23 Chf.

La porte de novembre

1dl 11 Chf 3dl 24 Chf.

VINS ROSÉ - ROSÉ WINES

La Benjamine Aoc Valais - Oeil-de-Perdrix

1dl 8 Chf 3dl 19 Chf.

VINS ROUGE - RED WINES

La Benjamine (Pinot Noir) –

1dl 8.9 Chf 3dl 19 Chf.

Terre Rouge Simonet (Assemblage) –

1dl 8.9 Chf 3dl 19 Chf.

VIN PÉTILLANT - SPARKLING WINES

De Stefani PROSECCO

1dl 11 Chf.

Moscato d'Asti

1dl 10 Chf.

