

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 27 janvier

Emincé de volaille façon blanquette, garniture champignons de Paris, carottes braisées et oignons grelots, riz parfumé aux épices douces, sauce cocotte

Mardi 28 janvier

Filet de lieu jaune grillé sur peau, vert de blettes et fenouils sautés aux olives noires, sauce vierge, grenades et agrumes, frites de panisse au wasabi

Mercredi 29 janvier

Tagliatelles enrobées dans un bouillon de champignons au sel fumé, poêlée d'épinards et de pleurotes, écume persil, copeaux de parmesan et de champignons de Paris

Jeudi 30 janvier

Bœuf fondant en sauce façon bourguignon, gratin de choux fleur, polenta croustillante aux trompettes, jeunes pousses d'épinards, oignons crispy

Vendredi 31 janvier

Brandade de cabillaud, petits pois et carottes braisés, saladin de fenouils et roquettes, sauce beurre blanc

Origine des viandes : veau, poulet : France / bœuf : Suisse
Origine des poissons : Cabillaud/Lieu jaune : Norvège// Atlantique

TVA 8.1% et service compris