



FIVE

RESTAURANT

Dans l'esprit d'une cuisine de partage, notre restaurant propose de l'art culinaire authentique avec 5 sources d'inspiration : l'accueil généreux, le partage convivial, le respect des produits offerts par la nature, l'interprétation contemporaine des saveurs ainsi que l'héritage culinaire du Levant.

Nos plats sont conçus pour être partagés entre les convives et sont servis au fur et à mesure de l'avancement du repas. Nous vous conseillons de commander au moins 3 plats par convive.

In the spirit of a sharing food concept, our restaurant offers authentic culinary art inspired by 5 essential foundations: a generous welcome, a convivial sharing, a respect of nature's produce, a contemporary interpretation of flavours as well as the culinary heritage of the cuisine of the Levant.

Our dishes are designed to be shared between guests and served continuously throughout the meal. We recommend ordering at least 3 items per person.

MENU

Votre choix de
Your choice of

2 mezzes

Poisson ou Viande
Fish or Meat








Dessert

98 / pers.

+10 / plat avec caviar dish with caviar

+35 / plat avec bœuf Wagyu dish with Wagyu Beef

Allergies

 Végan Vegan  Végétarien Vegetarian  Contient du gluten Contains gluten  Contient des noix Contains nuts
 Contient du lactose Contains lactose  Contient des crustacés Contains shellfish  Contient du sésame Contains sesame

En cas d'intolérances ou allergies nous adaptons volontiers votre plat.
If you have food intolerances or allergies, we are happy to adapt your dish accordingly.

Provenance des viandes et poissons / Origin of meat and fish

Poulet : Suisse. Agneau : Suisse/France. Bœuf : Suisse/France. Bœuf Wagyu : Japon.
Lotte : France. Crevettes : Vietnam. Bar : France. Daurade : France/Grèce.
Chicken: Switzerland. Lamb: Switzerland/France. Beef: Switzerland/France. Wagyu Beef: Japan.
Monkfish: France. Shrimp: Vietnam. Sea bass: France. Sea bream: France/Greece.





COLD MEZZE

- Hummus** * 🍴
Purée de pois chiches et tahini, huile d'olive 18
Chickpea and tahini purée, olive oil
- Mütebbel** * 🍴
Purée d'aubergines fumées et tahini, huile d'olive, herbes fraîches 20
Smoked aubergine and tahini purée, olive oil, fresh herbs
- Muhammara** * 🍴
Purée de poivrons rouges grillés, noix, mélasse de grenade 20
Roasted red pepper purée, walnuts, pomegranate molasses
- Tabbouleh** * 🍴
Salade de persil, herbes fraîches, boulgour, grenade, amandes torréfiées 22
Salad of parsley, fresh green herbs, bulgur, pomegranate, roasted almonds
- Ispanak** 🍴
Jeunes pousses d'épinards, parmesan râpé, pignons de pin, huile d'olive à la truffe 20
Baby spinach leaves, grated Parmigiano, pine nuts, truffle olive oil
- Sarma** *
Feuilles de vigne farcies façon égéenne, riz, tomates séchées, herbes 22
Aegean-style vine leaves stuffed with rice, dried tomatoes, herbs
- Köpoğlu** 🍴
Aubergine, poivrons et courgettes frits, yaourt égoutté, sauce tomate 20
Fried aubergine, peppers and zucchini, drained yoghurt, tomato sauce
- Cacık** 🍴
Yaourt égoutté, concombre, menthe fraîche 18
Drained yoghurt, cucumber, fresh mint
- Burrata** 🍴
Burrata, tomate, pesto de roquette et basilic 22
Burrata, tomato, pesto of rocket and basil
- Ahtapot**
Salade de poulpe grillé, tomate, orange, citron vert, câpres 24
Grilled octopus salad, tomato, orange, lime, capers
- Çipura** 🍴
Tartare de daurade royale, pickles, vinaigrette aux herbes, fromage frais au sumac 28
Sea bream tartar, pickles, herb vinaigrette, cream cheese with sumac Supplément Caviar +10
- Levrek Salata**
Bar mariné au citron et à la moutarde, salade iceberg, tomate, champignons 28
Seabass marinated with lemon and mustard, iceberg salad, tomato, mushrooms
- 



WARM MEZZE

Hot Hummus

Purée chaude de pois chiches et tahini, beurre épicé, herbes fraîches, chips de viande séchée 22

Warm chickpea and tahini purée, spiced butter sauce, fresh herbs, Valais dry meat chips

Patlıcan

Aubergine caramélisée, pâte de dattes, pignons de pin 20

Caramelized aubergine, date paste, pine nuts

Falafel

Boulettes de pois chiches et herbes, servies avec une sauce au tahini 22

Fried balls of chickpeas and green herbs, served with tahini sauce

Börek

Rouleaux de yufka farcis, fromage frais, herbes fraîches 22

Stuffed yufka rolls, white cheese, fresh herbs

Köfte

Boulettes de viande hachée de bœuf, persil plat, oignons rouges au sumac, épices 28

