

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 fraîcheur 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

TVA 8.1% et service compris

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

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

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

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

CHF 29.00

Lundi 18 novembre

Suprême de volaille grillé sur peau, pressé de pommes de terre,
petits légumes d'hiver confits aux aromates,
sauce aux champignons des bois

Mardi 19 novembre

Filet de lieu jaune snacké, Dahl de lentilles corail aux tomates,
herbes fraîches et citrons confits, fenouils braisés aux agrumes,
émulsion iodée aux épices douces et coco, chips de riz

Mercredi 20 novembre

Spaghettis à la sauce tomate et basilic frais,
burratina crémeuse parfumée à l'huile basilic et fleur de sel,
jeunes pousses de roquette et fines tranches de bœuf séchées

Jeudi 21 novembre

Brochettes de volaille aux épices satés, nouilles de blé sautées
à la sauce soja, éclats de noix de cajou, wok de légumes,
jus corsé et jeunes pousses d'épinards

Vendredi 22 novembre

Filet d'omble Cévennes rôti sur peau, douceur de panais
au beurre noisette, blettes braisées, riz parfumé à la cardamome
sauce Noilly Prat

Origine des viandes : veau, poulet : France / bœuf : Suisse
Origine des poissons : Lieu jaune : Atlantique, Omble : Cévennes

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

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 sandwiches 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 fraîches,
concombres marinés, salade verte)
CHF 39.00

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

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco Corte Delle Calli
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

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

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

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

NOS SUGGESTIONS

Omelette gourmande aux épinards, champignons sautés, fromage,
râpé de Paris et sucrones à l'huile noisette
CHF 34.00

Risotto crémeux aux herbes fraîches, noix de st Jacques grillées,
salpicon de topinambour, émulsion de beurre blanc,
jeunes pousses d'épinard et noisettes torréfiées
CHF 47.00

Tartare de bar à l'huile basilic et herbes fraîches, gelée d'orange,
condiments amandes, pommes granny et céleri, douceur d'avocat,
sucrones croquantes
CHF 46.00

Mi-cuit de thon snacké, légumes du jardin mijotés dans un bouillon de lait de coco,
citronnelle et curcuma, nouilles croustillantes aux zestes de lime,
condiments chou rouge et sésame yuzu
CHF 41.00

Entrecôte de bœuf rôtie au poivre, beurre moutardé, petits légumes de saison,
frites croustillantes
CHF 49.00

Suprême de volaille farci aux girolles et vert de blettes, polenta croustillante,
parmesan et trompette, légumes d'hiver confits,
jus corsé à l'échalote
CHF 41.00

Ecrasé de courge muscade aux zestes de lime, sauce façon Labneh
aux épices Zaatar, éclats de grenades, pistaches et menthe,
sucrones croquantes, quinoa aux herbes fraîches
CHF 35.00

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

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

TVA 8.1% et service compris

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

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

BOISSONS

Valsler plate / Valsler 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

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

NOS CRÊPES

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

TVA 8.1% et service compris

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'un financier ou une viennoiserie
CHF 28.00

TVA 8.1% et service compris

BONGÉNIE CAFÉ

CAFÉS

Café, ristretto, espresso
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

TVA 8.1% et service compris

