

BIENVENUE



BISTRONOMIE URBAINE

de la tradition du terroir aux innovations des rues

Menu



DE LA FÊTE DES MÈRES

Réservez une table pour le 12.05.2024 à midi

Tartine de Magret de Canard

Tartare de saumon fumé à la crème d'aneth citronnée, petite salade printanière

Entrecôte servie dans son poêlon, beurre Quintessence, frites Twister et légumes

----- Avec supplément Rossini, foie gras poêlé et sauce aux truffes : + 15.-

Cheesecake aux Fraises



Menu à 65 CHF

Plat à 43 CHF

*Notre carte habituelle restera également disponible pour ceux qui préfèrent ne pas opter pour le menu spécial.

Menu

La semaine à Midi

Commandes et Réservations

Gagnez du temps en nous appelant pour commander vos plats ou réserver votre table à l'avance : 026 / 557 00 55

Offres pour Étudiants et AVS

Bénéficiez de 15% de réduction sur les Menus et Plats du jour, sur le Burger Classique, sur le Fish and Chips et le Chicken Fries, sur présentation de votre carte d'étudiant ou d'AVS.

Promotions Hebdomadaires

Tous les Mercredis :

Tacos Burger et Frites Twister à seulement 15 CHF

Tous les Vendredis :

Fish and Chips à seulement 15 CHF

(Veuillez noter que les promotions hebdomadaires ne sont pas cumulables avec la réduction étudiante ou AVS.)

N'oubliez pas de nous suivre sur nos réseaux sociaux pour rester informé de nos dernières nouveautés et promotions.

Food

ENTRÉES

Un Élan de Fraîcheur

| | | |
|--|-------|------|
| Salade de feuilles vertes, vinaigrette légère | _____ | 7.- |
| Salade mixte, assortiment de salades et de légumes de saison | _____ | 13.- |
| Tartine de magret de canard fumé aux cinq épices, petite salade | _____ | 19.- |
| Tartine de saumon fumé à la crème d'aneth citronnée, petite salade | _____ | 19.- |

L'Éveil des sens

| | | |
|--|---|------|
| Entrecôte de Bœuf Wagyu Japonais (60g), et son délicat confit de légumes | — | 38.- |
| Tartine Rossini, Foie Gras poêlé et sauce aux Truffes et pommes confites | — | 24.- |

Food PLATS

Les Plaisirs Croustillants

Cuisses de Poulet au panier aux cinq épices, frites Twister et salade

| | |
|----------------|-------|
| 2 pièces _____ | 26 .- |
| 3 pièces _____ | 32 .- |
| 4 pièces _____ | 38 .- |

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

| | |
|----------------|-------|
| 5 pièces _____ | 19 .- |
| 7 pièces _____ | 26 .- |

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

| | |
|----------------|-------|
| 6 pièces _____ | 19 .- |
| 8 pièces _____ | 26 .- |

Jardin des Saveurs

Suggestion végétarienne du jour, selon l'inspiration du Chef _____ 28 .-

Les Viandes Rouges

Entrecôte servie dans son poêlon, beurre Quintessence, frites Twister et légumes

| | | |
|------|-------|-------|
| 200g | _____ | 43 .- |
| 300g | _____ | 55 .- |
| 400g | _____ | 67 .- |

Supplément Rossini, foie gras poêlé et sauce aux truffes _____ +15 .-

Les Tartares

Tartare de bœuf, épicé selon vos goûts, avec frites Twister et petite salade verte

| | | |
|------|-------|-------|
| 200g | _____ | 32 .- |
| 300g | _____ | 43 .- |

Tartare de Saumon fumé à la crème d'aneth citronnée, Twister et salade _____ 34 .-

Menu du midi (uniquement la semaine)

| | | |
|---|-------|-------|
| Menu complet : entrée, plat du jour, dessert | _____ | 27 .- |
| Entrée et plat | _____ | 23 .- |
| Plat du jour et dessert | _____ | 23 .- |
| Assiette du jour uniquement | — | 19 .- |