Meatballs of minced beef, parsley, red onion with sumac, spices

Karides

Crevettes sautées au beurre persillé, feta, mijoté de tomates, olives et câpres 28

Shrimps sautéed in parsley butter, feta, stew of tomatoes, olives and capers

PIDE

Otlu Pide

Pain pita façon turque aux épinards, herbes, fromage frais 28

Turkish-style pitta bread with spinach, herbs, white cheese

Kıymalı Pide

Pain pita façon turque à l'émincé de bœuf et agneau, tomates, poivrons, persil 32

Turkish-style pitta bread with minced beef and lamb, tomato, red pepper, parsley





FISH & MEAT

Fener Balığı

Joue de lotte, fenouil, mijoté de tomates, olives et câpres 54
Monkfish cheeks, fennel, stew of tomatoes, olives and capers

Levrek

Bar de ligne grillé, sauce aux agrumes, herbes fraîches 58
Grilled wild sea bass, citrus fruit flavoured sauce, fresh herbs

Tavuk

Haut de cuisse de poulet grillé, beurre aux épices orientales 48
Grilled boneless chicken thighs, oriental spiced butter

Kuzu

Pressé d'agneau confit, yaourt, échalotes croustillantes, jus d'agneau, légumes rôtis 54
Pressé of confit lamb, yoghurt, crispy shallots, lamb jus, roasted vegetables

Dana

Fines tranches de bœuf sautées, beurre persillé, légumes rôtis 54
Sautéed thinly sliced beef, parsley butter, roasted vegetables

Wagyu

Entrecôte de bœuf Wagyu A5 grillée, fleur de sel au sumac 100/100g
Grilled A5 Wagyu beef entrecote, fleur de sel with sumac

Choisissez votre accompagnement :

Choose your side dish:

Sultan Pilavi

Riz, raisins secs de Corinthe, pignons de pin, herbes fraîches
Rice, Corinth raisins, pine nuts, fresh herbs

Bulgur Pilavi

Boullgour, légumes
Bulgur, vegetables

Batata Harra

Pommes de terre sautées, épices orientales, herbes
Sautéed potato, oriental spices, herbs

Patates Püresi

Purée de pommes de terre
Potato purée


Sebze Sote

Légumes de saison sautés
Sautéed seasonal vegetables

Accompagnement supplémentaire : 12

Additional side dish: 12

Nos prix sont en CHF, TVA et service inclus.
All prices are in CHF, VAT and service included.



Peach | Yoghurt | Tarragon

Fine coque de meringue, parfait glacé yaourt, pêche fraîche et estragon, sorbet pêche
Thin meringue shell, frozen yoghurt parfait, fresh peach with tarragon, peach sorbet
 Poussière d'Etoile, Maison Gilliard, Valais

22

15 / 10cl

Apricot | Kadaif | Elderflower

Tarte tiède à l'abricot, kadaïf croustillant, glace marbrée sureau-abricot, sirop de sureau
Warm apricot tart, crispy kadaif, elderflower and apricot marble ice cream, elderflower sirup
 Tulum, Jean-Louis Mathieu, Valais

22

16 / 10cl

Dark Chocolate | Honey | Bitter Almond

Croustillant amande-sel marin, mousse au chocolat noir, chantilly au miel, glace à l'amande amère
Crunchy sea salt almond base, dark chocolate mousse, honey chantilly, bitter almond ice cream
 Niepoort, Vintage Port, Touriga Franca, Portugal, 2009

22

30 / 10cl

Strawberry | Pistachio | Mastic

Sablé vanille, crémeux de pistache, fraises fraîches, chantilly au mastic, glace pistache
Vanilla tart shell, pistachio crémeux, fresh strawberries, mastic chantilly, pistachio ice cream
 Sauternes, Château Guiraud, Bordeaux, France, 2014

22

26 / 10cl

Glace

Vanille, chocolat, pistache, fraise, sureau, amande amère
Vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, elderflower, bitter almond

8 / pce

Sorbet

Abricot, pêche, citron, framboise, yaourt, fruit de la passion & banane
Apricot, peach, lemon, raspberry, yoghurt, passionfruit & banana

8 / pce

Vin de Dessert

Or Jaune, L'Orpailleur

Marsanne Blanche, Pinot Gris
 14 / 10cl 60 / 50 cl

Poussière d'Etoile, Maison Gilliard

Syrah
 15 / 10cl 65 / 37.5 cl

Tulum, Jean-Louis-Mathieu

Petite Arvine, Marsanne Blanche
 16 / 10cl 65 / 37.5 cl

Château Guiraud, Sauternes

Sémillon
 26 / 10cl 96 / 37.5 cl

Niepoort, Vintage Port

Touriga Franca
 30 / 10cl 110 / 37.5 cl