

BIENVENUE



BISTRONOMIE URBAINE

de la tradition du terroir aux innovations des rues



Fondue Bacchus à volonté

Assortiment de viandes

Bœuf • Chevreuil • Lièvre • Poulet

Sauces maison

Ail • Cocktail aux airelles • Quintessence

Petite salade en entrée

Frites ou riz



Le tout à volonté

CHF **38.-** par personne



Mardis, mercredis & jeudis soirs
+ dimanches midis



Le 5^{ème} Élément

Uniquement sur réservation



**Mardis, mercredis & jeudis soirs
+ dimanches midis**



Le 5^{ème} Élément

Uniquement sur réservation

LES ENTRÉES

Un Élan de Fraîcheur

Salade de feuilles vertes, vinaigrette légère _____ 8 .-

Les 4 Éléments

Chaque élément incarne une essence unique, un instant de transformation où les saveurs s'harmonisent pour révéler le goût dans sa plus pure expression.

 Eau : Tartare de saumon à la crème d'aneth citronnée, servi avec une petite salade. _____ 22 .-

+ 2 cl SHOT de vodka norvégienne "Aquavit" (5 CHF)

 Air : Tartare de magret de canard aux noix et figues, dés de foie gras au torchon, servi avec une petite salade. _____ 28 .-

+ 4 cl SHOT de Porto rosso (5CHF)

 Feu : Tartare de bœuf "Del Genio", épicé selon vos goûts, servi avec une petite salade. _____ 22 .-

+ 2 cl SHOT de cognac (5 CHF)

+ Os à moelle gratiné (9 CHF)

 Terre : Tartare végétarien aux légumineuses et à la betterave rouges, servi avec une petite salade. _____ 17 .-

LES PLATS

Les Plaisirs Croustillants

Chicken Fries , filet de poulet pané au cornflakes, salade, frites et sauce Quintessence

5 pièces _____ 24 .-

7 pièces _____ 32 .-

Fish and Chips, beignets de filet de sandre frits, salade, frites et sauce Quintessence

7 pièces _____ 24 .-

9 pièces _____ 32 .-

Les Tartares

Tartare de bœuf "Del Genio" , épicé selon vos goûts, avec frites et petite salade

200g _____ 36 .-

300g _____ 49 .-

+ 2 cl SHOT de cognac (5 CHF)

+ Os à moelle gratiné (9 CHF)

Tartare de saumon gravlax à la crème d'aneth citronnée, frites et salade _____ 36 .-

+ 2 cl SHOT de vodka norvégienne "Aquavit" (5 CHF)

Les 4 Éléments – Dégustation de nos 4 tartares : magret de canard & foie gras, végétarien (légumineuses), bœuf, saumon gravlax. (pour 2 pers.) _____ 40 .- / Pers

Préparation minute : comptez environ 20 minutes pour les 4 éléments en tartares.

* À midi, la semaine profitez de 5 CHF de réduction sur tous nos plaisirs croustillants !
les réductions et les suppléments ne sont pas inclus dans les réductions accordées avec le
Passeport Gourmand. Merci de votre compréhension.

Les Poêlons de l'Alchimiste

🔥 Entrecôte de boeuf, servi avec frites et légumes

200g	_____	45 .-
300g	_____	59 .-
400g	_____	72 .-

+ *Supplément Rossini, foie gras poêlé et sauce aux truffes (15 CHF)*

+ *Supplément Os à moelle gratiné (9 CHF)*

🔥 Filet de boeuf façon ChâteauBriand, servi avec frites et légumes (pour 2 pers.)

200g par personne	_____	52 .- / Pers
300g par personne	_____	62 .- / Pers

☁ Cuisse de poulet façon "au panier", servi avec frites et légumes

2pce.	_____	28 .-
3pce	_____	36 .-

🌿 Poêlon végétarien de légumes et légumineuses, servi avec frites et légumes

200g	_____	28 .-
300g	_____	36 .-

💧 Poêlon de pavé de saumon, servi avec frites et légumes _____ 38 .-

Préparation : comptez environ 20 minutes pour le poêlon saumon.

Sauces et Garnitures

Personnalisez votre plat en choisissant votre sauce, votre accompagnement, et l'un de nos suppléments gourmands, soigneusement sélectionnés par notre Chef.

