



Nous vous souhaitons la bienvenue dans la Vallée du Motélon ! Nous sommes heureux et heureuses de partager avec vous notre amour pour cette belle Vallée et de vous accueillir dans ce magnifique environnement bercé par le Rio du Motélon.

Heures de la cuisine : 12h-14h et 18h-20h30
Petite restauration sur toute la journée

Paiement en liquide uniquement - merci pour votre compréhension

Entrées

...servies avec du pain au levain naturel du Pain des Copains

Planchette de viandes	22.-
<i>Lard, jambon, viande séchée servis avec pickles</i>	
Planchette de fromages	16.-
<i>Vacherin, Gruyère, Tomme pure chèvre ou sérac selon arrivages</i>	
Planchette mixte de viandes et fromages (2 pers)	26.-
<i>Jambon, lard, viande séchée, tomme de chèvre, vacherin et gruyère</i>	
Assiette froide de jambon à l'os	18.-
<i>Pickles et deux moutardes</i>	
Tomme pure chèvre garnie garnie	16.-
<i>De la Vallée, servie avec pickles, gelée d'orties, huile d'olive</i>	
Tomme pure chèvre simple	10.-
Petite salade du marché avec vinaigrette maison	9.-

Plats principaux

Fondue 250g servie avec du pain	26.-
Fondue vacherin 250g servie avec des pommes de terre	26.-
Fondue à l'ail des ours	29.-
<i>Supplément pommes de terre ou pain</i>	3.-
<i>Supplément pickles et chutney</i>	3.-
Macaronis de chalet	16.-
Macaronis de chalet avec lardons	20.-
Macaronis de chalet avec tranche de jambon à l'os	22.-
Macaronis enfants nature / lardons / jambon	12.-/16.-/18.-

Macaronis végétaliens	20.-
<i>Crème végétale et tofu fumé</i>	

Soupe de chalet aux plantes sauvages	16.-
<i>Servie avec ses croûtons à l'ail et cubes de fromage</i>	
<i>(version végétalienne disponible)</i>	

L'Assiette du Pralet : Jambon à l'os, saucisson, lard, pommes de terre et choucroute	30.-
<i>Le dimanche et les jours fériés, uniquement sur réservation</i>	

Desserts

Meringues avec crème double	10.-
Tarte au vin cuit maison	8.-
Brownies (sans gluten)	7.-
Portion de crème double	6.-
Glace Paleta Loca (glace en bâton, sans lactose) : framboise-hibiscus / coco-chocolat / citron vert/ mangue – fruits de la passion	4.50

Petite restauration servie à toute heure

... servie avec du pain au levain naturel du Pain des Copains

Fondue 250gr	26.-
Sandwich, jambon à l'os ou fromage	9.-
Tomme pure Chèvre de la Vallée du Motélon simple	10.-
Saucisse sèche de Sommentier	11.-
Terrine de Campagne Fribourgeoise (de chez Denis)	16.-
Guacamole de Petits pois (de Chez Denis)	14.-

Vente à l'emporter

Fondue de Gumeffens 500gr	16.50
Saucisse sèche de Sommentier	7.50
Tomme de la Vallée (<i>selon arrivage</i>)	7.-
Terrine de Campagne Fribourgeoise de Chez Denis	10.50

Guacamole de Petits pois de chez Denis	7.50
Brownies (sans gluten)	6.50
Glace Paleta Loca (en bâton)	4.50
Livre « Une Vallée se dessine – le Motélon » par Denise Sonney	45.-

...ainsi que divers produits de la région selon les arrivages, voyez sur le comptoir !

Minérales

2dl / 3dl / 5dl / L

Eau plate / gazeuse (Appenzell)	3.- / 3.50 / 4.50 / 8.-
---------------------------------	-------------------------

Sirop artisanaux	3.50 / 4.- / 5.-
------------------	------------------

Sirupier de Berne : Grenadine, Framboise, Menthe, Rhubarbe, Citronelle

Alchimie Végétale : Ortie, Rose, Aspérule odorante

Sirop enfant	1.-
--------------	-----

Limonade citron (Goba citron)	3.70 / 4.10 / 5.80 / 10.-
-------------------------------	---------------------------

Coca (Goba Cola)

