

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.-


Tous les jours, même le Week-end !


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


Œuf 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

 Omble 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 .-



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



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







Terre : Tartare végétarien aux lentilles et tomates séchées, servi avec asperges et salade. _____ 19 .-







Asperges vertes et jambon cru, servi avec une petite salade _____ 19 .-

LES PLATS

Les Salades Bowls

-  Beef Bowl _____ 34 .-
Tataki de boeuf, taboulé et crudité, 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 gravlax à la crème d'aneth citronnée, avec frites _____ 36 .-
-  Tartare de magret de canard et de foie gras au torchon, avec frites _____ 42 .-
-  Tartare végétarien (lentilles et tomates séchées et asperges), 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 _____ 45.-

 Assiette de Roastbeef (150g) & frites _____ 32.-


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

+ Supplément Os à moelle gratiné (9 CHF)


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

 Cuisse de Poulet façon "au panier", servi avec frites et légumes
2pce. _____ 32.-

3pce _____ 36.-

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

300g _____ 36.-

 Filet d'Omble Chevalier, servi avec frites et légumes _____ 38.-

Préparation : comptez environ 20 minutes pour l'Omble Chevalier

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
- Sauce aux champignons et morilles _____ +5.-
- Frites ou Riz _____
- Petite Salade

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 du Printemps, steak haché de boeuf, oignons confits, cheddar, lard, asperges verte et oeuf au plat _____ 26 .-

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 _____ 5 .-

+ Supplément de frites ET salade _____ 8 .-

+ 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/ OU EN TOP 50

25.- / 5dl
16.- / 3dl
5.5 / 1dl



Pinot Noir Blason d'or
Morand Frères
AOC Valais- Suisse
Cépage : Pinot Noir

Léger	●	Puissant
Souple	●	Tannique
Sec	●	Moelleux
Doux	●	Acide

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

43.- / Bt
31.- / 5dl
19.- / 3dl
6.5 / 1dl



Tendro Merlot 2021
Fratelli Matasci
AOC Tessin - Suisse
Cépage : Merlot du Valais

Léger	●	Puissant
Souple	●	Tannique
Sec	●	Moelleux
Doux	●	Acide

"Merlot tessinois structuré, onctueux, velouté et fruité"

64.- / Bt
45.- / 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."

38.- / 5dl



Syrah 2024
Dumoulin Frères
AOC Valais - Suisse
Cépage : Syrah

Léger	●	Puissant
Souple	●	Tannique
Sec	●	Moelleux
Doux	●	Acide

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

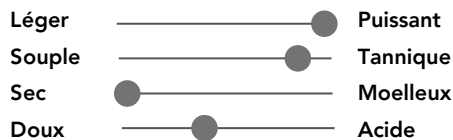
VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE ET EUROPE

78 .-



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

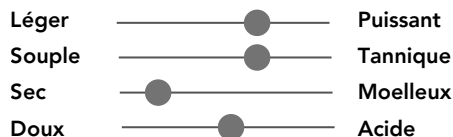


"Grande Syrah du Valais, intense et puissante, longuement élevée en chène, aux arômes intenses de mûre, et de poivre noir"

48 .-



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



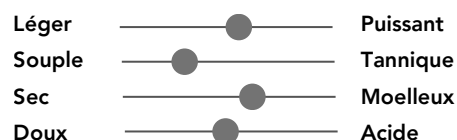
"Un vin intense et solaire, aux notes de fruits noirs, offrant une profondeur et une structure qui n'ont rien à envier à certains Châteauneuf-du-Pape"

78 .-



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

Top 1% des vins du monde (Vivino)



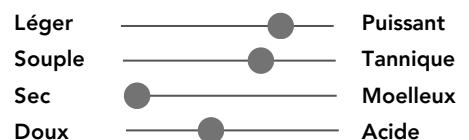
"Un vin léger et profond, intense et moelleux, aux notes fruitées de cerise noir et de pruneau."

78 .-



Cuvée 1858
Charles Bonvin
AOC Valais
Cépage : Syrah, Cornalin

Top 1% des vins du monde (Vivino)



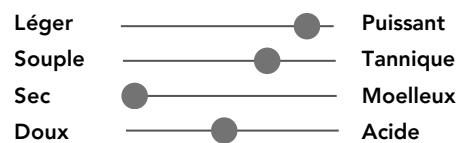
« Un grand rouge du Valais, profond et velouté, mêlant fruits noirs, épices fines et élégance minérale, à la fois puissant et remarquablement équilibré. »

88 .-



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

Top 1% des vins du monde (Vivino)

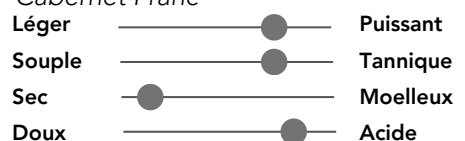


« Un grand vin valaisan, épicé, aux notes de fruits noirs, de vanille et de poivre »

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."

VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE ET EUROPE

58.-

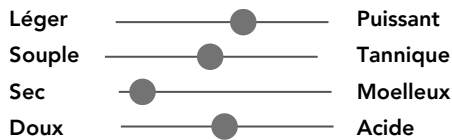


Le Volte 2023

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.-

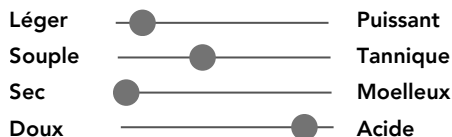


Les Calames Pinot Noir 2021

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.-



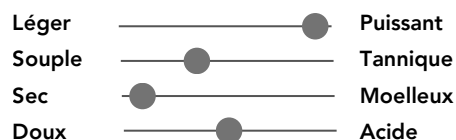
Le Clos des Papes 2016

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.-

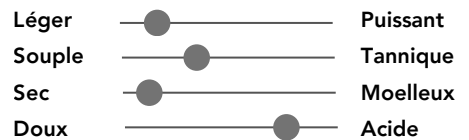


Pinot Noir Grand Cru 2024

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.-

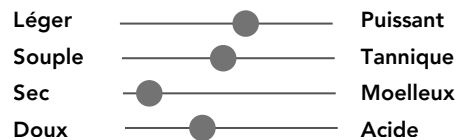


Clos du Château 2024

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.-



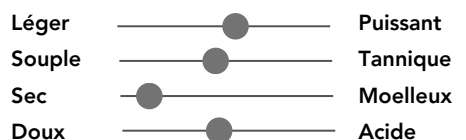
Tignanello 2018

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

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

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

Pas de version sans alcool

Kir (Passion · Cassis) – 9 CHF

Fruité · léger · apéritif

Vin blanc, liqueur passion ou cassis

+3CHF Kir Royal

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