- Sauce Quintessence, notre sauce signature _____ +0 .-
- Sauce aux champignons et morilles _____ +5 .-
- Frites ou Riz

Les Burger's

🔥 Burger Classique, steak haché de boeuf, oignons confits, cheddar, lard

Simple _____ 19 .-

Double _____ 28 .-

+ Supplément tartare de magret et foie gras au torchon (10 .-)

☁️ Burger Rossini, steak haché de boeuf, oignons confits, cheddar, lard, sauce aux truffes et foie gras poêlé _____ 32 .-

🌿 Burger Végétarien (steak d'avoine et betterave rouge), oignons confits, cheddar

Simple _____ 23 .-

Double _____ 32 .-

💧 Burger de canard en trilogie : Confit, Magret et Foie gras au torchon _____ 32 .-

Pour éviter le gaspillage, nos Burger's sont servis sans frites et sans salade. N'hésitez pas à nous demander un supplément !

+ Supplément de frites ou salade avec vos Burgers _____ 4 .-

+ Supplément de frites ET salade _____ 6 .-

+ Supplément de sauce quintessence, mayonnaise ou ketchup _____ 0.80 .-

Nos burgers sont habituellement servis saignants. N'hésitez pas à préciser si vous les souhaitez bien cuits.

Pour les Enfants

Chicken Fries , filet de poulet pané au cornflakes, salade et frites _____ 15 .-

Fish and Chips, sauce quintessence, salade et frites _____ 15 .-

Cordon bleu de poulet, sauce quintessence, salade et frites _____ 15 .-

* Le Burger de Boeuf Wagyu, les plats enfants et les suppléments ne sont pas inclus dans les réductions accordées avec le Passeport Gourmand. Merci de votre compréhension.

✨ Chers clients du Passeport Gourmand ✨

Nous sommes heureux de vous accueillir au 5ème Élément et de vous faire découvrir notre cuisine à travers le Passeport Gourmand.

Afin de vous informer au mieux, voici les conditions de l'offre :

✓ Tous les plats principaux et les desserts de la carte sont compris.

✗ En revanche, ne sont pas inclus :

Les suppléments et options spéciales

Les entrées des 4 éléments ainsi que les café gourmands

Les buffets à volonté et autres événements spéciaux

La carte du midi avec ses suggestions et menus du jour (déjà proposés à prix réduits)

💧 Concernant les boissons : les carafes et les verres d'eau du robinet ne sont pas comprises dans l'offre Passeport Gourmand.

Nous vous remercions pour votre compréhension et nous réjouissons de vous accueillir dans un esprit convivial et gourmand ♥

⚠ Allergies & Intolérances

Concernant d'éventuelles allergies ou intolérances, merci d'en informer notre personnel.

Il est qualifié pour vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats et vous guider dans vos choix.

Provenance des viandes et des Poissons

Entrecôte, Steak et Filet de boeuf : Suisse et Paraguay - Tartare de boeuf : Suisse (boucherie "Del Genio") - Entrecôte de boeuf Wagyu : Japon (boucherie "La Bouche qui Rit") - Tomahawk de boeuf : Irlande - Cuisse de poulet : Suisse - Chicken (filet de poulet) : France - Filet de sandre : Estonie - Foie gras et magret de canard : France - Saumon : Norvège - Calamars : EU - Steak Burger : Suisse - Cerf et Chevreuil : NZ et Autriche - Truite : Suisse (Neirivue) - Burger Wagyu : Suisse

Food DESSERTS

Tarte au citron, meringue et crème chantilly	_____	12.-
Panna Cotta à la fraise et au basilic	_____	9.-
Crumble aux pommes et caramel au beurre salé	_____	12.-
Croquant au chocolat	_____	16.-
Café gourmand*	_____	16.-
Glace et Sorbet	_____	4.5.-
<i>Vanille, Caramel, Moka, Chocolat, Framboise, Citron</i>		
+ Supplément de chantilly et / ou caramel au beurre salé	_____	1.-
+ Supplément Vodka, Whisky, Abricotine, Café-Baileys	_____	5.-



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

Drink Blancs

VINS

AU VERRE ET EN BOUTEILLE

42.- / Bt.

31.- / 5dl

19.- / 3dl

6.5.- / 1dl

Johannisberg

Clavien

AOC Valais

Cépage : Johannisberg

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

48.- / Bt.

La Ola Albariño

Domaine Rouge Garance

Galice - Espagne

Cépage : Albariño

"Une belle acidité et une minéralité qui rappellent l'océan. Belles saveurs de pommes et de poires."

42.- / Bt.

