

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

Nous espérons que vous passerez un agréable moment, ainsi qu'une expérience culinaire mémorable au Bongénie Café.

Ouverture de la cuisine Du lundi au vendredi de 11h30 à 16h00 Samedi de 11h30 à 17h

Tous les prix de la carte s'entendent en CHF

NOS INCONTOURNABLES

Soupe du jour CHF 13.-

Assortiment de crudités CHF 18.-

Salade César CHF 33.-

Tartare de saumon aux fines herbes CHF 43.-

Club sandwich (rôti de bœuf, volaille, bacon) CHF 34.-

> Club sandwich saumon fumé CHF 34.-

Club sandwich végétarien CHF 34.-

Club sans pain volaille CHF 34.-

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

Filet de bar rôti sauce vierge, riz et légumes CHF 44.-

Burger du Bongénie Café (Pain maison, oignons, tomates fraîches, concombres marinés, salade verte)

CHF 39.-

Tagliatelles Bongénie Café (Tomates fraîches, pesto maison) CHF 32.-



NOS SUGGESTIONS

Omelette gourmande aux herbes et blettes, saladine de courgettes grillées, parmesan et foccacia

CHF 32.-

Spaghettis dans un bouillon de crustacés, crevettes sauvages grillées à l'huile de basilic, tomates fraîches, courgette, olives Taggiasche, homardine en émulsion

CHF 38.-

Filet de dorade grillé, niçoise de légumes, tomates au basilic frais, émulsion de beurre blanc au pesto, panisses croustillantes CHF 42.-

Tartare de thon au vinaigre de bonite, sur une gelée d'eau de tomate, salpicon de tomate basilic, pignons de pin, fougasse aux légumes d'été, saladine CHF 43.-

Entrecôte de bœuf rôtie au beurre moutardé, petits légumes de saison et frites croustillantes

CHF 49.-

Pulpe d'aubergines rôties, éclats de pistache, grenades, pâte de citron confit, sauce Tahini aux limes, aubergines en beignet, quinoa à l'huile de basilic CHF 32.-

Brochette de volaille aux épices cajun, houmous, sésame torréfié, antipasti de légumes grillés, tempura de légumes et jus corsé CHF 36.-

PLATS ENFANTS

Nuggets de volaille, frites et légumes CHF 24.-

Pâtes à la sauce tomate CHF 16.-

Hamburger, frites et salade CHF 21.-

Médaillon de bar, légumes et riz CHF 24.-

NOS DESSERTS

Pâtisserie du buffet CHF 9.-

Brownie au chocolat CHF 14.-

Crème brûlée du moment CHF 13.-

Macaron CHF 3.- /pièces

CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude accompagnée de gourmandises CHF 13.-

NOS CRÉPES

Crêpe au sucre CHF 8.-

Crêpe à la chantilly CHF 9.-

Crêpe à la confiture maison CHF 9.-

Crêpe au Nutella CHF 9.-

Crêpe au Grand-Marnier CHF 11,50

Crêpe 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.-

Supplément chantilly ou chocolat CHF 2,50

Frappé (parfums au choix) CHF 8.-



PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

Œufs brouillés selon votre envie CHF 23.-

> Œufs au plat CHF 19.-

Omelette selon votre envie CHF 23.-

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

Petit-déjeuner complet incluant une boisson chaude, un jus orange frais, une recette d'œufs ainsi qu'un financier ou une viennoiserie CHF 28.-

CAFÉS

Café, ristretto, expresso CHF 4,80

Café blanc à la fleur d'oranger CHF 4,80

Espresso macchiato CHF 4,90

Café renversé CHF 5,70

Latte macchiato CHF 6,10

Cappuccino CHF 6,10

Mokaccino CHF 6,70

Café ou chocolat viennois CHF 6,70

> Chocolat chaud CHF 6,10

BOISSONS

Valser plate / Valser pétillante CHF 50 cl / 6,80

> Perrier CHF 33 cl / 6,50

> Valser plate CHF 33 cl / 5,50

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro CHF 33 cl / 6,50

Kinley (Lemon, Tonic, Ginger) CHF 20 cl / 6,50

> Bitter San Pellegrino 9.5 cl / 6,30

> > Sprite CHF 33 cl / 6,50

FuseTea (pêche ou citron) CHF 33 cl / 6,50

BOISSONS AU VERRE 2.5 DL

Verre de Valser gazeuse CHF 4.-

> Verre de lait CHF 3,50

Verre de limonade CHF 4.-

JUS CENTRIFUGÉS 2.5 DL

Orange CHF 9,20

Carotte CHF 9,20

Pomme CHF 9,20

Pamplemousse CHF 11,50

> Ananas CHF 12,20

Coton (pomme, carotte) CHF 9,20

Lin (orange, carotte) CHF 9,20

Jersey (pomme, carotte, gingembre) CHF 11,20

Taffetas (orange, ananas, gingembre, lime) CHF 12,20

> Cachemire (pomme, poire, fraise) CHF 12,20

Soie (ananas, concombre, coriandre) CHF 12,20

3C (concombre, citron, coriandre) CHF 11,20

VINS ROUGES

1DL / 7.5 DL

ASSEMBLAGE DE NOBLES LES ALLEMOGNES 2023 AOC SUISSE CHF 9.00.- / CHF 65.00.-

> BORGONE TOSCANA 2022 AOC TOSCANE CHF 9.00.- / CHF 65.00.-

VINS BLANCS

CHARDONNAY LES ALLEMOGNES 2023 AOC SUISSE CHF 9.00.- / CHF 65.00.-

> PINOT GRIGIO 2021 DOC ITALIE CHF 9.00.- / CHF 65.00.-

SAUVIGNON ESPRIT DES MERS 2022 AOC BORDEAUX CHF 9.00.- / CHF 65.00.-

VIN ROSÉ

ROSE DU PONT DU GARD 2022 IGP CHABRIER CHF 9.50.- / CHF 65.00.-

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco Corte Delle Calli CHF 9.- / CHF 65.-

> Champagne collet Brut Réserve CHF 19.- / CHF 125.-

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.-

Kir Royal 10 cl / CHF 19,50

Spritz (Apérol, Spumante 1dl) CHF 16.-

> Ricard 4 cl / CHF 8,50

BIÈRES

Boxer blonde 33 cl / CHF 6.50.-

Boxer Blanche 33 c / CHF 7.90.-

Boxer sans alcool 25 cl / CHF 6.50.-

DIGESTIFS

Gin Gordon's 4 cl / CHF 15.-

Talisker 10 Ans 4 cl / CHF 16.-

Rémy Martin VSOP 4 cl / CHF 12.-

> Vodka 4 cl / CHF 15.-

THÉS DAMMAN

CHF 5,20

Thé vert

Minty Tea (thé vert de menthe) Gunpowder (thé vert de Chine) Jasmin (thé vert au jasmin)

Thé noir

Ceylan (thé noir du Sri Lanka)
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 noir fumé (notes fumées, boisées et épicées)

Thé blanc

Thé Passion de fleurs (rose, abricot, fruit de la passion)

Thé rouge

Rooibos Vanille (Rooibos d'Afrique du Sud)

INFUSIONS DAMMAN

CHF 5,20

Menthe poivrée Cynorrhodon Camomille Verveine Tilleul



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

Volaille: France Bœuf, Veau: Suisse / France Agneau : Irlande Canard : France

Pains

Clair, Céréales, Noix, Olives Boulangerie Michellod SA, Valais, Suisse

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.