

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 séché

Entrée

- Duo de terrines du chasseur et petite salade

Plat Principal

- Médaillon de chevreuil sauce chasse, aïelles et poire à Botzi, frites Twister et légumes
 - Avec supplément Rossini : foie gras poêlé et sauce aux truffes (+ 15.-)

Dessert

- Crumble aux pommes et caramel au beurre salé

Menu à 69 CHF

Plat à 43 CHF

Vin blanc suggéré

- Le Blanc de Garance (Marsanne, Grenache blanc, Viognier, Roussane et Clairette)*
 - Un vin sec et équilibré, au nez d'agrumes, légèrement acidulé

Vin rouge suggéré

- Humagne Rouge 2019 *
 - Vin robuste et puissant, aux arômes de fruits noirs et de poivre.

**Les prix des vins sont affichés sur notre carte, à la fin de celle-ci*

Food

ENTRÉES

Un Élan de Fraîcheur

Salade de feuilles vertes, vinaigrette légère _____ 7.-

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

Nos Tartines au pain de l'Adde

Tartine aux champignons et morilles, petite salade _____ 19.-

Tartare de saumon gravlax à la crème d'aneth citronnée, _____ 19.-

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

Duo de terrines du chasseur, petite salade _____ 21.-

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

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 .-

Beignets de Calamars Frits , salade, Twister et sauce Quintessence

8 pièces _____	19 .-
12 pièces _____	26 .-

Jardin des Saveurs

Suggestion végétarienne du jour, selon l'inspiration du Chef	_____	28 .-
Salade automnale et croute aux champignon et morilles	_____	26 .-

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 _____ 43 .-

300g _____ 55 .-

400g _____ 67 .-

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

200g _____ 49 .-

300g _____ 61 .-

400g _____ 73 .-

Médaille de chevreuil sauce chasse, aïelles et poire à Botzi, frites Twister et légumes

180g _____ 43 .-

270g _____ 55 .-

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

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 _____ 19 .-

Double _____ 28 .-

Burger chasseur, viande de Cerf, oignons confits, sauce chasse, lard _____ 24 .-

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.-



L'équipe du

5^{ème} ELEMENT

vous souhaite 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

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

"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

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

"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

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

"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 !

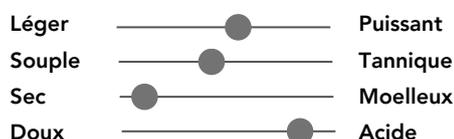
VINS *Rouges*

EN BOUTEILLE - SUISSE

68.-

Le Héros 2020 La Cave de Genève

AOC Genève - Suisse
Cépage : Gamaret

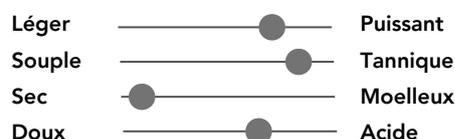


"Vin de caractère, robe intense et acidité distinctive."

88.-

Humagne Rouge 2019 Cave des Amandiers

AOC Valais - Suisse
Cépage : Humagne

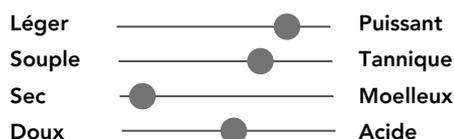


"Vin robuste et puissant, aux arômes de fruits noirs et de poivre."

88.-

Syrah 2019 Cave des Amandiers

AOC Valais - Suisse
Cépage : Syrah



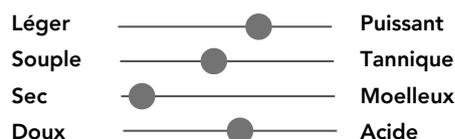
"Syrah riche et puissant, poivrée, au gout de fruits rouges et noir."

95.-

Le Pyramides Merlot 2021 Adrian et Diego Mathier

AOC Valais - Suisse
Cépage : Merlot

Top 2% des vins
du monde (Vivino)



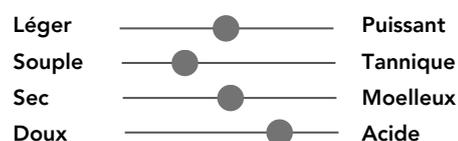
"Merlot élégant, finesse aromatique et légèreté exquise."

108.-

Le Gamar'One 2020

Cave de la Côte
AOC La Côte - (Vaud) Suisse
Cépage : Gamaret

Top 1% des vins
du monde (Vivino)



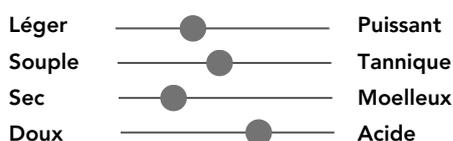
"Un vin léger et profond, intense et moelleux, aux notes fruitées de cerise noir et de pruneau."

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."