



LE 5^{ème} ÉLÉMENT

BIENVENUE

Une alchimie de saveurs, une bistronomie gourmande et créative

*L'esprit des quatre éléments
dans l'assiette*



AIR



FEU



TERRE



EAU

*Savourez
aujourd'hui,
les inspirations
de demain.*

BIENVENUE

Au 5^{ème} Élément, notre cuisine s'inspire des quatre éléments pour faire dialoguer les saisons, les saveurs et les émotions, des produits de qualité, des recettes authentiques, une carte évolutive au rythme de la nature et de nos inspirations.

LE GRAND MENU D'AUTOMNE

Une expérience complète à prix privilégié

ENTRÉE

À CHOIX

- Tartare de cerf aux aïelles et brisures de marron
- Tartare de magret de canard et foie gras au torchon, noisette et miel

Servi avec une petite salade et des toasts.

PLAT

À CHOIX

- Entrecôte de bœuf (220 g)
Servie sur poêlon avec légumes et frites, notre sauce *Quintessence*.
- Médaillon de chevreuil (220 g)
Servi sur poêlon avec garniture chasse, spätzli et sauce chasseur au sureau noir.

Suppléments (non compris dans le menu)

- | | |
|--|------|
| • Rossini (foie gras poêlé et sauce aux truffes) | 12.- |
| • Os à moelle gratiné | 9.- |
| • Supplément de viande (+ 100 g) | 9.- |

DESSERT

À CHOIX

- Tarte au citron meringuée
- Crumble de poire à Botzi et caramel au beurre salé

-10 CHF
soit env. -13 %

Minimum
2 personnes

Prix du menu

64.-

au lieu d'environ 74.-

Une saison à savourer
ensemble !

NOS FORMULES À VOLONTÉ

Minimum 2 personnes



Cuisses de grenouille à la provençale

Beurre, sauce *Quintessence*,
ail et herbes de Provence.

Petite salade en entrée • Frites ou riz

Uniquement sur réservation : 38.- / personne

Sans réservation (selon disponibilité) : 42.- / personne



Fondue chinoise façon Bacchus

Lièvre, chevreuil, bœuf et poulet.
Assortiment de sauces maison.

Petite salade en entrée • Frites ou riz

Supplément garniture chasse : 5.- / personne

Poires à Botzi, chou rouge, marrons glacés,
légumes de saison et spätzli.

Réservations au **026 557 00 55**

Nos formules à volonté ainsi que le grand menu d'automne ne sont pas pris en compte dans l'offre du Passeport Gourmand.

LES ENTRÉES

*Quand la nature inspire la cuisine, les quatre éléments se rencontrent
dans des saveurs authentiques et vivantes.*

Un Élan de Fraîcheur

Salade verte 6.-
Salade de feuilles vertes, vinaigrette légère.

Saladine et croûte aux champignons 14.-
Salade de feuilles vertes, servie avec deux toasts et une onctueuse sauce aux champignons.

Les 4 Éléments

*Chaque élément incarne une identité culinaire unique, un instant de transformation
où les saveurs s'harmonisent pour révéler une autre facette du goût.*

 **Eau** **Tartare de thon façon ceviche**, mangue, kiwi, agrumes et lait de coco. 19.-
Servi avec une petite salade et des toasts.

 **Air** **Tartare de magret de canard et foie gras** au torchon, noisette et miel. 21.-
Servi avec une petite salade et des toasts.

 **Feu** **Tartare de bœuf**, assaisonné à la sauce Del Genio, aux notes de curry. 19.-
Servi avec une petite salade et des toasts.

 **Feu sauvage** **Tartare de cerf** aux aïelles et brisures de marron. 19.-
Servi avec une petite salade et des toasts.

 **Terre** **Tartare végétarien** aux légumineuses, betterave rouge et légumes. 17.-
Servi avec une petite salade et des toasts.

Les entrées ne sont pas incluses dans l'offre Passeport Gourmand.

Le 5^{ème} Élément
RESTAURANT
LES PLATS

Aux couleurs de l'automne, nos plats célèbrent la générosité de la nature et l'harmonie des quatre éléments.

LES CROÛTES DU SOUS-BOIS



Croûte aux champignons

24.-

Croûte servie en poêlon, généreusement nappée d'une sauce aux champignons et morilles, accompagnée de spätzli et salade.



