



LE SAINT GEORGES GRUYÈRES

À PARTAGER *Sharing plates*

FROMAGES CHEESE BOARD Brie Saint-Benoît, vieux Gruyère, vieux Vacherin, chèvre <i>Saint-Benoît Brie, aged Gruyère, aged Vacherin, goat cheese</i> 22	CHARCUTERIE MEAT BOARD Viande séchée, jambon de la Borne, duo de saucissons <i>Cured beef, local ham, dry-cured sausages</i> 27	CHEESEBALLS ARTISANAL (4PCS) CHEESEBALLS (4PCS) Boulette de fromage artisanal et sauce secrète <i>Artisanal cheeseballs and secret sauce</i> 16
--	---	--

SALADES & ENTRÉES

Salads & Starters

SALADE FRAICHE DE SAISON FRESH SEASONAL SALAD 9.5	TOMATES BURRATA TOMATOES BURRATA 21
SALADE MÊLÉE MIXED SALAD 13.5	Déclinaison de tomates, burrata et pain pita, sur un fond de gaspacho <i>Tomato medley, burrata and pita bread on a gazpacho base</i>
Salade verte, carottes, betterave, tomates, concombre <i>Green salad, carrots, cooked beets, tomatoes, cucumber</i>	TARTARE DE BŒUF BEEF TARTARE 23
SALADE SAINT GEORGES SAINT GEORGES SALAD PETITE - SMALL 17 GRANDE - LARGE 27 Salade verte, chèvre fribourgeois, figues, jambon blanc, croûtons <i>Green salad, local goat cheese, figs, cooked ham, croutons</i>	CARPACCIO DE SAUMON SALMON CARPACCIO 24 Carpaccio de saumon, huile d'olive citronnée, grenade, aneth <i>Salmon carpaccio, lemon olive oil dressing, pomegranate, dill</i>

PLATS ENFANTS *Kids' Dishes (-12 yo)*

Pâtes bolognaise - <i>Bolognese sauce pasta</i> Pâtes pesto - <i>Pesto sauce pasta</i> Pâtes nature - <i>Plain pasta</i>	16
Nuggets de poulet, frites rösti - <i>Chicken nuggets, rösti French fries</i> Pizza margherita - <i>Mozzarella Pizza</i>	



VEGAN



VÉGÉTARIEN



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE

NOS SPÉCIALITÉS

Our SPECIALTIES

MACARONIS DU CHALET26

OUR MACARONIS DU CHALET

Macaronis, jambon fumé de la Borne AOP, fromage, crème, oignons

Chalet style macaroni, “La Borne” smoked ham, cheese, cream, onions

SOUPE DU CHALET MAISON23

OUR HOMEMADE “SOUPE DU CHALET”

Crème, macaronis, navets, épinards, carottes, courgettes, pommes de terre, lait, croutons

Cream, macaroni, turnips, spinach, carrots, zucchini, potatoes, milk, croutons

QUICHE DE LA GRUYERE MAISON24

HOMEMADE GRUYÈRE QUICHE

Quiche Gruyèrienne maison au jambon de la Borne AOP servie avec une salade verte

Homemadè Gruyère quiche with La Borne smoked ham, green salad

MADAME SAINT GEORGES28

MADAME SAINT GEORGES

Pomme de terre fondante cuite au four, recouverte de notre fondue moitié-moitié et lard croustillant, servie avec une sauce tartare et une salade verte

Baked potato topped with our half-and-half fondue, crispy bacon, served a tartar sauce and a green salad

