

BIENVENUE



BISTRONOMIE URBAINE

de la tradition du terroir aux innovations des rues

🌟 Les Brunchs du Dimanche – Spécial Brisolée & Raclette

📍 Tous les dimanches midi de novembre et décembre

🕒 De 11h à 15h — uniquement sur réservation

Nos brunchs mettent à l'honneur une demi-meule de raclette fondue au racloir traditionnel, accompagnée d'un buffet généreux de fromages, charcuteries du terroir, marrons grillés, pommes de terre, confitures, fruits, pains artisanaux et petites douceurs maison.

- 48 CHF par adulte – à volonté
- Enfants : 15 CHF (0–8 ans) / 25 CHF (9–14 ans)

🔥 Soirées Chateaubriand – Filet de Bœuf Gastronomique

📍 Tous les mardis, mercredis et jeudis soirs de décembre

(minimum 2 personnes)

Redécouvrez notre filet de bœuf façon Chateaubriand, servi en deux services et tranché sur plateau, avec repasse jusqu'à 350 g par personne pour les plus gourmands. Le repas commence par une salade verte servie en entrée, puis se poursuit avec les accompagnements à volonté : frites maison croquantes et garnitures de saison. Le plat est servi avec deux sauces : une sauce aux morilles et champignons, ainsi que notre sauce Quintessence, signature du chef.

Formule : 52 CHF par personne

📞 Uniquement sur Réservations

☎ 026 557 00 55

📍 Restaurant 5ème Élément, Bulle

LES ENTRÉES

Un Élan de Fraîcheur

Salade de feuilles vertes, vinaigrette légère _____ 8.-

Foie gras au torchon maison au safran et piment d'Espelette, chutney de fruits, pain aux abricots, servi avec une petite salade _____ 28.-

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 (200g), servi avec frites et légumes

_____ 52 .-

☁ 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 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 homard et crevette, mayonnaise aux pommes, salade et oignons crispy 29 .-

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.

✨ 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 :

✓ Toutes les entrées et tous les plats principaux de la carte sont compris.

✗ En revanche, ne sont pas inclus :

Les suppléments et options spéciales

Les desserts

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 poires 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.-



* Les desserts ne sont pas inclus dans les réductions accordées avec le Passeport Gourmand. Merci de votre compréhension.

Drink Blancs

VINS

AU VERRE ET EN BOUTEILLE

15.5 .- / 3.5dl

La Dame de Sion (Fendant) Les Fils de Charles Favre

AOC Valais
Cépage : Chasselas

"Un grand classique. Vin minéral, avec une légère amertume évoquant les saveurs des abricots du Valais."

58 .- / 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."

40.- / Bt.

Johannisberg Clavien

AOC Valais
Cépage : Johannisberg

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

55 .- / 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."

36 .- / 5dl

Jurançon moelleux 2020 Clos Lapeyre

AOC AOC Jurançon - France
Cépage : Gros et Petit Manseng

"Vin doux aux arômes fruités de type ananas et fleurs blanches. Idéal en apéritif ou avec un foie gras au torchon"

29 .- / 5dl

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. "

23 .- / 3dl

18 .- / 3dl

6.50 .- / 1dl

Rosé

25 .- / 5dl

Oeil de Perdrix Les Fils de Charles Favre

AOC Valais
Cépage : Pinot Noir

16 .- / 3dl

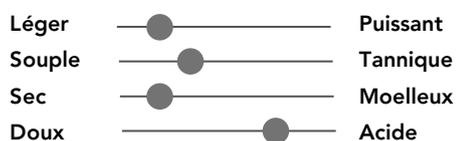
5.5 .- / 1dl

Drink VINS Rouges

AU VERRE ET EN POT

44.- / Bt
32.- / 5dl
20.- / 3dl
7 / 1dl

Pinot Noir 2022
Clavien
AOC Valais- Suisse
Cépage : Pinot Noir

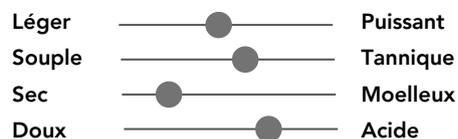


"Un Pinot Noir de caractère, rond et fruité, acidité équilibrée."



