BIENVENUE

BONGÉNIE CAFÉ

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.

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 16h30 samedi de 11h30 à 17h00

BONGÉNIE CAFÉ

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

BIÈRES

Boxer blonde 33 cl / CHF 6.50

Boxer Blanche 33 cl / CHF 7.90

Boxer sans alcool 25 cl / CHF 6.50

DIGESTIFS

Gin Gordon's 4 cl / CHF 15.00

Talisker 10 Ans 4 cl / CHF 16.00

Rémy Martin VSOP 4 cl / CHF 12.00

Vodka 4 cl / CHF 15.00

BONGÉNIE CAFÉ

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE:

CHF 29.00

Lundi 13 janvier

Tagliata de bœuf grillé à la fleur de sel, pommes Darphin croustillantes, échalotes, duo de carottes et herbes fraiches, sauce Bordelaise

Mardi 14 janvier

Pavé de sandre snacké, polenta crémeuse au thym, chou Pak-Choï braisés, sauce vierge aux oignons

Mercredi 15 janvier

Risotto crémeux aux jeunes pousses d'épinards, gambas marinées aux zestes de lime et piment d'Espelette, émulsion de crustacé parfumée au safran

Jeudi 16 janvier

Suprême de volaille rôti, jardinière de légumes d'hiver aux aromates, riz pilaf et sauce onctueuse au cidre

Vendredi 17 janvier

Filet de maquereau grillé sur peau, fenouils braisés aux agrumes, écrasé de pommes de terre aux zestes de citrons jaunes, beurre blanc aux câpres

Origine des viandes : veau, poulet : France / bœuf : Suisse Origine des poissons : Maquereau : France/Saumon/Gambas : Norvège/Vietnam

NOS INCONTOURNABLES

Soupe du jour CHF 13.00

Assortiment de crudités CHF 18.00

> Caesar salade CHF 33.00

Tartare de saumon aux fines herbes CHF 43.00

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

> Club sandwich saumon fumé CHF 34.00

Club sandwich végétarien CHF 34.00

Club sans pain volaille CHF 34.00

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

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

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

CHF 39.00

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

BONGÉNIE CAFÉ

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco **Serena** 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

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

VINS ROSÉS

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

BONGÉNIE CAFÉ

NOS SUGGESTIONS

Omelette gourmande aux épinards et duo de saumons, pétales de sucrines, sauce mousseline à l'aneth et focaccia

CHF 35.00

Risotto crémeux aux herbes fraiches, noix de st Jacques grillées, salpicon de topinambour, émulsion de beurre blanc, jeunes pousses d'épinard et noisettes torréfiées

CHF 47.00

Œufs brouillés aux herbes fraiches et sommités de chou-fleur, caviar Osciètre, toasts croustillants et saladine de jeunes pousses CHF 40.00

Ceviche de thon au lait de coco et lime, douceur de butternut aux épices saté, saladine de légumes croquant et sésame yuzu, sucrines, frites de panisses croustillantes au Wasabi

CHF 43.00

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

CHF 49.00

Suprême de chapon et fine farce de girolle, gourmandise de butternut au beurre, éclats de marron et légumes braisés, jus corsé, mousseline de pommes de terre CHF 52.00

Pavé de turbot fondant, légumes du moment dans une nage de crustacé, aux zestes de lime et safran, saladine de fenouil et riz parfumé CHF 54.00

Marbré de foie gras à la fleur de sel, confits d'agrumes, chutney de poires, saladine et brioche moelleuse juste tiède à la tonka

CHF 48.00

Ecrasé de courge muscade aux zestes de lime, sauce façon Labneh aux épices Zaatar, éclats de grenades, pistaches et menthe, sucrines croquantes, quinoa aux herbes fraiches

CHF 35.00

PLATS ENFANTS

Nuggets de volaille, frites et légumes CHF 24.00

> Pâtes 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 25 cl

Orange CHF 9.20

Carotte CHF 9.20

Pomme CHF 9.20

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

BOISSONS

Valser plate / Valser pétillante CHF 6.80 / 50 cl

> Perrier CHF 6.50 / 33 cl

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

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

> Bitter San Pellegrino CHF 6.30 / 9.5 cl

> > Sprite CHF 6.50 / 33 cl

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

> Verre de lait CHF 3.50 / 25 cl

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

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'un financier ou une viennoiserie CHF 28.00

BONGÉNIE CAFÉ

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