

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

- Tartare de saumon gravlax à la crème d'aneth citronnée, petite salade estivale

Plat Principal

- Entrecôte servie dans son poêlon, sauce Quintessence, frites Twister et légumes
 - Avec supplément Rossini : foie gras poêlé et sauce aux truffes (+ 15.-)

Dessert

- Cheesecake (aux fraises ou aux citrons verts)

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

- Le Funambule (Grenache et Syrah)*
 - Un vin fruité et puissant

**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 de magret de canard séché aux cinq épices, petite salade _____ 19.-

Tartine de saumon gravlax à la crème d'aneth citronnée, petite salade _____ 19.-

Tartine de chèvre chaud, huile de noix et miel, petite salade _____ 15.-

L'Éveil des sens - Les Suggestions du Chef *

Entrecôte de Bœuf Wagyu Japonais (60g), et son délicat confit de légumes _____ 38.-

Tartine Rossini, Foie Gras poêlé et sauce aux Truffes et pommes confites _____ 24.-

** 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 de chèvre chaud, miel et huile de noix, légumes de saison	_____	26 .-
Salade Cèsar, poulet pané au cornflakes, parmesan et légumes de saison	_____	26 .-
RoastBeef fumé aux cinq épices , petite salade et frites Twister	_____	28 .-
Vitello Tonnato , petite salade et frites Twister	_____	36 .-

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 Viandes Rouges

Entrecôte servie dans son poêlon, sauce Quintessence, frites Twister et légumes

200g	_____	43 .-
300g	_____	55 .-
400g	_____	67 .-

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

La Suggestion BBQ

Tomahawk de Boeuf (1kg), beurre Quintessence, frites Twister et légumes*

2 pers.	_____	75 .-
3 pers.	_____	54 .-
4 pers.	_____	42 .-

**Le Tomahawk est servi uniquement sur réservation.*

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

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 .-

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 (citron vert ou fraise)	_____	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.-



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

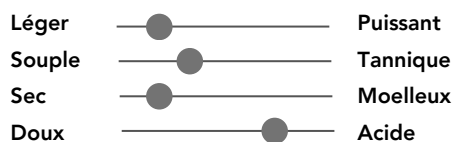
45.- / Bt. 34.- / 5dl 21.- / 3dl 7.50.- / 1dl	Blanc de Garance 2022 Domaine Rouge Garance AOC Côtes du Rhône - France Cépage : Marsanne, Grenache blanc, Viognier, Roussane et Clairette "Vin sec et équilibré, nez d'agrumes, acidulé sans persistance, arômes discrets."	58.- / Bt.	La Ola Albariño Domaine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

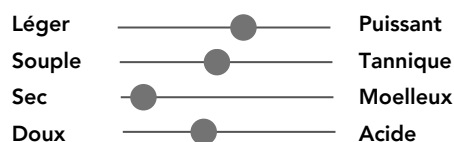


"Un Pinot Noir de caractère, rond et fruité, acidité équilibrée."



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

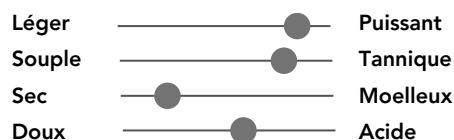
Le Funambule 2021
Mas Poupéras
AOC Côtes du Rhône Villages - France
Cépage : Grenache, Syrah



"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 !

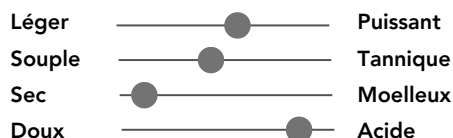
VINS *Rouges*

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

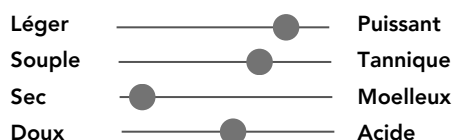


"Vin robuste et puissant, aux arômes de fruits noirs et de poivre."

88 .-

Syrah 2019 Cave des Amandiers

AOC Valais - Suisse
Cépage : Syrah



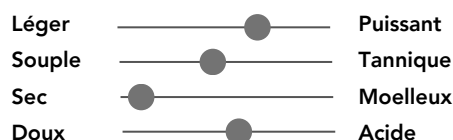
"Syrah riche et puissant, poivrée, au gout de fruits rouges et noir ."

95 .-

Le Pyramides Merlot 2021 Adrian et Diego Mathier

AOC Valais - Suisse
Cépage : Merlot

Top 2% des vins
du monde (Vivino)



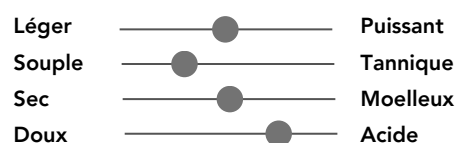
"Merlot élégant, finesse aromatique et légèreté exquise ."

108 .-

Le Gamar'One 2020

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

Top 1% des vins
du monde (Vivino)



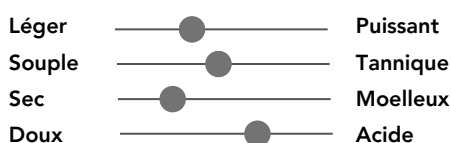
"Un vin léger et profond, intense et moelleux, aux notes fruitées de cerise noir et de pruneau."

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."