29.- / 5dl

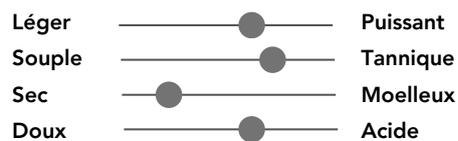
Chianti Montalbano 2024
Pierazuoli
AOC Chianti - Italie, Toscane
Cépage : Sangiovese



"Un vin équilibré, fruité et légèrement boisé"

50.- / Bt
38.- / 5dl
23.- / 3dl
7.9 / 1dl

Merl'rhône 2023
Pierre Favre
AOC Valais - Suisse
Cépage : Merlot du Valais



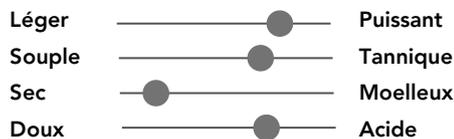
"Onctueux, velouté et fruité"

VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE ET EUROPE

50.-

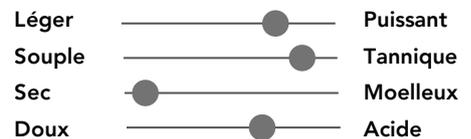
La Marouette Syrah 2020
Terroirs Vivants - J. Frelin
 Pays d'Oc - France
 Cépage : Syrah



"Vin de caractère, épicé avec de belles notes de fruits rouges."

78.-

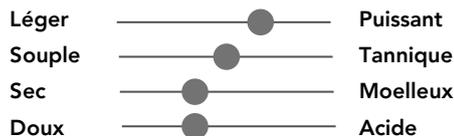
Médoc 2021
Clos Manou
 AOC Médoc - France
 Cépage : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot



"Un vin riche et complexe, aux arômes de fruits noirs."

64.-

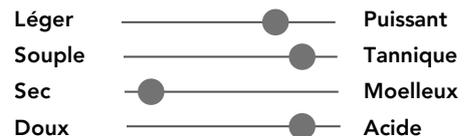
Clos du Château 2023
Charles Bonvin
 AOC Valais - Suisse
 Cépage : Pinot noir, Merlot



"Un rubis valaisan charmeur, aux baies mûres, épices douces et tanins veloutés. ."

78.-

Nebbiolo d'Alba 2022
Francesco Rinaldi & Figli
 Alba - Italie
 Cépage : Nebbiolo

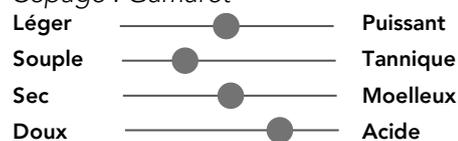


"Un vin corsé, sec et intense, avec des notes terreuses rappelant les truffes du Piémont."

98.-

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

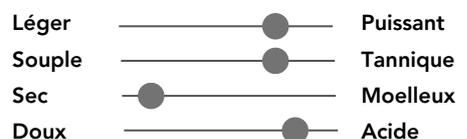
Top 1% des vins du monde (Vivino)



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

98.-

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."

Nos Cocktails et Apéritifs



12.0 - Lillet

- 5cl Lillet blanc / rose
- 3cl Liqueur passion / cassis
- 1dl Limonade
- 3cl Eau gazeuse

18.0 - Long Island

- 6cl Vodka, Rhum brun et Gin
- 1.5dl Ice Tea / Coca
- 2cl Jus de citron

16.0 - Pink Lady

- 3cl Martini rouge
- 3cl Vodka
- 1.2dl Jus de pomme
- 2cl Jus de citron

15.0 - Mojito

- 3cl Sirop citron vert et menthe
- 3cl Rhum blanc
- 4cl Limonade citron
- 1dl Eau gazeuse