SUPP OEUF - EXTRA EGG 4

PASTA AND RISOTTO

PATES AU PESTO23

PESTO PASTA

Tagliatelles, pesto maison et parmesan

Tagliatelle pasta, homemade pesto, and parmesan cheese

PATES BOLOGNAISE24

BOLOGNESE PASTA

Tagliatelles, bolognaise maison

Tagliatelle pasta and homemade bolognese

PATES ARRABBIATA ET BURRATA27

ARRABBIATA PASTA AND BURATTA

Tagliatelles, arrabbiata maison et burrata

Tagliatelle pasta, homemade arrabbiata sauce, and burrata cheese

RISOTTO PETIT POIS PARMESAN28

RISOTTO WITH PEAS AND PARMESAN CHEESE

Riz Arborio, crème petits pois et parmesan, zeste de citron

Arborio rice, cream, peas and parmesan cheese, lemon zest

POISSONS ET VIANDES

Fish and Meat

FILET DE BAR36

SEABREAM FILLET

Filet de bar accompagné de sa sauce vierge et légumes de saison, écrasé de pommes de terre

Seabream fillet served with sauce vierge and seasonal vegetables, mashed potatoes

FISH AND CHIPS27

FISH AND CHIPS

Filets de perche panés, frites rösti, sauce tartare

Breaded perch fillets with rösti french fries and homemade tartar sauce

CHEESEBURGER

HOMEMADE BURGER

SIMPLE - 39

DOUBLE - 49

Fromage Vacherin dans son pain cuchaule AOP de Gruyères, 150g de steak suisse, galette rösti, oignons confits, sauce cocktail, bacon, avec frites rösti et salade verte

Vacherin cheese in a Gruyère AOP “cuchaule” bun, Swiss steak 150g, rösti patty, caramelized onions, cocktail sauce, bacon, served with fries and salad

SUPP OEUF - EXTRA EGG 4

ENTRECÔTE44

ENTRECOTE STEAK

Entrecôte (env. 250g) - Sauce beurre maître d’hôtel, légumes de saison et frites rösti

Rib steak (approx. 250g) - “Maître d’hôtel butter sauce”, seasonal vegetables, and rösti French fries

“Le Saint Georges.
Là où le goût rencontre
l’histoire.”

NOS FONDUES & RACLETTE

Our FONDUES AND RACLETTE

FONDUE MOITIÉE MOITIÉE “CHAMPIONNE DU MONDE”
FONDUE HALF-HALF - GRUYERE AND VACHERIN CHEESE “WORLD CHAMPION”
200g de fondue championne du monde moitié Gruyère
et moitié Vacherin AOP (vin blanc à l’intérieur)
World champion Fondue “Half-Half “ 200g Gruyère
and Vacherin cheese, made with white wine

29.5

V

no wheat

no alcohol

FONDUE PURE VACHERIN 32
VACHERIN FONDUE
200g de fondue pure vacherin des artisans de la
Gruyère sans alcool
Pure Vacherin fondue (200 g) from the artisans of
Gruyère without alcohol

V

no wheat

no alcohol

FONDUE MOITIÉE MOITIÉE 37
“CHAMPIONNE DU MONDE”
À LA TRUFFE
FONDUE HALF-HALF “WORLD CHAMPION”
WITH TRUFFLE
200g de fondue championne du monde moitié Gruyère et moitié
Vacherin AOP (vin blanc à l’intérieur) et crème de truffe
200g of world champion fondue, half Gruyère and half
Vacherin AOP (made with white wine) and truffle cream

V

no wheat

no alcohol

TOUTES NOS FONDUES ET RACLETTES
SONT SERVIES AVEC DU PAIN
ALL OUR FONDUES AND RACLETTES
ARE SERVED WITH BREAD

CROÛTE ET RÖSTI

CROÛTE AU FROMAGE 22
TRADITIONAL GRUYÈRE CHEESE TOAST

V

Tranche de pain grillée imbibée de vin blanc,
servie avec cornichons et oignons, gratinée avec
notre fondue moitié-moitié championne du
monde
Toasted bread soaked in white wine, served with
gherkins and onions, gratinated with our world
champion moitié-moitié fondue

RÖSTI AU FROMAGE 24
CHEESE RÖSTI

no alcohol

V

no wheat

Pommes de terre râpées et fondue moitié-moitié
championne du monde fondue au four
Grated potatoes topped with half-half melted
fondue cheese, baked in the oven