Menu du soir (uniquement la semaine)

| | | |
|---|-------|-------|
| Menu complet : entrée, plat du jour, dessert | _____ | 32 .- |
| Entrée et plat | _____ | 28 .- |
| Plat du jour et dessert | _____ | 28 .- |
| Assiette du jour uniquement | — | 24 .- |

Les Burger's

Burger Classique (bœuf ou végétarien), oignons confits, cheddar, lard

Simple _____ 18 .-

Double _____ 25 .-

Burger de boeuf Wagyu (150g de Wagyu Suisse) , oignons et choux confits

Simple _____ 32 .-

Double _____ 49 .-

Burger Rossini, oignons confits, sauce aux truffes et foie gras poêlé _____ 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 Twister ou salade avec vos Burgers _____ 4 .-

+ Supplément de frites Twister ET salade _____ 6 .-

Pour les Enfants

Steak haché, sauce quintessence, légumes du jour et frites _____ 15 .-

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

Fish and Chips, sauce tartare, filet de poisson frit, salade et frites _____ 15 .-

Food DESSERTS

| | | |
|--|-------|-------|
| Cheese Cake au citron vert | _____ | 10.- |
| Crumble aux pommes et caramel au beurre salé | _____ | 10.- |
| Mousse au chocolat | _____ | 10.- |
| Café gourmand | _____ | 15.- |
| Glace et Sorbet | _____ | 4.5.- |
| + Supplément de chantilly et / ou caramel au beurre salé | _____ | 2.- |



Merci
de votre visite !

Livraison à domicile

Le 5ème Élément et BullRun Tacos sont désormais présent sur les plateformes de Livraison Smood et UberEats. Profitez de vos plats préférés livrés directement à votre porte, où que vous soyez ;))

Votre avis compte pour nous !

Si vous avez apprécié votre expérience au 5ème Élément, nous serions ravis si vous pouviez prendre un moment pour partager vos impressions sur Google. Vos commentaires aident non seulement notre équipe à s'améliorer, mais ils guident aussi d'autres gourmets vers notre cuisine. Merci de soutenir notre passion pour une cuisine innovante et gourmande et surtout merci de contribuer à l'histoire du 5ème Élément !

**SCAN
ME**



Drink Blancs

VINS

AU VERRE ET EN BOUTEILLE

45.- / Bt.
34.- / 5dl
21.- / 3dl
7.50.- / 1dl

Le Plaisir Blanc 2022

Mas Amiel

AOC Côtes du Roussillon - France
Cépage : Grenache blanc,
Maccabeu

"Léger et frais, un vin fruité aux notes de poire, d'agrumes, avec une subtile touche de romarin."

40.- / Bt.
29.- / 5dl
18.- / 3dl
6.50.- / 1dl

Johannisberg

Charles Favre - Sion

AOC Valais
Cépage : Johannisberg

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

65.- / Bt.

Le Vintage Blanc 2021

Mas Amiel

AOC Côtes du Roussillon - France
Cépage : Grenache Gris

"Vin sucré, fruité avec une touche de fruits rouges, idéal autant pour un apéritif que pour un dessert."

Rosé

20.- / 5dl
4.5.- / 1dl

Oeil de Perdrix

Cave des Rothis

AOC Genève - Suisse
Cépage : Pinot Noir

49.50 / Bt.

Blanc de Garance 2022

Domaine Rouge Garance

AOC Côtes du Rhône - France
Cépage : Marsanne, Grenache blanc, Viognier, Roussane et Clairette

"Vin sec et équilibré, nez d'agrumes, acidulé sans persistance, arômes discrets."

49.50 / Bt.

Vully Celeste 2022

Cave Guillod

AOC Vully - Fribourg, Suisse
Cépage : Pinot gris et Chasselat

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

53.- / Bt.

Johannisberg 2022

Domaine Dubuis-Rudaz

AOC Valais - Suisse
Cépage : Sylvaner

"Vin onctueux avec une vinosité prononcée, amertume d'amande et notes d'ananas."

53.- / Bt.

Le Caillou Blanc 2022

Le Clos du Caillou

AOC Côtes du Rhône - France
Cépage : Grenache blanc, Viognier, Clairette

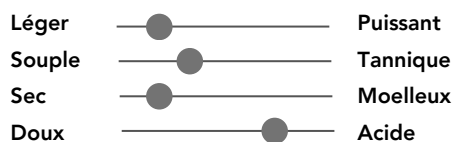
"Vif, avec des arômes de pêche blanche et une minéralité éclatante."