31.- / 5dl

19.- / 3dl

6.5.- / 1dl

Petite Arvine

Clavien

AOC Valais

Cépage : Arvine du Valais

"Une Petite Arvine cristalline et élégante, aux arômes frais de mélisse et d'agrumes, alliant finesse, équilibre et maîtrise pour un résultat d'une grande pureté."

48.- / Bt.

Vully Celeste 2022

Cave Guillod

AOC Vully - Fribourg, Suisse

Cépage : Pinot gris et Chasselat

"Fraîcheur herbeuse avec des nuances de poire et melon, légèrement pétillant."

Rosé

25.- / 5dl

16.- / 3dl

5.5.- / 1dl

Oeil de Perdrix

Les Fils de Charles Favre

AOC Valais

Cépage : Pinot Noir

Drink VINS Rouges

AU VERRE ET EN POT

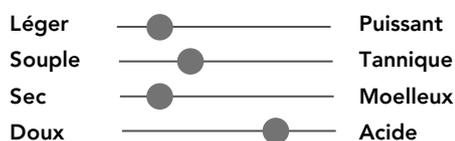
32.- / Bt

25.- / 5dl

16.- / 3dl

5.5 / 1dl

Pinot Noir 2022
Clavien
AOC Valais- Suisse
Cépage : Pinot Noir

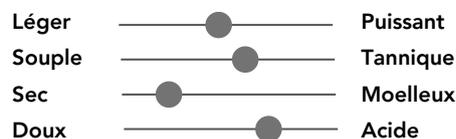


"Un Pinot Noir de caractère, rond et fruité, acidité équilibrée."



29.- / 5dl

Chianti Montalbano 2024
Pierazuoli
AOC Chianti - Italie, Toscane
Cépage : Sangiovese



"Un vin équilibré, fruité et légèrement boisé"

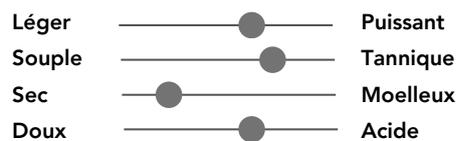
48.- / Bt

38.- / 5dl

23.- / 3dl

7.9 / 1dl

Merl'rhône 2023
Pierre Favre
AOC Valais - Suisse
Cépage : Merlot du Valais



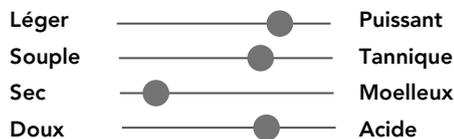
"Onctueux, velouté et fruité"

VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE ET EUROPE

48.-

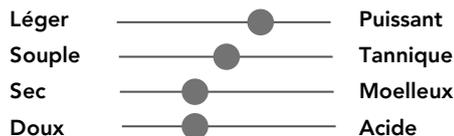
La Marouette Syrah 2020
Terroirs Vivants - J. Frelin
 Pays d'Oc - France
 Cépage : Syrah



"Vin de caractère, épicé avec de belles notes de fruits rouges."

54.-

Clos du Château 2023
Charles Bonvin
 AOC Valais - Suisse
 Cépage : Pinot noir, Merlot

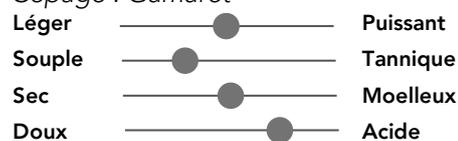


"Un rubis valaisan charmeur, aux baies mûres, épices douces et tanins veloutés. ."

78.-

Le Gamar'One 2020
 Cave de la Côte
 AOC La Côte - (Vaud) Suisse
 Cépage : Gamaret

Top 1% des vins du monde (Vivino)

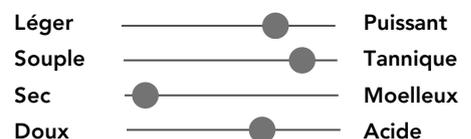


"Un vin léger et profond, intense et moelleux, aux notes fruitées de cerise noir et de pruneau."