Croûte aux champignons et émincé chasseur

32.-

Croûte servie en poêlon, garnie d'un émincé chasseur de chevreuil et lièvre, lié à une sauce aux champignons et morilles, accompagnée de spätzli et salade.

LES TARTARES

Nos tartares, déclinés autour des quatre éléments, sont servis en plat pour une expérience gourmande et complète. Tous nos tartares sont servis avec frites et toasts. Portion de 200 g.



Eau • Tartare de thon façon ceviche

32.-

Mangue, kiwi, agrumes et lait de coco. Servi en plat avec frites et toasts.



Air • Tartare de magret de canard et foie gras au torchon

39.-

Noisette et miel. Servi en plat avec frites et toasts.



Feu • Tartare de bœuf

34.-

Assaisonné à la sauce Del Genio, aux notes de curry. Servi en plat avec frites et toasts.



Feu sauvage • Tartare de cerf

36.-

Aux aînelles et brisures de marron. Servi en plat avec frites et toasts.



Terre • Tartare végétarien

26.-

Aux légumes, betterave rouge et légumineuses. Servi en plat avec frites et toasts.

DÉGUSTATION DES QUATRE ÉLÉMENTS

39.- / Pers.

Assortiment de nos 4 tartares : magret de canard & foie gras, végétarien, bœuf et tartare de thon. Avec frites (pour 2 pers.).

Préparation minute : comptez environ 20 minutes pour la dégustation des 4 éléments.

NOS SUPPLÉMENTS ✨



Supplément de 100 g pour vos tartares

9.-



Supplément de salade verte avec vos tartares

5.-

*Des saveurs d'aujourd'hui,
inspirées par demain.*

Le 5^{ème} Élément
RESTAURANT
BULLE

Les suppléments et la dégustation des quatre tartares ne sont pas déduits dans l'offre du Passeport Gourmand.

LES POÊLONS DE L'ALCHIMISTE

QUATRE ÉLÉMENTS, UNE SEULE PASSION · LE GOÛT

Des recettes inspirées,
une cuisine de caractère,
servies dans nos poêlons.

« La cuisine
est l'art de
transformer
les éléments
en émotions. »



FEU • Entrecôte de bœuf (220 g)

42 .-

Pièce de choix grillée, servie sur poêlon avec légumes et frites.
Traditionnellement servie avec notre sauce Quintessence.



FEU SAUVAGE • Médaillon de chevreuil (220 g)

45 .-

Médallions de chevreuil servis sur poêlon, garniture chasse traditionnelle, spätzli et notre sauce chasseur au sureau noir.

NOS SUPPLÉMENTS GOURMANDS ♦

Supplément Rossini Escalope de foie gras poêlée et sauce aux truffes

12 .-

Supplément Os à moelle gratiné

9 .-

Supplément de viande + 100 g pour encore plus de plaisir

9 .-



AIR • Cuisses de poulet aux champignons

34 .-

Trois demi-cuisses de poulet mijotées à l'étuvée, nappées d'une sauce aux champignons de saison et morilles, servies sur poêlon avec légumes et frites.



EAU • Poisson du moment

36 .-

Selon l'inspiration du Chef et les arrivages, servi sur poêlon avec légumes et frites.
Préparation : comptez environ 20 minutes.



TERRE • Poêlon végétarien

29 .-

Steak d'avoine et betterave rouge, falafels, servi sur poêlon avec légumes et frites.
Traditionnellement servi avec notre sauce Quintessence.

NOS SAUCES MAISON

♦ Des saveurs pour sublimer chaque poêlon.



Sauce Quintessence

Notre sauce signature, inspirée d'un café de Paris. Un beurre aux herbes crémé, relevé d'ail, d'échalotes et de saveurs secrètes...



Sauce du Chasseur au Sureau Noir

Une sauce riche et parfumée à base de fond de gibier, sublimée par notre gelée de sureau noir maison, aux notes fruitées et boisées.



Sauce Champignons de saison et Morilles + 4 .-

Une sauce onctueuse aux champignons de saison et morilles, délicatement crémée.



GARNITURES AU CHOIX ♦

Tous nos poêlons peuvent être servis avec, au choix :

Frites | Spätzli | Riz au jasmin



Composez
votre poêlon
selon vos envies.

Les suppléments ne sont pas déduits dans l'offre du Passeport Gourmand.