SUPPLEMENTS

JAMBON 4
HAM
LARD 4
BACON
OEUF 4
EGG

RACLETTE “200G” 29.5
RACLETTE CHEESE 200G

V

no wheat

no alcohol

Fromage à raclette 200 g, servi sur machine à
raclette individuelle, pommes de terre, oignons et
cornichons
200g raclette cheese, served on an individual raclette
machine with potatoes, onions, and pickles

SUPPLEMENTS

POMMES DE TERRE PAR PERSONNE 4
POTATOES PER PERSON
PORTION DE VIANDE SÉCHÉE 50G 14
CURED BEEF 50G
PORTION CORNICHONS, OIGNONS 4
PORTIONS OF PICKLES AND ONIONS

MENU SAINT GEORGES

SALADE VERTE
GREEN SALAD

no alcohol

leaf

no wheat

FONDUE MOITIÉE MOITIÉE
HALF-HALF FONDUE

V

no wheat

no alcohol

DESSERT AU CHOIX
DESSERT OF YOUR CHOICE
UN VERRE DE VIN (VULLY)
OU THÉ
A GLASS OF WINE (VULLY) OR TEA

60

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

Our wood-fired pizzas

INCONTOURNABLES

MARGHERITA	19.5	
Mozzarella, basilic, origan Mozzarella, basil, oregano		
REGINA	23	
Mozzarella, origan, champignons, jambon Mozzarella, oregano, mushrooms, ham		
HAWAÏ	24	
Mozzarella, origan, ananas, jambon Mozzarella, oregano, pineapple, ham		
DIAVOLA	27	
Mozzarella, basilic, origan, salami piquant, olives Mozzarella, basil, oregano, spicy salami, olives		
TONNO TUNA	26	
Mozzarella, origan, thon, olives, oignons rouges Mozzarella, tuna, olives, red onions, oregano		
VÉGÉTARIENNE VEGETARIAN	27	
Mozzarella, origan, champignons, poivrons, oignons rouges, tomates cerise Mozzarella, oregano, mushrooms, bell peppers, red onions, cherry tomatoes		

TERROIR

SAINT GEORGES	29	
Mozzarella, origan, Gruyère, chèvre, lard, miel Mozzarella, oregano, Gruyère cheese, goat cheese, bacon, honey		
4 FROMAGES QUATTRO FORMAGGI	28	
Mozzarella, origan, Gruyère, reblochon, chèvre Mozzarella, oregano, Gruyère, reblochon, goat cheese		
MOLESON	26	
Mozzarella, origan, noix, miel, chèvre, roquette Mozzarella, oregano, walnuts, honey, goat cheese, arugula		

LES SIGNATURES

INFERNO	31	
Mozzarella, saucisse piquante Nduja, épinards, olives, oignons rouges Mozzarella, Nduja sausage, spinach, olives, red onions		
TRUFFETTE	32	
Mozzarella, crème de truffes, jambon, Burrata, persil Mozzarella, truffle cream, ham, Burrata, parsley		
MERAVIGLIA D'ITALIA	33	
Mozzarella, origan, jambon cru, pesto, mozzarella burrata, tomates cerise, parmesan, roquette Mozzarella, oregano, prosciutto, pesto, burrata mozzarella, cherry tomatoes, parmesan cheese, arugula		
MORTADELLE	31	
Mozzarella, base de crème de pesto et pistache, mortadelle, éclats de pistache, Burrata Mozzarella, pesto and pistachio cream base, mortadella, pistachio pieces, burrata		
SAUMON SALMON	33	
Mozzarella, saumon mariné, huile d'olive citronnée, roquette, grenade, vinaigrette de grenade Mozzarella, marinated salmon, lemon olive oil, arugula, pomegranate, pomegranate vinegar		

