

BIENVENUE



BISTRONOMIE URBAINE

de la tradition du terroir aux innovations des rues

Nos formules à volonté

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Cuisses de grenouille sauce Quintessence

Beurre, ail & herbes de Provence

Fondue chinoise façon Bacchus

Lièvre, chevreuil, bœuf & poulet
+ sauces maison



✦ Petite salade en entrée • Frites ou riz ✦

À volonté

Sur réservation : CHF 38.- / personne

Sans réservation (uniquement selon disponibilités) :
CHF 43.- / personne

✦ TOUS LES JOURS, MÊME LE WEEK-END ! ✦

➔ ☎ 026 557 00 55 ➔

Les formules à volonté ne sont pas comprises dans les offres du passeport gourmet.

LES ENTRÉES

Un Élan de Fraîcheur

8 .-

Salade de feuilles vertes, vinaigrette légère

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, noix de Saint-Jacques & gambas, relevé d'une mayonnaise citronnée aux crustacés, servi avec une petite salade.

22 .-



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

24 .-



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

22 .-



Terre : Tartare végétarien aux lentilles et légumes, servi avec salade.

19 .-

LES PLATS

Les Salades Bowls

-  RoastBeef Bowl _____ 34 .-
Roast-beef coupé au couteau, taboulé et crudités, salade, houmous et guacamole.
-  Fish Bowl _____ 28 .-
Beignets de filet de sandre, taboulé et crudité, salade, houmous et guacamole
-  Falafel Bowl _____ 24 .-
Falafels libanais, taboulé et crudité, salade, houmous et guacamole
-  Tenders Bowl _____ 26 .-
Chicken tenders, taboulé et crudité, salade, houmous et guacamole

Les Tartares

-  Tartare de bœuf "Del Genio", épicé selon vos goûts, avec frites
200g _____ 36 .-
300g _____ 46 .-
-  Tartare de saumon, noix de Saint-Jacques & gambas, relevé d'une mayonnaise citronnée aux crustacés, servi avec frites. _____ 36 .-
-  Tartare de magret de canard et de foie gras au torchon, avec frites _____ 42 .-
-  Tartare végétarien (lentilles et légumes), servi avec frites _____ 29 .-

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

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

+ Supplément de salade verte avec vos tartares _____ 5 .-

Les Poêlons de l'Alchimiste



Entrecôte de Boeuf (200g), servi avec frites et légumes et Sauce Quintessence 45 .-



Filet de Boeuf façon ChâteauBriand (400g pour 2 personnes) _____ 52 .- / Pers.
servi avec frites et légumes et Sauce Quintessence, notre sauce signature

+ Supplément Rossini, foie gras poêlé et sauce aux truffes (12 CHF)

+ Supplément Os à moelle gratiné (9 CHF)

+ Supplément d'Entrecôte de boeuf (9CHF / 100g)

+ Supplément de Filet de boeuf (18 CHF / 200g)



Tajine de poulet & merguez, sauce citronnée à l'ail et aux olives, mélange de légumes et de pommes de terre, servi avec du boulgour tomaté _____ 36 .-



Poêlon Végétarien de légumes et légumineuses, servi avec frites et légumes
200g _____ 28 .-



Pavé de saumon gravlax (200 g), tout juste snacké et laqué au miel, servi avec frites, légumes et Sauce Quintessence _____ 38 .-

Préparation : comptez environ 20 minutes pour le pavé de saumon

Sauces et Garnitures

Les plats indiqués « servis avec frites » peuvent, selon vos envies, être accompagnés de riz. Pour une touche encore plus gourmande, sublimez votre assiette avec l'un de nos suppléments, comme un os à moelle gratiné ou une escalope de foie gras poêlé façon Rossini, servie avec une sauce aux truffes.

Les Burger's



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

Simple _____ 19 .-

Double _____ 28 .-



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 Fish and Shrimps, filet de sandre frit, oignons crispy, cocktail de crevettes et guacamole. _____

24 .-

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

_____ 5 .-
+ Supplément de frites ou salade avec vos Burgers _____ 8 .-

+ Supplément de frites ET salade _____ 0.80 .-

+ Supplément de sauce quintessence, mayonnaise ou ketchup

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 .-

* 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 du moment	_____	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."

42.- / Bt.

