ORIGINE DES PRODUITS

Poissons et crustacés

saumon : Norvège / Ecosse bar : France / Corse cabillaud : Atlantique thon, rouget : Océan indien lieu : Atlantique / France daurade : Méditerranée poulpe : Espagne crevettes, gambas : Vietnam

Viandes

Poulet, Dinde : France bœuf, veau : Suisse / France agneau : Irlande canard : France

Pains

clair, céréales, noix, olives boulangerie Michellod SA, Valais, Suisse

Viennoiseries

Croissants, pains au chocolat : Eclat du terroir France

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

For more information about allergens in your meal, please ask our staff.

BONGÉNIE CAFÉ

Notre Chef propose une cuisine raffinée, mixant tradition et légèreté. La carte évolue au rythme des saisons pour garantir la fraicheur des produits, provenant de partenaires locaux.

Nous espérons que vous passerez un agréable moment et que vous profiterez d'une expérience culinaire mémorable au Bongénie Café.

Ouverture de la cuisine du lundi au vendredi de 11h30 à 16h00 samedi de 11h30 à 17h00

BONGÉNIE CAFÉ

THÉS NOIRS MARIAGE

CHF 5.20

Thé de Chine fumé (Empereur Chen-Nung)
Thé noir épicé Chandernagor (Merveilleux mélange de thé et épices impériales, comme à Chandernagor)

THÉS DAMMAN

CHF 5.20

Thé vert

Minty Tea (thé vert de menthe) Sencha (thé vert du Japon) Jasmin (thé vert au jasmin)

Thé noir

Darjeeling (thé noir d'Inde)
Earl Grey (thé noir aromatisé : bergamote, agrumes)
Thé de Noël (thé aromatisé : orange, ananas, caramel)
Breakfast Tea (thé noir nature)

Thé rouge

Rooibos Vanille (Rooibos d'Afrique du Sud, sans théine)

INFUSIONS DAMMAN

CHF 5.20

Menthe poivrée Cynorrhodon Camomille Verveine Tilleul

BIÈRES

Heineken 33 cl / CHF 8.30

Boxer old spécial 33 cl / CHF 8.50

Calvinus blanche 25 cl / CHF 8.90

DIGESTIFS

Limoncello 4 cl / CHF 9.50

Vodka Smirnoff 4 cl / CHF 15.00

Gin Gordon's 4 cl / CHF 15.00

Calvados du Breuil VSOP 4 cl / CHF 12.00

> Whisky J&B 4 cl / CHF 12.00

Whisky Langatun Deer 4 cl / CHF 16.00

Rémy Martin VSOP 4 cl / CHF 12.00

Vielle Prune Humbel 4 cl / CHF 12.00

BONGÉNIE CAFÉ

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE:

CHF 29.00

Lundi 24 mars

Estouffade de bœuf au paprika et petits oignons, Gratin dauphinois et carottes en bâtonnets

Mardi 25 mars

Queues de crevettes grillées, douceur de coco, gingembre et citronnelle, Riz parfumé et sa tombée d'épinards

Mercredi 26 mars

Suprême de pintade rôti sauce forestière, Linguines au beurre et roquette acidulée

Jeudi 27 mars

Croustillant de veau au gingembre et son jus réduit, Pomme mousseline et tomates à la provençale

Vendredi 28 mars

Mixed grill de la mer sauce homardine, Étuvée de poireaux et mousseline de patate douce

Origine des viandes : Veau, Pintade : France / Bœuf : Suisse Origine des poissons : Mixed grill : Atlantique Nord / Crevettes : Vietnam

NOS INCONTOURNABLES

Soupe du jour CHF 13.00

Assortiment de crudités CHF 18.00

> Caesar salade CHF 33.00

Club sandwich (roast beef, volaille, bacon) CHF 34.00

> Club sandwich saumon fumé CHF 34.00

Club sandwich végétarien CHF 34.00

Tous nos club sandwichs peuvent être accompagnés de frites, salade ou pommes chips

Filet de bar rôti sauce vierge, riz et légumes CHF 44.00

Mini Burger du Bongénie Café (pain maison, tomates fraiches, concombres marinés, salade verte)

CHF 39.00

Tagliatelle Bongénie Café (tomates fraîches, pesto maison) CHF 32.00

BONGÉNIE CAFÉ

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco Serena grande cuvée CHF 9.00 / CHF 65.00

> Champagne Collet Brut Réserve CHF 19.00 / CHF 125.00

APÉRITIFS

Martini blanc, Martini rouge 4 cl / CHF 8.50

> Campari 4 cl / CHF 8.50

Sandeman Porto rouge 4 cl / CHF 9.50

> Kir 10 cl / CHF 9.00

Kir Royal 10 cl / CHF 19.50

Spritz (Apérol, Spumante 10 cl) CHF 16.00

> Ricard 4 cl / CHF 8.50

VINS ROUGES

10 cl / 75 cl

GAMAY Le Rouge Amour 2022 AOC La Côte VD Suisse CHF 8.50 / CHF 65.00

CHÂTEAU COUSTAUT 2021 AOC Bordeaux France CHF 9.00 / CHF 65.00

TARANI 2019 IGP Saint-Sulpice France CHF 8.50 / 65.00

VINS BLANCS

CHASSELAS TARTEGNIN Grand cru 2022 AOC La Côte VD Suisse CHF 8.50 / 70 cl CHF 58.00