VOS CHOIX

CHOIX DE LA BASE : CREME DE GRUYERE OU TOMATES
CHOICE OF BASE: GRUYÈRE CREAM OR TOMATO SAUCE

CROUTE FOURRÉE AU GRUYÈRE 7
GRUYÈRE CHEESE-FILLED CRUST

NOS DESSERTS

Our desserts

FONDUE ARTISANALE AU CHOCOLAT DE GRUYÈRES POUR 2 PERSONNES 28
HOMEMADE GRUYÈRES CHOCOLATE FONDUE FOR 2 PEOPLE

100g de fondue artisanale au chocolat de Gruyères,
accompagnée de banane et marshmallows
100g of artisanal Gruyère chocolate fondue, served with banana
and marshmallows

MERINGUE, DOUBLE CRÈME, MYRTILLES 14.9
BLUEBERRIES WITH GRUYÈRE DOUBLE CREAM AND MERINGUES

Double crème artisanale de “Damien Raemy”, servie avec les
meringues d’Angelo Rime, et myrtilles
Artisanal double cream from “Damien Raemy”, served with
meringues from Angelo Rime, and blueberries

COOKIE MAISON AVEC GLACE AU CHOIX 12.9
HOMEMADE COOKIE WITH ICE CREAM OF YOUR CHOICE

Cookie maison aux pépites de chocolat au lait, avec sa
glace “Mövenpick” au choix
Homemade milk chocolate chip cookie with your choice
of Mövenpick ice cream

SOUPE DE FRUITS DE SAISON 12
SEASONAL FRUIT SOUP
Assortiment de fruits mixés de saison
Assortment of mixed seasonal fruits

GLACES MÖVENPICK

VANILLE
CHOCOLAT
DOUBLE CRÈME
ESPRESSO CROQUANT
CARAMELITA
TIRAMISU
PISTACHE
STRATCCIATELLA
MACADAMIA
OREO
SMARTIES

1 BOULE 4.9
2 BOULES 7.9

SORBETS MOVENPICK

PASSION MANGUE
ABRICOT
LEMON LIME
FRAISE FRAMBOISE

SUPPLEMENT CRÈME DOUBLE 3

CAFE GOURMAND

CAFE, CHOCOLAT DE GRUYÈRES ET CRÈME, 14
MINI MERINGUE, COOKIE ET CREATION DU JOUR
COFFEE, GRUYÈRES CHOCOLATE, CREAM, MINI
MERINGUE, COOKIE AND CAKE OF THE DAY

COFFEE TIME

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX, AVEC UN CAFE
OU UN ESPRESSO
ONE SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE,
SERVED WITH A COFFEE OR AN ESPRESSO

SANS DIGESTIF
WITHOUT DIGESTIF 7.9

AVEC DIGESTIF
WITH DIGESTIF 14.9

NOS COUPES

14

DANEMARK
Crème glacée Vanille, sauce chocolat, et
crème double de la Gruyère
Vanilla ice cream, chocolate sauce, and
Gruyère double cream

ICE COFFEE
Crème glacée espresso croquant et crème
double de la Gruyère et espresso
Espresso crunch ice cream with Gruyère
double cream and espresso

MERINGUE DREAM
Glace double crème de la Gruyère et crème
double de la Gruyère avec meringue
Double cream ice cream and meringue with
Gruyère double cream

TRIO DE SORBET
3 boules de sorbet au choix avec crème double
de la Gruyère
3 scoops of sorbet of your choice with Gruyère
double cream

VALAISAN
Sorbet abricot arrosé de l’eau de vie abricotine
Apricot sorbet drizzled with apricot brandy

COLONEL
Sorbet de lemon lime arrosé de vodka
Lemon & lime sorbet drizzled with vodka

MILKSHAKE

8.9

Crème glacée au choix mixée avec du lait froid
Ice cream of your choice mixed with cold milk

