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

poitrine de dinde : Suisse/ France/ Pologne filet de poulet : Suisse/ France/ Pologne suprême de poulet : Suisse/ France/ Pologne bœuf, veau : Suisse / France agneau : Irlande canard : France

Pains

clair, céréales, noix, olives boulangerie Michellod SA, Valais, Suisse viennoiserie : Servon-sur-Vilaine (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 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

Talisker 10 Ans 4 cl / CHF 16.00

Rhum 4 cl / CHF 12.00

BONGÉNIE CAFÉ

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE:

CHF 29.00

Lundi 30 juin

Emincé de bœuf mariné façon Thai puis sauté minute, saladine de nouilles de blé à la sauce soja et légumes croquants, sésame yuzu torréfié, petites pousses d'épinards et sauce teriyaki

Mardi 01 juillet

Carpaccio de bar à l'huile de basilic et herbes aromatiques, douceur d'avocat, pomme granny et éclats d'amandes, salade de jeunes pousses et gourmandise de quinoa

Mercredi 02 juillet

Tartare de bœuf aux épices cajun, douceur de caviar d'aubergine, légumes grillés façon antipasti, copeaux de parmesan et frites croustillantes

Jeudi 03 juillet

Risotto crémeux aux fines herbes, dos de cabillaud snacké à l'huile de basilic, mélimélo de fenouil, roquette et tomates fraîches

Vendredi 04 juillet

Rillettes de saumon rafraîchies aux zestes de lime et herbes fraîches, douceur de courgette parfumée au basilic, sucrines croquantes, crumble d'olives noires et courgettes grillées, panisses croustillantes

Origine des viandes: veau, poulet: France / bœuf : Suisse Origine des poissons: Cabillaud: Norvège, Saumon : Norvège/Ecosse Bar: Méditerranée

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

> CHÂTEAU PETITE SIRENE 2022 AOC Bordeaux CHF 9.00 / CHF 65.00

VINS BLANCS

CHARDONNAY LES GRAVINES 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 courgettes grillées, mozzarella et sucrines, saladine et focaccia croustillante

CHF 34.00

Tataki de saumon snacké au sésame, mousseline de céleri au tonka, salpicon de mangue et noix de cajou, saladine de légumes croquant, vinaigrette miel, ponzu, quinoa aux herbes fraiches

CHF 43.00

Filet de dorade grillé, fenouils et carottes confits dans un bouillon de crustacé, croustillant d'artichauts et sauce homardine en émulsion, nouillettes de pommes de terre aux zestes de lime

CHF 44.00

Risotto d'Orzo à la truffe d'été et parmesan, tagliata de poulet au poivre noir, jus corsé, jeunes pousses d'épinard et oignons crispy CHF 44.00

Entrecôte de bœuf rôtie, beurre moutardé et herbes fraiches, petits légumes, jus corsé et frites croustillantes

CHF 49.00

Carpaccio de bœuf à la fleur de sel et pesto de basilic maison, copeaux de parmesan, chutney de tomates séchées et artichauts marinés, frites croustillantes et focaccia

CHF 39.00

Emincé de veau à la provençale, légumes de saison grillés, verts de blettes, pétales de tomates, jus réduit au citron confit, riz parfumé

CHF 43.00

Tatin de tomates confites au thym et romarin, légumes grillés façon antipasti, ricotta à l'huile basilic et fleur de sel, jeunes pousses de roquettes, vinaigrette au miel, crumble d'olives noires

CHF 38.00

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

Schwppes (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

BONGÉNIE CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE JUSQU A 11 HEURES

Œufs brouillés selon votre envie CHF 23.00

> Œufs au plat CHF 19.00

Omelette selon votre envie CHF 23.00

FORMULE PETIT-DÉJEUNER JUSQU A 11 HEURES

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

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

Mokaccino CHF 6.70

Café ou chocolat viennois CHF 6.70

> Chocolat chaud CHF 6.10