78.-

Cuvée 1858
Charles Bonvin
 AOC Valais
 Cépage : Syrah, Cornalin

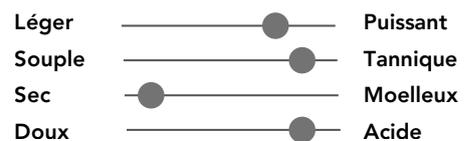
Top 1% des vins du monde (Vivino)



« Un grand rouge du Valais, profond et velouté, mêlant fruits noirs, épices fines et élégance minérale, à la fois puissant et remarquablement équilibré. »

58.-

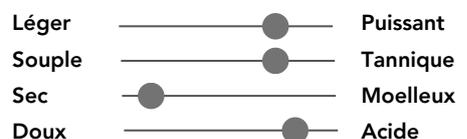
Syrah 2023 - médaille d'or 2024
Jean-René Germanier
 AOC Valais Cépage : Nebbiolo
 Cépage : Pinot noir, Merlot



« Un Syrah suisse épicé, aux notes de fruits noirs, de vanille et de poivre »

88.-

La Sirène de Giscours 2020
Château Giscours
 Margaux - France
 Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc



"Grand cru classé Château Giscours : un chant de Sirène envoûtant, exquis et parfaitement équilibré."

Nos Cocktails et Apéritifs



Pink Lady – 14 CHF

Fruité · frais · équilibré

Martini rouge, vodka, jus de pomme, citron

Sans alcool : jus de pomme + citron + bitter

Mojito – 14 CHF

Frais · mentholé · léger

Rhum blanc, sirop citron vert & menthe, limonade citron, eau gazeuse

Sans alcool : sans rhum

Dark Mojito - 14 CHF

Boisé · frais · élégant

Rhum brun, sirop citron vert & menthe, jus de pomme, eau gazeuse, sirop vanille

Sans alcool : sans rhum

Gin Tonic Signature – 14 CHF

Frais · aromatique · intemporel

Gin, tonic, jus de pomme, sirop vanille

Sans alcool : tonic, jus de pomme, sirop vanille

Piña Colada – 15 CHF

Gourmand · exotique · doux

Rhum blanc, sirop ananas, crème de coco, jus d'orange, eau gazeuse

Sans alcool : sans rhum

Sex on the Beach – 14 CHF

Fruité · estival · accessible

Vodka, grenadine, pêche, jus d'orange, eau gazeuse

Sans alcool : sans vodka

Amaretto Apple Pie – 15 CHF

Gourmand · épicé · réconfortant

Amaretto, gin, citron, cannelle, jus de pomme

Sans alcool : amaretto sans alcool + citron + cannelle + jus de pomme

Porn Star Martini – 16 CHF

Exotique · festif · premium

Vodka, liqueur passion, martini rouge, vanille, prosecco

Sans alcool : jus d'orange + vanille + eau pétillante + bitter

Negroni – 15 CHF

Amer · puissant · classique

Gin, campari, martini rouge

X Pas de version sans alcool

Blue Margarita – 15 CHF

Acidulé · intense · tequila

Tequila, triple sec, citron, blue curaçao

Sans alcool : citron + sirop blue curaçao + eau gazeuse

Melon Martini – 15 CHF

Doux · floral · original

Vodka, liqueur de melon, martini blanc, jus de pomme

X Pas de version sans alcool

Spritz (Aperol · Hugo · Martini) – 13 CHF

Doux · frais · italien

Aperol ou sirop Hugo ou martini blanc, prosecco, eau pétillante

Sans alcool : San Bitter ou sirop Hugo + eau pétillante

Lillet (Passion · Cassis) – 12 CHF

Fruité · léger · apéritif

Lillet blanc ou rosé, liqueur passion ou cassis, limonade, eau gazeuse

X Pas de version sans alcool

Kir (Passion · Cassis) – 9 CHF

Fruité · léger · apéritif

Vin blanc, liqueur passion ou cassis

+3CHF Kir Royal

X Pas de version sans alcool



**La plupart de nos cocktails peuvent être servis sans alcool (8CHF)*

Boissons sans alcool

Découvrez notre thé froid maison ou le jus de pomme artisanal de la source (3dl / 5CHF - 5dl / 7CHF)

La plupart des boissons standards (sodas, eaux minérales, etc.) sont également disponibles. N'hésitez pas à demander au serveur pour tout renseignement concernant les disponibilités et les prix.

⚠ En l'absence d'une autre consommation, la carafe d'eau est facturée 7.- / litre.

Nos Snacks Apéro

11.0 - Nachos Guacamole

- Chips Nachos maison
- Guacamole

15.0 - Crispy Tenders

- 6 Filet de poulet pané au cornflakes
- Mayo Quintessence

15.0 - Crispy Fish

- 6 Beignets de filet de sandre
- Mayo Quintessence