LE 5ème 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.

Le 5ème ÉLÉMENT
RESTAURANT

Saveurs d'aujourd'hui, inspirées par demain.

BIENVENUE

Au 5ème 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 CHASSE

Une expérience complète à prix réduit.

-12 CHF
soit env. - 16 %
Minimum 2 personnes

ENTRÉE
- **Tartare de cerf** aux airelles et brisures de marron
  Servi avec une petite salade et des toasts.

PLAT
- **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 moëlle gratiné 9.-
- Supplément de viande (+ 100 g) 9.-

DESSERT
- **Crumble aux pommes,** glace vanille et caramel au beurre salé.

Prix du menu

64.-

au lieu de **76.-**

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, cerf, bœuf et poulet.
Assortiment de sauces maison.

Petite salade en entrée • Frites ou riz

Supplément garniture chasse : 7.- / personne
Poire, chou rouge, marron glacé, 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.

Le 5ème Élément
RESTAURANT

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 airelles 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.

SAVEURS D'AUJOURD'HUI,
INSPIRÉES PAR DEMAIN

Le 5ème Élément
RESTAURANT

LES PLATS

Aux couleurs de l'automne, nos plats célébrent 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 airelles 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 5ème 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 .-**
Médaillons 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.

5ÈME 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 — 19.-
Steak haché de bœuf (150 g), cheddar, lard, oignons confits et crispy, sauce burger maison.

Burger Rossini — 28.-
Steak haché de bœuf (150 g), foie gras poêlé, sauce aux truffes, cheddar, lard, oignons confits et crispy, sauce burger maison.

Burger Végétarien — 23.-
Steak d'avoine et betterave rouge, cheddar, oignons confits et crispy, sauce burger maison.

Burger Double — + 9.-
Supplément d'un steak supplémentaire (150 g) avec toutes les garnitures en plus.

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 5ÈME ÉLÉMENT
RESTAURANT BULLE

LES DESSERTS

Tarte au citron meringuée et crème chantilly 12.-

Panna cotta du moment 9.-

Crumble aux pommes, glace vanille 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 5ème 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

AU 5ÈME ÉLÉMENT

Le goût du partage

Nous sommes heureux de vous accueillir au 5e **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.

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 spécialment certaines **sauces, accompagnements et préparations** afin de répondre au mieux à vos besoins.

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

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 5ème ÉLÉMENT
RESTAURANT

Saveurs d'aujourd'hui, inspirées par demain.

Le 5ème Élément
RESTAURANT

Des découvertes pour sublimer vos moments.

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

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. »

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. »

28.- / 5 dl

Malvoisie Fletrie
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. »



Rosé

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. »

QUATRE ÉLÉMENTS,
UNE SEULE PASSION

Le 5ème ÉLÉMENT
RESTAURANT

Le vin, comme la cuisine, rassemble les éléments.

Le 5ème Élément
RESTAURANT

Le vin, comme la cuisine, raconte une histoire.

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."

Des accords parfaits pour les saveurs d'automne.

QUATRE ÉLÉMENTS,
UNE SEULE PASSION

Le 5ème Élément
RESTAURANT

Des rouges de caractère pour accompagner l'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

Léger	Puissant
Souple	Tannique
Sec	Moelleux
Doux	Acide

« 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

Léger	Puissant
Souple	Tannique
Sec	Moelleux
Doux	Acide

« 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

Léger	Puissant
Souple	Tannique
Sec	Moelleux
Doux	Acide

« 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

Léger	Puissant
Souple	Tannique
Sec	Moelleux
Doux	Acide

« 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

Léger	Puissant
Souple	Tannique
Sec	Moelleux
Doux	Acide

Accord chasse

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

QUATRE ÉLÉMENTS, UNE SEULE PASSION

Le 5ème ÉLÉMENT
RESTAURANT

Le 5ème Élément
RESTAURANT

Des accords qui ont du sens.

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. »

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Doux		Acide

52.– / Bt

Le Volte dell'Ornellaia 2023

Ornellaia

Toscana IGT – Italie

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Doux		Acide

« 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

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Doux		Acide

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

148.– / Bt

Le Clos des Papes 2016

Top 1% des vins du monde (Vivino)

Paul Avril

Châteauneuf-du-Pape AOC – France

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah et cépages traditionnels

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Doux		Acide

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

220.– / Bt

Tignanello 2018

Top 1% des vins du monde (Vivino)

Antinori

Toscana IGT – Italie

Cépages : Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Doux		Acide

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

Le vin sublime table et saisons.

QUATRE ÉLÉMENTS,
UNE SEULE PASSION