LE
5^{ÈME}
ÉLÉMENT
RESTAURANT
BULLE

LES BURGERS

DES SAVEURS BIEN ÉQUILIBRÉES

Des burgers généreux, préparés avec des produits de qualité, aux saveurs travaillées et aux associations gourmandes.

“La cuisine est l’art de transformer les éléments en émotions.”



Burger Classique

Steak haché de bœuf (150 g), cheddar, lard, oignons confits et crispy, sauce burger maison.

19.-



Burger Rossini

Steak haché de bœuf (150 g), foie gras poêlé, sauce aux truffes, cheddar, lard, oignons confits et crispy, sauce burger maison.

28.-



Burger Végétarien

Steak d’avoine et betterave rouge, cheddar, oignons confits et crispy, sauce burger maison.

23.-



Burger Double

Supplément d’un steak supplémentaire (150 g) avec toutes les garnitures en plus.

+ 9.-

À CÔTÉ DE VOS BURGERS



Supplément de frites

5.-



Supplément de salade

5.-



Supplément de sauce Quintessence, mayonnaise ou ketchup

0.80.-

POUR LES ENFANTS

Des plats savoureux pour les petits gourmands.

Chicken Tenders

12.-

Tenders de poulet panés, servis avec frites et salade ou légumes.

Cordon bleu de poulet

12.-

Cordon bleu de poulet, servi avec frites et salade ou légumes.

Mini TASTY CROUSTY

10.-

Riz, sauce burger et sauce fromagère, chicken tenders, sauce thaï (légèrement piquante).



Les plats enfants et les suppléments ne sont pas inclus dans l’offre du Passeport Gourmand.

LE
5^{ÈME}
ÉLÉMENT
RESTAURANT
BULLE



LES DESSERTS



Tarte au citron, meringue et crème chantilly	12.-
Panna cotta du moment	9.-
Crumble de poires à Botzi et caramel au beurre salé	12.-
Croquant au chocolat	14.-
Café gourmand*	14.-

GLACES & SORBETS

Glace vanille	4.50 la boule
Glace moka	4.50 la boule
Sorbet citron	4.50 la boule
+ Supplément chantilly	1.50
+ Supplément caramel au beurre salé	1.50
+ Supplément Vodka, Whisky, Abricotine, Café-Baileys	5.-

VIN DE DESSERT

Malvoisie Flétrie Vieille Vigne 28.- / 5 dl

Cave des Remparts · AOC Valais · Pinot Gris

Vin blanc moelleux / vin de dessert

*Un nectar d'or liquide aux arômes envoûtants de miel
et d'abricots confits.*



L'équipe du

5 ème
ÉLÉMENT

*vous souhaite un beau moment
ainsi qu'un bon appétit !*

* Le Café Gourmand n'est pas inclus dans les réductions accordées avec le Passeport Gourmand.
Merci de votre compréhension.



PASSEPORT GOURMAND

A U 5 È M E É L É M E N T

*Le goût
du partage*

Nous sommes heureux de vous accueillir
au 5^e Élément avec le Passeport Gourmand.



En règle générale, **les plats principaux et les desserts de notre carte sont compris dans l'offre.**

Les éventuelles exclusions sont indiquées
directement au bas de chaque page de la carte,
afin que tout soit clair au moment de votre choix.

*Une belle cuisine se partage,
à tout moment.*

**Ne sont notamment pas compris
dans l'offre :**



Les entrées



La dégustation des quatre tartares



Les suppléments et options spéciales



Le café gourmand



Les formules et buffets à volonté,
ainsi que nos événements ou offres spéciales



Les carafes et verres d'eau,
ainsi que les autres boissons

*En cas de doute, notre équipe se fera bien sûr un plaisir
de vous renseigner. Merci de votre compréhension
et excellente découverte de notre cuisine !*

ALLERGIES & INTOLÉRANCES



Vous êtes allergique ou intolérant au **gluten, lactose, œufs, poissons, crustacés, mollusques, arachides, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sésame, sulfites ou lupin**, ou à tout autre ingrédient ?
Merci d'en informer notre équipe avant votre commande.

Pour les allergies sévères, notre équipe vous renseignera également sur les éventuels risques de traces ou de contamination croisée liés à une cuisine partagée.