31.- / 5dl

19.- / 3dl

6.5.- / 1dl

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. »

Rosé

25.- / 5dl

16.- / 3dl

5.5.- / 1dl

Gamay

Cave des Landes

AOC Valais

Cépage : Gamay

42.- / Bt.

Petite Arvine

Uvrier DUMOULIN

AOC Valais, Suisse

Cépage : Petite Arvine

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

Drink VINS Rouges



AU VERRE ET/ OU EN TOP 50

25 .- / 5dl

16 .- / 3dl

5.5 / 1dl

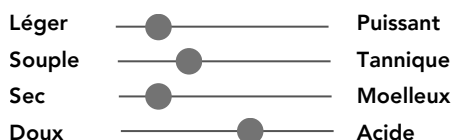


Pinot Noir Blason d'or

Morand Frères

AOC Valais- Suisse

Cépage : Pinot Noir



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

64 .- / Bt

45 .- / 5dl

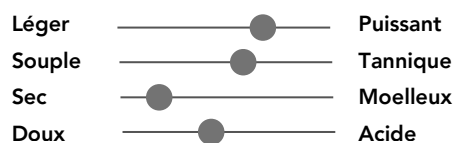


OR NOIR 2023

L'Orpailleur - Dumoulin

AOC Valais - Suisse

Cépage : Cabernet Franc, Merlot, Syrah



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

52 .- / Bt

35 .- / 5dl

22 .- / 3dl

7.5 / 1dl

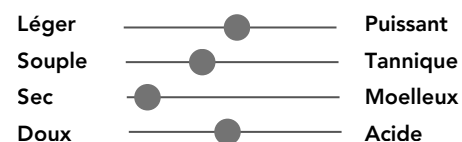


Le Volte 2024

Dell'Ornellaia

AOC Toscane - Italie

Cépage : Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon



"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

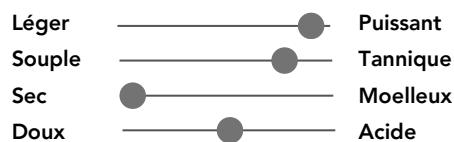


Cornalin - Vieille Vigne 2024

Cave des Rempart

AOC Valais - Suisse

Cépage : Cornalin



« Un Cornalin valaisan puissant et poivré, doté d'une belle structure et d'une longue finale. Idéal avec des viandes rouges. »

VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE ET EUROPE

58 .-

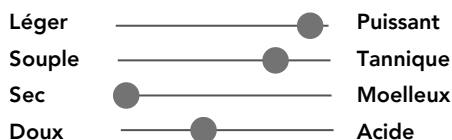


Syrah 2023

Jean-René Germanier

AOC Valais

Cépage : Syrah



"Syrah du Valais, intense et puissante, longuement élevée en chêne, aux arômes intenses de mûre, et de poivre noir"

48 .-

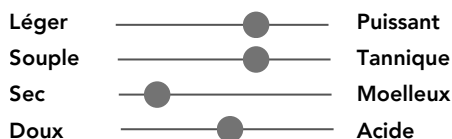


Le Mégaphone

Domaine du vieux Télégraphe

AOC Ventoux - vallée du Rhône, France

Cépage : 80% Grenache, 20% Syrah



"Un vin intense et solaire, aux notes de fruits noirs, offrant une profondeur et une structure qui n'ont rien à envier à certains Châteauneuf-du-Pape"

68 .-

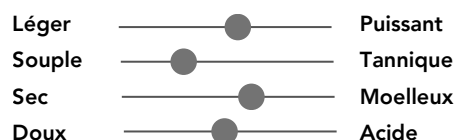


Le Gamar'One 2020

Cave de la Côte

AOC La Côte - Suisse

Cépage : Gamaret



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

88 .-

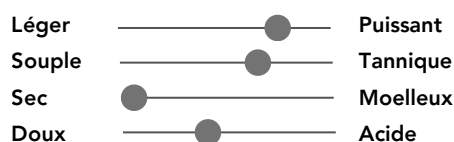


Cuvée 1858

Charles Bonvin

AOC Valais

Cépage : Syrah, Cornalin



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

Top 1% des vins
du monde (Vivino)

88 .-

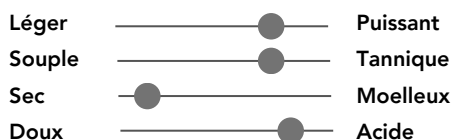


La Sirène de Giscours 2020

Château Giscours

Margaux - France

Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc



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