NOS VERRES DE VINS

Our glass of wines

VERRES DE VIN BLANC

VULLY	8
CHEYRES	7
YVORNE	9
JOHANISBERG	7
BUJET LANGHE CHARDONNAY	11
LA PORTE DE NOVEMBRE	11

VERRES DE VIN ROUGE

BENJAMINE PINOT NOIR	9
TERRE ROUGE ASSEMBLAGE	9
PASSATELLA	12

VIN PÉTILLANT

PROSECCO	11
----------	----

VERRES DE VIN ROSÉ

OEIL DE PERDRIX	7
MINUTY PRESTIGE CÔTE DE PROVENCE	12

NOS AUTRES BOISSONS

Our drinks

BIÈRES

	<u>25CL</u>	<u>50CL</u>
PRESSION CARDINAL BLONDE OU BLANCHE	6	8
		<u>33CL</u>
SANS ALCOOL		6
CORONA		8
SHNEIDER WEISSE		7
ARTISANAL “FOU DU ROI” BLONDE,BLANCHE, AMBRÉ		9

BOISSONS CHAUDES

CAFE, ESPRESSO, RISTRETTO	4.9
DOUBLE ESPRESSO, CAPPUCCINO, CAFE AU LAIT, LATTE MACCHIATO	6
CHOCOLAT CHAUD/ FROID OVOMALTINE, CAOTINA	6
LAIT FROID / CHAUD	4

LES THÉS

EARL GREY, ENGLISH BREAKFAST MANGUE ANANAS THÉ VERT SENCHA MANGO GINGER	6
CAMOMILLE, VERVEINE MENTHE BERRY BLUSH CARAMEL ROIBOS ROSE HIBISCUS TASSE D’EAU CHAUDE	2

SOFTS ET JUS

	<u>33CL</u>	<u>50CL</u>	<u>75CL</u>
HENNIEZ BLEU / VERTE	6	-	10
SAN PELEGRINO		9	
EAU FILTRÉ EN CARAFE			4.9
			<u>33CL</u>
COCA COLA / ZERO			6,9
NESTEA PECHE / CITRON			6
GOBA CITRON / GRAPEFRUIT			6
RAMSEIER			6
RIVELLA ROUGE			6
SCHWEPPE TONIC			6
SAN BITTER			6
			<u>20CL</u>
JUS D’ORANGE			6
JUS D’ ANANAS			6
JUS D’ABRICOT			6
JUS DE PECHE			6
JUS DE TOMATE			6
JUS MULTIFRUIT			6

NOS VINS SUISSES

Our Swiss wines

BLANCS SECS

	PETITE	75CL
VULLY CHASSELAS	38	52
DAHU AMIGNE, PETITE ARVINE, MUSCAT	33	48
CHEYRES CHASSELAS	30	
NEZ NOIR ASSEMBLAGE, HEIDA, ARVINE, JOHANINISBERG		58
BONVIN SANS CULOTTE CHASSELAS		40
BONVIN AMIGNE AMIGNE		65
HEIDA SAVAGNIN		73