Si vous nous prévenez **dès votre réservation**, idéalement en nous indiquant également le plat souhaité, nous pouvons adapter une grande partie de notre carte et préparer spécialement certaines **sauces, accompagnements et préparations** afin de répondre au mieux à vos besoins.

PROVENANCE DES VIANDES, POISSONS ET PAINS

DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

- | | | |
|---|--|-------------------|
| 1 | Entrecôte et bœuf | Suisse / Paraguay |
| 2 | Tartare de bœuf | Suisse |
| 3 | Steak haché des burgers | Suisse |
| 4 | Porc / bacon | Suisse |
| 5 | Cuisse de poulet | Suisse |
| 6 | Filet de poulet | Suisse |
| 7 | Chicken tenders et cordon bleu de poulet | Thaïlande (halal) |
| 8 | Agneau | Nouvelle-Zélande |

- | | | |
|----|-------------------------------------|-----------------------------|
| 9 | Magret de canard et foie gras | France |
| 10 | Cerf et chevreuil | Nouvelle-Zélande / Autriche |
| 11 | Lièvre | Nouvelle-Zélande |
| 12 | Thon | Maldives |
| 13 | Cuisses de grenouille | Taïwan / Indonésie |
| 14 | Pain | Suisse |
| 15 | Pain à burger « Potato Buns » | États-Unis |

QUATRE ÉLÉMENTS,
UNE SEULE PASSION

Le 5^{ème}
ÉLÉMENT
RESTAURANT

*Saveurs d'aujourd'hui,
inspirées par demain.*

VINS BLANCS

Au verre et en bouteille

Des vins de caractère, choisis avec passion.



42.- / Bt.
31.- / 5 dl
19.- / 3 dl
6.5.- / 1 dl

Johannisberg

Clavien

AOC Valais

Cépage : Johannisberg

« Vin sec et fruité, avec des notes de miel et d'abricot, séduisant à l'apéritif. »



42.- / Bt.
31.- / 5 dl
19.- / 3 dl
6.5.- / 1 dl

Petite Arvine

Uvrier DUMOULIN

AOC Valais, Suisse

Cépage : Petite Arvine

« Fraîcheur vive et élégante, aux notes d'agrumes, avec une belle minéralité. »



42.- / Bt.
31.- / 5 dl
19.- / 3 dl
6.5.- / 1 dl

Dame de Sion

Les fils de Charles Favre

AOC Valais

Cépage : Fendant

« Un Fendant frais et lumineux, aux notes délicates de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche. Une cuvée élégante et équilibrée, tout en finesse, qui reflète avec pureté le caractère du Valais. »



28.- / 5 dl

Malvoisie Flettrie

Vieille Vigne (Cave des remparts)

AOC Valais, Suisse

Cépage : Pinot Gris

« Un nectar d'or liquide aux arômes envoûtants de miel et d'abricots confits. »



25.- / 5 dl
16.- / 3 dl
5.5.- / 1 dl

Gamay

Cave des Landes

AOC Valais

Cépage : Gamay

« Une robe lumineuse aux parfums éclatants de framboises et de fraises des bois. Un rosé gourmand et intensément rafraîchissant, parfait pour faire rayonner vos apéritifs et vos tables d'été. »



Drink VINS Rouges

AU VERRE ET/ OU EN TOP 50

Des vins de caractère, pour des moments d'exception.

28.- / 5dl
18.- / 3dl
6.- / 1dl



Pinot Noir Vieille Vigne
La cave des remparts
AOC Valais - Suisse
Cépage : Pinot Noir

*"Un Pinot Noir rond et fruité,
acidité équilibrée."*

52.- / Bt
38.- / 5dl



OR NOIR 2023
L'Orpailleur - Dumoulin
AOC Valais - Suisse
Cépage : Cabernet Franc, Merlot, Syrah

Léger	—————●—————	Puissant
Souple	—————●—————	Tannique
Sec	●—————	Moelleux
Doux	—————●—————	Acide

*"Assemblage intense et élégant, aux notes
de fruits noirs, soutenu par des tanins fins
et une belle longueur."*

49.- / Bt
35.- / 5dl
22.- / 3dl
7.5 / 1dl



Cornalin 2023
Jean-René Germanier
AOC Valais - Suisse
Cépage : Cornalin



Léger	—————●—————	Puissant
Souple	—————●—————	Tannique
Sec	●—————	Moelleux
Doux	—————●—————	Acide

