

Repas thématiques

— MARS & AVRIL 2026 —

Cuisses de grenouille à la provençale

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 (selon disponibilités) : CHF 42.-

📅 Mardi, mercredi, jeudi & dimanche

📍 5ème Élément – Bulle

026 557 00 55



Menu de Pâques



— *Uniquement sur réservation* —



Vendredi Saint – 3 avril 2026 (midi)



Dimanche de Pâques – 5 avril 2026 (midi et soir)



Lundi de Pâques – 6 avril 2026 (midi)

Entrées

Cœuf poché, asperges vertes de saison, sauce hollandaise CHF 18.–

ou

Tartare de saumon à la crème d'aneth citronnée, servi avec
une petite salade CHF 18.–

Plats principaux



Ombre chevalier doré à la crème double de la Gruyère, beurre blanc citronné,
pommes nature et légumes de saison
CHF 38.–



Souris d'agneau confite, purée de pommes de terre et panais,
légumés de saison CHF 38.–

Desserts

Tarte au citron, meringue et crème chantilly CHF 12.–

Mousse croquante au Toblerone et crème chantilly CHF 12.–

Également disponible

L'entrecôte sauce Quintessence servie dans le poélon,
le Burger Rossini,
ainsi que des menus enfants.



Réservations conseillées: 026 557 00 55



Réservation en ligne :
www.le-5eme-element.ch



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

+ *Supplément de filet de boeuf (20CHF / 200g)*

☁ 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.

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."

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."

Rosé

25.- / 5dl

16.- / 3dl

5.5.- / 1dl

Oeil de Perdrix

Les Fils de Charles Favre

AOC Valais

Cépage : Pinot Noir

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."

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."

Drink VINS Rouges



AU VERRE ET/ OU EN TOP 50

25 .- / 5dl

16 .- / 3dl

5.5 / 1dl

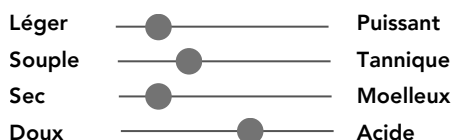


Pinot Noir Blason d'or

Morand Frères

AOC Valais- Suisse

Cépage : Pinot Noir



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

64 .- / Bt

45 .- / 5dl

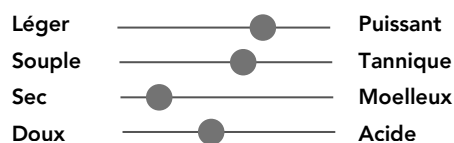


OR NOIR 2023

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."

43 .- / Bt

31 .- / 5dl

19 .- / 3dl

6.5 / 1dl

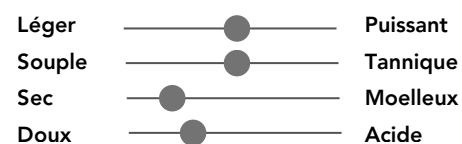


Tendro Merlot 2021

Fratelli Matasci

AOC Tessin - Suisse

Cépage : Merlot du Valais



"Merlot tessinois structuré, onctueux, velouté et fruité"

38 .- / 5dl

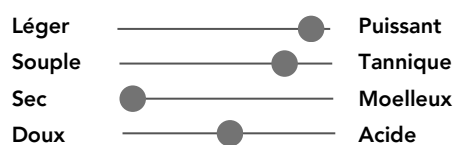


Syrah 2024

Dumoulin Frères

AOC Valais - Suisse

Cépage : Syrah



"Syrah valaisanne puissante et poivrée, élevée en fût de chêne, avec une belle structure et une longue finale."

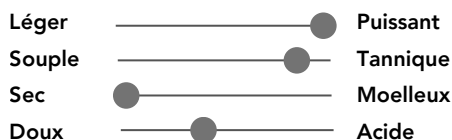
VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE ET EUROPE

78 .-



Cayas Syrah 2022
Jean-René Germanier
AOC Valais
Cépage : Syrah

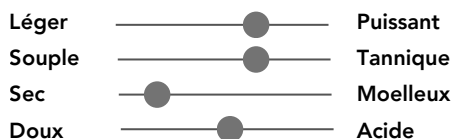


"Grande Syrah du Valais, intense et puissante, longuement élevée en chène, aux arômes intenses de mûre, et de poivre noir"

48 .-



Le Mégaphone
Domaine du vieux Télégraphe
AOC Ventoux - vallée du Rhône, France
Cépage : 80% Grenache, 20% Syrah

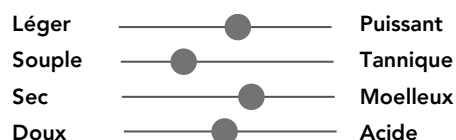


"Un vin intense et solaire, aux notes de fruits noirs, offrant une profondeur et une structure qui n'ont rien à envier à certains Châteauneuf-du-Pape"

78 .-



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



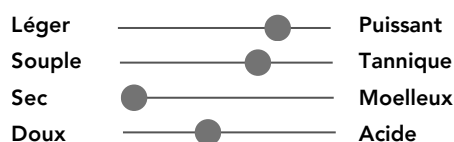
"Un vin léger et profond, intense et moelleux, aux notes fruitées de cerise noir et de pruneau."