Jus de pommes artisanal

Rivella rouge (bouteille) 33cl	5.-
--------------------------------	-----

Thé froid maison	3.70 / 4.10 / 5.80
------------------	--------------------

Goba Mazoni ou Amicero (bouteille) 33cl	5.-
---	-----

des apéritifs sans alcool : arôme groseille/grenade légèrement amer ou gingembre orange citron

Boissons Chaudes

Café, expresso, ristretto	<i>avec son baquet de crème double</i>	4.20
---------------------------	--	------

Thé ou tisane	4.-
---------------	-----

Big ben (thé noir)

Détox Sud-africaine (rooibos et mangue)

Thé vert à la menthe

L'Herboriste n°95 (infusion citronnelle, carotte & gingembre)

Jardin d'Enfance (infusion fraise & rhubarbe)

Infusion selon la saison : Verveine, Menthe, Ortie ou Mélisse

Café du Pralet (café avec Gentiane)	9.-
-------------------------------------	-----

Chocolat chaud maison de la Chocolaterie de Gruyère	6.-
... au lait végétal	7.-

Bières

Appenzeller Naturperle <i>lager pression</i> 2dl / 3dl / 5dl	4.- / 5.- / 7.-
Appenzeller Weizenbier <i>blanche</i> 33cl	6.50
Dr Gabs placebo, <i>sans alcool</i> 33cl	6.50
Bière au sirop d'orties <i>d'Alchimies Végétales</i> 3dl	6.-

Vins

Blanc

Assemblage Mur et Fringant, Domaine du Cotrable (VD) au dl	4.50
Chasselas sur Crausa, Domaine du Petit Château, Vully dl / top	5.50 / 25.50
Muscat, Domaine du Cotrable (VD), au dl / btle 75cl	7.30 / 48.-

Rosé

Domaine du Cotrable (VD) au dl	4.50
Cabernet Jura Pur Jus, Domaine Château l'Evêque (GE) dl / btle 75cl	5.80 / 38.-

Rouge

Assemblage Gamay-Garanoir, Domaine du Cotrable (VD) au dl	4.50
Les 3 Grappes, Domaine du Petit Château (Vully) dl / top 50cl	7.-/33.-
Cabernet Jura Séléné, Domaine Château l'Evêque (GE) btle 75cl	51.-
Pinot Noir, Domaine du Cotrable (VD) btle 75cl	56.-

Eaux-de-vie, 2.5cl

Pomme	4.-
Kirsch, Gentiane, Pruneau, Botzi, Berudge, Williams, Vieille prune	8.-

Apéritifs et Spiritueux 4cl

Pastis, Ricard, Porto	6.-
Suze, Campari, Martini, Cynar	7.50
Vodka, Gin, Whisky	8.-

A venir : Journée du Vin cuit : 20 septembre 2025

Fabrication de Vin Cuit avec Simon de la Ferme de la Fin du Chêne et marché artisanal des producteurs et artisans de la Vallée (et des alentours !) sur toute la journée.

Menu de Bénichon : octobre 2025

infos à venir prochainement.

Et après la Belle Saison ? La Pinte sera ouverte jusqu'au 1^{er} novembre 2025 sous cette forme. Pour la saison hivernale, nous aurons plusieurs propositions en maturation : table d'hôtes avec des cuisiniers invités, brunchs mensuels, soirées jeux et peut-être d'autres événements. Si vous souhaitez être tenu.e.s informé.e.s des propositions à venir, envoyez-nous un mail vide à l'adresse

printedupraletmotelon@gmail.com



Motélon la Pinte du Pralet

Antoine Junod
1637 Charmey
tel : 026/921.15.82
mail : printedupraletmotelon@gmail.com
www.pintedupralet.ch

Nos partenaires et artisans

Fondues, fromages et crème double : Fromagerie de
Gumefens - Avry

Saucisse sèche : Ferme de la Tourbières Famille
Delabays à Sommentier

Jambon à l'os, lard, saucisson : Boucherie Moret à
Bulle

Pain : Pain des Copains à Bulle

Chocolat : Chocolaterie de Gruyères

Légumes : Biopartner ainsi que André et Vincent
Rossier à Corjolens

Boissons : Tissot Boissons à Charmey

Sirops et produits de la cueillette : Rozenn &
Alchimies Végétales Fabienne Publio, Corbières

Provenance de la viande : Suisse – Provenance du pain : Bulle, Suisse