SECS ÉTRANGERS

SANCERRE LES CLÉS D'OR BLANC DOMAINE PIERRE PRIEUR ET FILS SAUVIGNON BLANC	50
--	----

NOS ROSÉS

	PETITE	75CL
OEIL DE PERDRIX	25	
MINUTY		69
TERRES D’ESTEL		45
VOGLIO BERE		60

LES ROUGES LEGRS

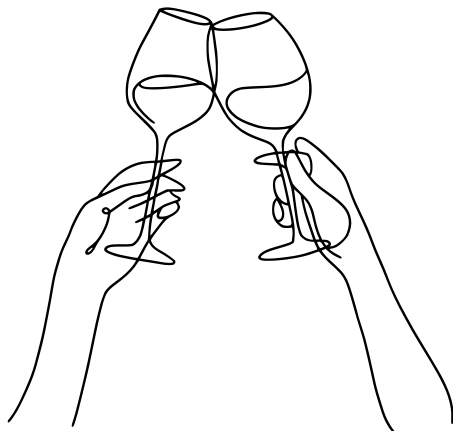
	PETITE	75CL
PINOT NOIR BENJAMINE PINOT NOIR	32	
CLOS DU CHATEAU PINOT NOIR, MERLOT		35
LES 3 GRAPPES GAMMAREY, PINOT NOIR, GARANOIR	36	55
DAHU NOIR PINOT NOIR, MERLOT SYRAH	32	47
PRIMUS CLASSICUS CORNALIN	38	59
GRIVEVIN GAMARET,GARANOIR, GALOTTA		52
CHATEAU DE GRUYERES GAMAY, GAMARET, GALOTTA		67
TERRE ROUGE SIMONET GAMMAREY, PINOT NOIR, GARANOIR	32	

BLANCS FRUITÉS

	PETITE	75CL
JOHANISBERG JOHANNISBERG	28	52
YVORNE CHASSELAS	32	
PRIMUS CLASSICUS CHASSELAS/JOHANNISBERG	38	52
CHATEAU DE GRUYÈRES CHASSELAS		55
GRAND CRU UNTILTED CHASSELAS ST SAPHORIN		55

FRUITÉS ÉTRANGERS

CHABLIS 1ER CRU VAILLONS CHARDONNAY	87
BUJET LANGHE CHARDONNAY	48
DE STEFANI PROSECCO	49
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT	110



LES ROUGES CORSÉS

	PETITE	75CL
LICHTEN CORNALIN, HUMAGNE, SYRAH		75
NEZ NOIR MERLOT, SYRAH, GAMARET		70
MONTEPULCIANO MONTEPULCIANO, ABRUZZO		55
MINERVOIS “L’AIR DE RIEN” SYRAH, MOURVÈDRE, GRENACHE, CARIGNAN		47
DEMOISELLE SOCIANDO MALLET MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC		75
PASSATELLA ROSSO TINTILIA, MONTEPULCIANO, AGLIANICO		60

NOS ALCOOLS FORTS

Our spirits

NOS APÉRITIFS

	4CL
CAMPARI	9
MARTINI ROUGE	
MARTINI BLANC	
PASTIS	
RICARD	
SUZE	

GIN

	4CL
BOMBAY SAPPHIRE	11
HENDRICKS	14

NOS COGNACS

	4CL
RÉMY MARTIN COGNAC 1738	18
ACCORD ROYAL	
RÉMY MARTIN COGNAC	15
CLASSIC VSOP	

WHISKEY

	4CL
JOHNNIE WALKER RED LABEL	10
JAMESON	12
JACK DANIEL	12
GLENMORANGIE NECTAR D’OR	17
CHIVAS 12 ANS	14
CHIVAS 18 ANS	17

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	14
SAINT GERMAIN SPRITZ	14
NEGRONI	15

TEQUILA

	4CL
PATRON TEQUILA ANEJO	15
DON JULIO REPOSADO	15

RHUM

	4CL
HAVANA CLUB 3 YEARS	10
BACCARDI WHITE AND DARK	11
ZACAPA 23 YEARS	15

VODKA

	4CL
SMIRNOFF	11
GREY GOOSE	14
BELVEDERE	12

LES EAUX DE VIE

FRAMBOISINE	4CL
ABRICOTINE	10
KIRSCH	
GENEPI D’ANNIVERS	
GRAPPA FIOR DI VITE	
VIEILLE PRUNE	
WILLIAMINE	4CL
POIRE À BOTZI	14
MORAND MOITIÉ MOITIÉ	
MORARD GRANDE GRUYÈRE VERTE	

LIQUEURS

	4CL
LIMONCELLO	9
BAILEY’S	
AMARETTO	
COINTREAU	
LIQUEUR DE CASSIS	
KALHUA	

KIR CASSIS

	4CL
VIN BLANC	11
ROYAL	12