15.0 - Piña Colada

- 3cl Sirop ananas
- 3cl Rhum blanc
- 4cl Lait de coco
- 1dl Eau gazeuse

15.0 - Sex On The Beach

- 3cl Sirop grenadine
- 3cl Vodka
- 1.5dl Jus multifruit

12.0 - Spritz

- 4cl Aperol / Limoncello / Hugo / Martini rouge
- 6cl Prosecco
- 5cl Limonade citron
- 5cl Eau gazeuse

16.0 - Amaretto Apple Pie

- 3cl Amaretto
- 3cl Gin
- 2cl Jus de citron
- 2cl Sirop de cannelle
- 1dl Jus de Pomme

16.0 - Porn Star Martini

- 2cl Liqueur passion
- 3cl Vodka
- 2cl Martini rouge
- 2cl Sirop vanille
- 7cl Prosecco

9.0 - Kir cassis

- 3cl Liqueur de Cassis
- 1dl Vin blanc

9.0 - Kir passion

- 3cl Liqueur de Passion
- 1dl Vin blanc

9.0 - Kir XUXU

- 3cl Liqueur de Fraise
- 1dl Vin blanc

7.0 - Kir Fleur de Sureau

- 3cl Sirop maison de Fleur de Sureau
- 1dl Vin blanc

7.0 - Kir à la Pêche

- 3cl Sirop Pêche
- 1dl Vin blanc

+3CHF Kir Royal

- Avec du Prosecco

12.0 - Sangria Maison



**La plupart de nos cocktails peuvent être servis sans alcool (8CHF)*

Découvrez également notre thé froid maison ou le jus de pomme artisanal de la source (3dl / 5CHF - 5dl / 7CHF)

Nos Snacks Apéro

11.0 - Frito Mixto

- 4pc Calamars
- 2pc Chickens Fries
- 2pc Filets de Sandre

11.0 - Poutine Canadienne

- Frites
- Cheddar et jus de viande
- Bacon et oignon crispy

11.0 - Nachos Guacamole

- Chips Nachos
- Guacamole



Vins au verre

15.5 .- / 3.5dl

La Dame de Sion (Fendant)
Les Fils de Charles Favre
 AOC Valais
 Cépage : Chasselas

40.- / Bt.

29.- / 5dl

18.- / 3dl

6.50 .- / 1dl

Johannisberg
Clavien
 AOC Valais
 Cépage : Johannisberg

40.- / Bt.

29.- / 5dl

18.- / 3dl

6.50 .- / 1dl

Petite Arvine
Clavien
 AOC Valais
 Cépage : Arvine du Valais

25 .- / 5dl

16 .- / 3dl

5.5.- / 1dl

Oeil de Perdrix
Les Fils de Charles Favre
 AOC Valais
 Cépage : Pinot Noir

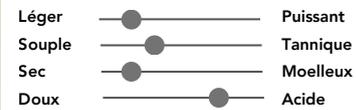
44 .- / Bt

32.- / 5dl

20 .- / 3dl

7 / 1dl

Pinot Noir 2022
Clavien
 OC Valais- Suisse
 Cépage : Pinot Noir



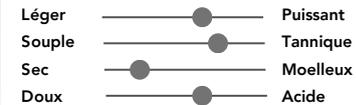
50 .- / Bt

38.- / 5dl

23.- / 3dl

7.9 / 1dl

Merl'rhône
Pierre Favre
 AOC Valais - Suisse
 Cépage : Merlot du Valais



Bières Préhension

Cardinal Blonde

2dl. - 3.60CHF

3dl. - 4.50CHF

5dl. - 6.30CHF

Valaisanne Pale Ale

2dl. - 4.10CHF

3dl. - 5.50CHF

5dl. - 8.30CHF

Valaisanne White IPA

2dl. - 4.10CHF

3dl. - 5.50CHF

5dl. - 8.30CHF

Bières Artisanales

7.90 - LA BOULE DE CRISTAL

Bière blonde au miel
 Alc. 5,4%

7.90 - LA VOLÉE DES BOIS VERTS

Bière blanche aux bourgeons de sapin
 Alc. 6,7%

7.90 - LE COUP DU LAPIN

IPA américaine
 Alc. 6,6%

7.90 - LE GUET-APENS

Bière blonde – Style Tripel
 Alc. 10,0%