

BIENVENUE



BISTRONOMIE URBAINE

de la tradition du terroir aux innovations des rues

Menu

DU SOIR ET DU WEEK-END

Mise en bouche

- Tartine de magret de canard fumé

Entrée

- Foie gras au torchon, confit d'oignons et petite salade

Plat Principal

- Entrecôte de boeuf sauce au vin rouge et aux myrtilles, frites Twister et légumes
 - Avec supplément Rossini : foie gras poêlé et sauce aux truffes (+ 15.-)
 - Avec supplément Os à Moelle grillé (+ 9.-)

Dessert

- Mousse aux chocolat

Menu à 75 CHF
Plat à 45 CHF

Vin blanc suggéré avec le Foie gras au torchon

- Jurançon moelleux 2020 (Gros et Petit Manseng) - **38.- / 5dl**
 - Vin doux aux arômes fruités de type ananas et fleurs blanches.

Vin rouge suggéré avec le Foie gras au torchon

- Le 20 Ans d'Âge, Mas Amiel (90% Grenache noir, 5% Maccabeu, 5% Carignan) - **9.- / 4cl**
 - Un miracle de la nature aux arômes de figues, d'épices et de miel, qui allie élégance et complexité.

Vin rouge suggéré avec le plat

- Le Vieux Couillon, Plan de Dieu (Grenache, Syrah, Mourvèdre) - **64.- / Bt ***
 - Vin robuste, puissant et tannique

*Toutes les informations détaillées sur nos vins se trouvent à la fin de notre carte.

Food

ENTRÉES

Un Élan de Fraîcheur

Salade de feuilles vertes, vinaigrette légère _____ 8.-

Salade mixte, assortiment de salades et de légumes de saison _____ 13.-

Nos Tartines au pain de l'Adde

Tartare de saumon gravlax à la crème d'aneth citronnée, _____ 22.-

Tartine de magret de canard fumé aux 5 épices, petite salade _____ 19.-

Duo de terrine de saison, petite salade _____ 24.-

L'Éveil des sens - Les Suggestions du Chef *

Foie gras au torchon, confit d'oignons et petite salade _____ 26.-

Tartine Rossini, Foie Gras poêlé et sauce aux Truffes et pommes confites _____ 26.-

** Les Suggestions du Chef et les menus ne sont pas inclus dans l'offre du Passeport Gourmand.*

Food PLATS

Les Plaisirs Croustillants

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

1 pièces _____	24 .-
2 pièces _____	30 .-
3 pièces _____	36 .-

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

5 pièces _____	24 .-
7 pièces _____	32 .-

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

6 pièces _____	24 .-
8 pièces _____	32 .-

Beignets de Calamars Frits , salade, Twister et sauce Quintessence

8 pièces _____	22 .-
12 pièces _____	29 .-

* À midi, profitez de 5 CHF de réduction sur tous nos plaisirs croustillants !

Jardin des Saveurs

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

Les Tartares

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

200g _____ 34 .-

300g _____ 45 .-

Tartare de saumon gravlax à la crème d'aneth citronnée, Twister et salade _____ 36 .-

Menu du jour (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 .-

Nous proposons également nos menus du jour le soir, pour un supplément de 5.-

Les Poêlons de l'Alchimiste

Entrecôte de boeuf sauce Quintessence, frites Twister et légumes

200g _____ 45 .-

300g _____ 59 .-

400g _____ 72 .-

Entrecôte de boeuf sauce aux champignons et morilles et , frites Twister et légumes

200g _____ 52 .-

300g _____ 66 .-

400g _____ 79 .-

Entrecôte de boeuf sauce au vin rouge et aux myrtilles, frites Twister et légumes

200g _____ 45 .-

300g _____ 59 .-

400g _____ 72 .-

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

Supplément Os à moelle gratiné _____ +9 .-

Provenance des viandes

Entrecôte 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 - Burger : Suisse - Cerf et Chevreuil : NZ et Autriche

Les Burger's

Burger Black Angus, oignons confits, cheddar, lard

Simple _____ 19 .-

Double _____ 28 .-

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

Simple _____ 32 .-

Double _____ 49 .-

Burger de boeuf Rossini, oignons confits, sauce aux truffes et foie gras poêlé _____ 32 .-

Burger Végétarien (steak d'avoine et betterave rouge), oignons confits, cheddar

Simple _____ 23 .-

Double _____ 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 .-

+ Supplément de sauce quintessence, mayonnaise ou ketchup _____ 0.80 .-

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 quintessence, salade et frites _____ 15 .-

Beignets de calamars frits, sauce quintessence, salade et frites _____ 15 .-

Food DESSERTS

Suggestion de la semaine	_____	10.-
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.-
Vanille, Caramel, Moka, Chocolat et Framboise, Citron		
+ Supplément de chantilly et / ou caramel au beurre salé	_____	2.-



5^{ème} ELEMENT

vous souhaitez un beau moment
ainsi qu'un bon appétit !