*"Rouge élégant et solaire, aux notes
de fruits rouges mûrs, d'épices fines et
de touche boisée soyeuse, avec une
belle fraîcheur en finale."*

38.- / 5dl



Syrah Uvrier
Dumoulin frères
AOC Valais - Suisse
Cépage : Syrah



Léger	—————●—————	Puissant
Souple	—————●—————	Tannique
Sec	●—————	Moelleux
Doux	—————●—————	Acide

*"Un Syrah valaisan puissant et poivré,
doté d'une belle structure et d'une longue
finale. Idéal avec des viandes rouges."*

QUATRE ÉLÉMENTS,
UNE SEULE PASSION

Des accords parfaits
pour les saveurs d'automne.





VINS Rouges

EN BOUTEILLE - SUISSE ET EUROPE

Des terroirs d'exception, des émotions à partager.

58.- / Bt.

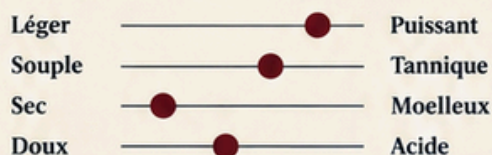


Syrah 2024

Jean-René Germanier

AOC Valais – Suisse

Cépage : Syrah



« Poivre, eucalyptus, mûre et cerise mûre,
bouche ample et épicée, finale persistante. »

88.- / Bt.



Cuvée 1858

Charles Bonvin

AOC Valais – Suisse

Cépages : Cornalin, Syrah, Humagne Rouge



« Rouge profond et charnu, aux notes de cerise,
de fruits noirs et de bois fin, ample et élégant. »

48.- / Bt.



Le Mégaphone 2022

Famille Brunier / Domaine du Vieux Télégraphe

AOC Ventoux – Vallée du Rhône, France

Cépages : 80 % Grenache noir, 20 % Syrah



« Fruits noirs, réglisse, épices et garrigue ;
une bouche fraîche, élégante et pleine de caractère. »

88.- / Bt.



La Sirène de Giscours 2020

Château Giscours

Margaux – France

Cépages : 70 % Cabernet Sauvignon,
15 % Cabernet Franc, 10 % Merlot, 5 % Petit Verdot



« Fruits intenses, belle fraîcheur et notes épicées ;
un second vin de Margaux tout en énergie et en finesse. »

180.-
/ Magnum
(150 cl)



CAYAS – Syrah du Valais Réserve

Domaine Jean-René Germanier

AOC Valais – Suisse

Cépage : Syrah



Accord chasse

« Fruits noirs, poivre,
réglisse et bois fin ;
une Syrah ample,
structurée, précise
et très longue. »

VINS Rouges

EN BOUTEILLE - SUISSE ET EUROPE

Des terroirs d'exception, des émotions à partager.

Notre sélection
Le meilleur rapport plaisir

38.- / Bt



Malbec 2024 – Terroir d'Altitude

Fortant de France

IGP Pays d'Oc – France

Cépage : Malbec



Accord chasse

« Ample et charnu, aux notes de prune, violette, fruits noirs et épices douces, avec une finale longue et harmonieuse. »



52.- / Bt



Le Volte dell'Ornellaia 2023

Ornellaia

Toscana IGT – Italie

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



« Fruits noirs mûrs, bouche ample et fraîche, tanins soyeux et finale persistante. »

48.- / Bt



Clos du Château 2024

Charles Bonvin

AOC Valais – Suisse

Cépages : Pinot Noir, Merlot



« Prune et cerise, touche florale et épicée, bouche tendre, ronde et souple. »

148.- / Bt

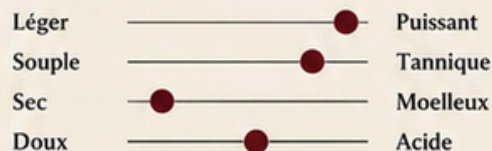


Le Clos des Papes 2016

Paul Avril

Châteauneuf-du-Pape AOC – France

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah et cépages traditionnels



« Puissant et profond, fruits noirs, garrigue et épices, tanins soyeux et très longue finale. »

220.- / Bt



Tignanello 2018

Antinori

Toscana IGT – Italie

Cépages : Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



« Fruits rouges mûrs, cerise noire, vanille, menthe et poivre blanc ; riche, équilibré, frais et persistant. »