> PINOT GRIGIO 2021 DOC Italie CHF 9.00 / CHF 65.00

SAUVIGNON ESPRIT DES MERS 2022 AOC Bordeaux CHF 9.00 / CHF 65.00

VINS ROSÉS

ROSÉ DU PONT DU GARD 2022 IGP Chabrier France CHF 9.50 / CHF 65.00

BONGÉNIE CAFÉ

NOS SUGGESTIONS

Terrine de chèvre frais aux asperges vertes et thé macha, Saladine en vinaigrette passion CHF 38 00

Médaillons de homard en tempura, saladine de légumes au vinaigre de ponzu, Mayonnaise au miso et yuzu CHF 40.00

Carpaccio de bœuf aux tomates séchées, caprons et copeaux de grana padano, Saladine et pommes chips CHF 39.00

Cœur de saumon rôti, émulsion de soja, légumes du moment et riz parfumé
CHF 42.00

Queue de homard décortiquée et snackée sur sa tarte fine aux épinards, asperges vertes et tomates cerises, fumet de crustacé, huile d'olive et romarin

CHF 46.00

Filet de poulet grillé au tandoori, sauce au yaourt, citron vert et miel de fleurs, assortiment de légumes et pomme purée CHF38.00

Emincé de veau sauté minute, jus de viande au thym frais, tomates et pignons de pin dorés, Pomme purée et légumes du moment CHF 39.00

> Omelette fondante à la ricotta, étivaz fondu Petite saladine mêlée CHF 28.00

Penne all'amatriciana, pecorino râpé et roquette acidulée CHF 32.00

PLATS ENFANTS

Club sandwich, pommes chips CHF 20.00

Tagliatelle sauce tomate CHF 16.00

Hamburger, frites et salade CHF 21.00

Médaillon de bar, légumes et riz CHF 24.00

NOS DESSERTS

Pâtisserie du buffet CHF 9.00

Brownie au chocolat CHF 14.00

Crème brûlée du moment CHF 13.00

CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude accompagnée de gourmandises CHF 13.00

BONGÉNIE CAFÉ

JUS CENTRIFUGÉS 20 cl

Orange CHF 9.00

Carotte CHF 9.00

Pomme CHF 9.00

Pamplemousse CHF 11.30

> Ananas CHF 11.30

Coton (pomme, carotte) CHF 9.00

Lin (orange, carotte) CHF 9.00

Jersey (pomme, carotte, gingembre) CHF 11.00

Taffetas (orange, ananas, gingembre, lime) CHF 11.50

> Cachemire (pomme, poire, fraise) CHF 11.50

Velours (ananas, concombre, pomme) CHF 11.50

> Supplément 30 cl CHF 3.00

BOISSONS

Valser plate / Valser pétillante 50 cl / CHF 6.80

> Perrier 33cl / CHF 6.50

Valser Silence 33 cl / CHF 5.50

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite 33 cl / CHF 6.50

Kinley (Lemon, Tonic, Ginger) 20 cl / CHF 6.50

> Bitter San Pellegrino 9.5 cl / CHF 6.30

Jus de tomate Granini 33 cl / CHF 6.20

Fuse Tea (pêche ou citron) 33 cl / CHF 6.50

> Sirop adulte 33 cl / CHF 3.50

Sirop enfant (grenadine, menthe, fraise, framboise, citron) 20 cl / CHF 2.50

> Ramseier 33 cl / CHF 6.50

BONGÉNIE CAFÉ

NOS CRÉPES

Crêpes au sucre CHF 8.00

Crêpes à la chantilly CHF 9.00

Crêpes à la confiture maison CHF 9.00

Crêpes au Nutella CHF 9.00

Crêpes au Grand-Marnier CHF 11.50

Crêpes aux zestes d'orange et cannelle CHF 11.50

> Supplément fruits CHF 3.50

GLACES ET SORBETS - L'ARTISAN GLACIER

Vanille, chocolat, café, pistache, caramel au beurre salé, fraise, coco, framboise, citron CHF 5.00

Supplément chantilly ou chocolat CHF 2.50

Frappé (parfums au choix) CHF 8.00

BONGÉNIE CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

Œufs brouillés selon votre envie CHF 23.00

> Œufs au plat CHF 19.00

Omelette selon votre envie CHF 23.00

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

Petit déjeuner complet incluant une boisson chaude un jus d'orange frais, une recette d'œufs ainsi qu'une viennoiserie CHF 28.00

CAFÉS

Café, ristretto, expresso CHF 4.80

Espresso macchiato CHF 4.90

> Café renversé CHF 5.70

Latte macchiato CHF 6.10

> Cappuccino CHF 6.10

Chocolat chaud CHF 6.10

Café ou chocolat viennois CHF 6.70

Irish Coffee (café, whiskey 4cl, sirop de canne et chantilly) CHF 16.00