Top 1% des vins du monde (Vivino)

78 .-



Cuvée 1858
Charles Bonvin
AOC Valais
Cépage : Syrah, Cornalin



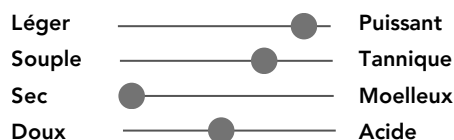
« Un grand rouge du Valais, profond et velouté, mêlant fruits noirs, épices fines et élégance minérale, à la fois puissant et remarquablement équilibré. »

Top 1% des vins du monde (Vivino)

88 .-



Coeur de Domaine
Domaine Rouvinez
AOC Valais
Cépage : Syrah (10%), Cornalin (70%), Humagne rouge (20%)



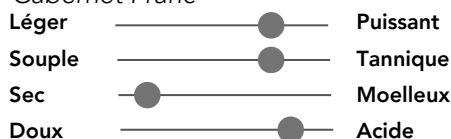
« Un grand vin valaisan, épicé, aux notes de fruits noirs, de vanille et de poivre »

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."

VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE ET EUROPE

58 .-

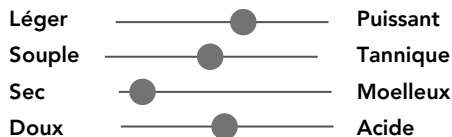


Le Volte 2023

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."

78 .-

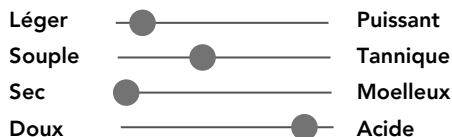


Les Calames Pinot Noir 2021

Les Vins Porret

AOC Neuchâtel

Cépage : Pinot Noir



"Pinot noir fin et délicat, aux arômes de cerise fraîche et de petits fruits rouges, avec une belle élégance et des tanins soyeux."

148 .-



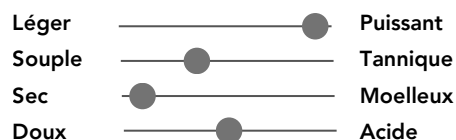
Le Clos des Papes 2016

Paul Avril

Châteauneuf-du-Pape - France

Cépage : Grenache

Top 1% des vins
du monde (Vivino)



"Grenache puissant et racé, aux notes de fruits noirs confits, d'épices chaudes et de garrigue, avec une profondeur remarquable et une finale majestueuse."

54 .-

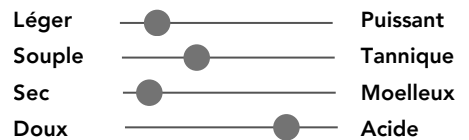


Pinot Noir Grand Cru 2024

Jean-René Germanier

AOC Valais

Cépage : Pinot Noir



« Pinot noir précis et élégant, aux arômes de cerise noire et de framboise, subtilement épicé, avec des tanins fins et une belle fraîcheur alpine. »

48 .-

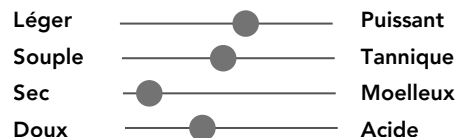


Clos du Château 2024

Charles Bonvin

AOC Valais

Cépage : Pinot Noir, Merlot



« Assemblage harmonieux et gourmand, mêlant fruits rouges mûrs, touche florale et légère note épicée, avec une bouche ronde et veloutée. »

220 .-



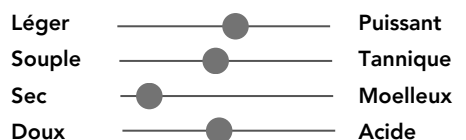
Tignanello 2018

Antinori

AOC Toscane - Italie

Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Top 1% des vins
du monde (Vivino)



"Grand toscan intense et raffiné, aux notes de cassis, de cerise noire et d'épices nobles."

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