

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 14 juillet

Fines tranches de roast-beef rôtis à la fleur de sel, douceur de petits pois,
Légumes de saison, sucrides croquantes frites et sauce béarnaise

Mardi 15 juillet

Filet de lieu jaune grillé à la plancha, douceur de carottes aux poivres de Timut,
Vert de blettes rôtis, émulsion légère beurre blanc au citron vert,
Nouilles de pommes de terre croustillantes

Mercredi 16 juillet

Spaghettis dans un bouillon de crustacé au basilic et tomates fraîches,
Escalopes de saumon snackées à l'aneth,
Jeunes pousses de roquettes et émulsion basilic

Jeudi 17 juillet

Brochettes de veau aux épices saté, légumes de saison pochés
Dans un bouillon au lait de coco et curcuma, riz pilaf à la cardamome,
Jeunes pousses d'épinards à l'huile basilic et zeste de citron

Vendredi 18 juillet

Pavé de sandre grillé sur peau, gnocchi à la romaine parfumée aux tomates et olives,
Jardinière de légumes de saison et sauce vierge au pignon de pin et citron

Origine des viandes: veau, poulet: France / bœuf : Suisse
Origine des poissons: Lieu jaune/ atlantique, Saumon :Norvège/Ecosse,
Sandre :France

TVA 8.1% et service compris