Drink VINS Rouges

AU VERRE ET EN POT

55.- / Bt
40.- / 5dl
25.- / 3dl
8.5 / 1dl

Pinot Noir 2022
Dubuis & Rudaz
AOC Valais- Suisse
Cépage : Pinot Noir

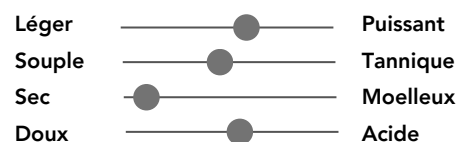


"Un Pinot Noir de caractère, rond et fruité, acidité équilibrée."



55.- / Bt
40.- / 5dl
25.- / 3dl
8.5 / 1dl

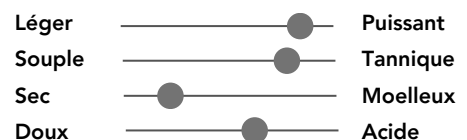
Le Funambule 2021
Mas Poupéras
AOC Côtes du Rhône Villages - France
Cépage : Grenache, Syrah



"Un vin élégant et puissant, fruité et légèrement épicé."

64.- / Bt
46.- / 5dl
28.- / 3dl
8.5 / 1dl*

Je fais un rêve 2022
Mas Poupéras
AOC Côtes du Rhône Villages - France
Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre



"Puissant, tannique et épicé"

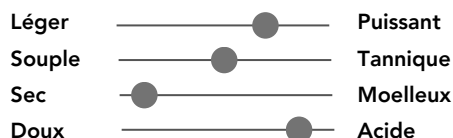
* N'hésitez pas à nous demander si certains de ces vins sont disponibles au verre, car tous ne le sont pas systématiquement !

VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE

65.-

Le Héros 2020
La Cave de Genève
 AOC Genève - Suisse
 Cépage : Gamaret



"Vin de caractère, robe intense et acidité distinctive."

88.-

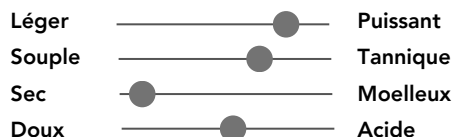
Humagne Rouge 2019
Cave des Amandiers
 AOC Valais - Suisse
 Cépage : Humagne



"Vin robuste et puissant, aux arômes de fruits noirs et de poivre."

88.-

Syrah 2019
Cave des Amandiers
 AOC Valais - Suisse
 Cépage : Gamay

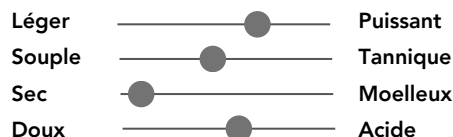


"Syrah riche et puissant, poivrée, au gout de fruits rouges et noir."

95.-

Le Pyramides Merlot 2021
Adrian et Diego Mathier
 AOC Valais - Suisse
 Cépage : Merlot

Top 2% des vins du monde (Vivino)

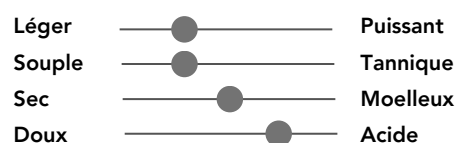


"Merlot élégant, finesse aromatique et légèreté exquise."

108.-

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

Top 1% des vins du monde (Vivino)

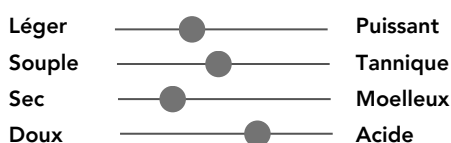


"Un vin léger et profond, intense et moelleux, aux notes fruitées de cerise noir et de pruneau."

78.-

Ancora 2022
Cave de Jolimont
 AOC Vaud - Suisse
 Cépage : Merlot, Galotta

Top 2% des vins du monde (Vivino)



"Rond et doux, fruité, notes épicées."