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

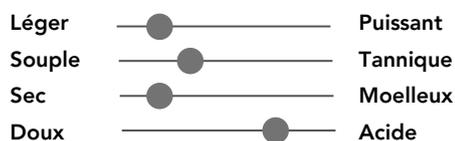
45.- / Bt. 34.- / 5dl 21.- / 3dl 7.50.- / 1dl	Blanc de Garance 2022 Domaine Rouge Garance AOC Côtes du Rhône - France Cépage : Marsanne, Grenache blanc, Viognier, Roussane et Clairette "Vin sec et équilibré, nez d'agrumes, acidulé sans persistance, arômes discrets."	58.- / Bt.	La Ola Albariño Domaine 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. 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."	49.50 / 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."
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."	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."
25.- / 5dl 5.- / 1dl	 Oeil de Perdrix Cave des Rothis AOC Genève - Suisse Cépage : Pinot Noir	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

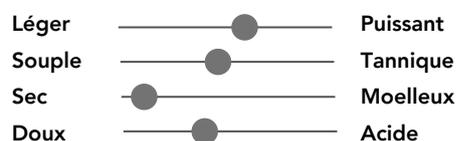


"Un Pinot Noir de caractère, rond et fruité, acidité équilibrée."



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

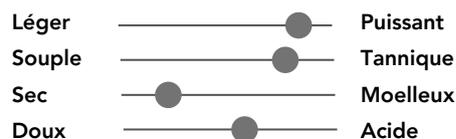
Le Funambule 2021
Mas Poupéras
AOC Côtes du Rhône Villages - France
Cépage : Grenache, Syrah



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

64.- / Bt
46.- / 5dl

Le Vieux Couillon
Plan de Dieu
AOC Côtes du Rhône Villages - France
Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre



"Puissant, tannique et épicé"

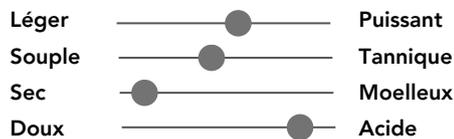
* N'hésitez pas à nous demander si certains de ces vins sont disponibles au verre, car tous ne le sont pas systématiquement !

VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE

68.-

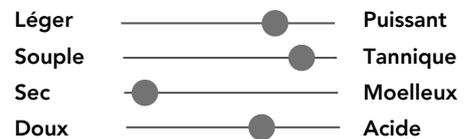
Le Héros 2020
La Cave de Genève
 AOC Genève - Suisse
 Cépage : Gamaret



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

88.-

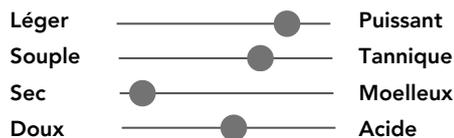
Humagne Rouge 2019
Cave des Amandiers
 AOC Valais - Suisse
 Cépage : Humagne



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

88.-

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

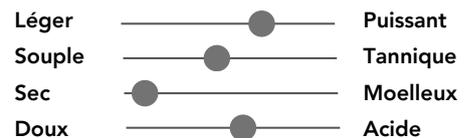


"Syrah riche et puissant, poivrée, au gout de fruits rouges et noir."

95.-

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

Top 2% des vins du monde (Vivino)

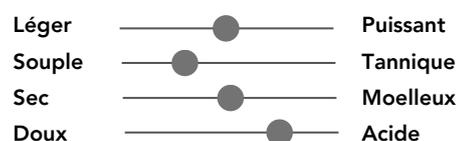


"Merlot élégant, finesse aromatique et légèreté exquise."

108.-

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

Top 1% des vins du monde (Vivino)

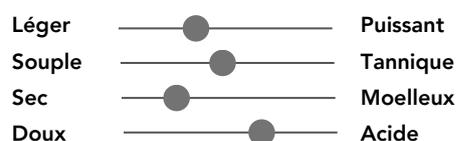


"Un vin léger et profond, intense et moelleux, aux notes fruitées de cerise noir et de pruneau."

88.-

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

Top 2% des vins du monde (Vivino)



"Rond et doux, fruité, notes épicées."