

BIENVENUE

BONGÉNIE
CAFÉ

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

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, mélo-mélo 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, sucrites 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

TVA 8.1% et service compris