



Provenance de nos produits

Poissons : zone FAO 27

Viande : Suisse

Boulangerie : Suisse

Origin of our products

Fish: FAO zone 27

Meat: Switzerland

Bakery: Switzerland

ENTRÉES

Oeuf parfait 64° 24

Espuma de pain grillé au panais,
chanterelles, boeuf et cresson

Potimarron grillé 26

Bleu de la Gruyère, granola, huile de romarin

Palourdes 27

Chasselas de la Côte, citron, coriandre

Tartare de boeuf 28

Coupé au couteau, os à moelle

Jambon Bellota & brioche 29

VIANDES

Servies avec un accompagnement de votre
choix ou une spécialité de saison (+4.-) et une
sauce maison.

Coquelet "Piu Piu" 36

Quasi d'agneau 41

Sauce aux olives taggiasche

Spare ribs 37

Coeur de rumsteak • 200g 46

Pluma de boeuf • 200g 39

Entrecôte Limousine • 250g 52

Picanha • 250g 45

Pour deux

Poulet fermier • 1.2 kg (≈ 25') 63

Côte de boeuf Limousine 16/100g

Pièce du moment à partager -/ 100g

POISSONS

Poulpe braisé 48

Pommes de terre fumées, piquillos et
jambon Bellota, huile de coriandre

Poisson du jour au grill 44

Sauce Chasselas-algues, servi avec
l'accompagnement de votre choix.

Plat du jour 24.-

Les midis du mardi au vendredi

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mêlée 6

Chou pointu braisé 9

Câpres, jus végétal, skyr

Frites maison 8

Pommes grenailles à l'ail noir 8

Spécialités de saison

Champignons en persillade 12

Légumes de saison 12

Salsifis, topinambour, courge, émulsion de
panais

Sauces 3,50

Béarnaise | poivre | chimichurri | viande

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du marché 15

Poire au Porto 16

Glace vanille, noisette

Mousse au chocolat 15

Praliné noisette, mandarine

Crème brûlée à la pistache 14

Boule de glace/sorbet du moment 4.80

- Végétariens bienvenus : nos chefs créent des mets sur mesure suivant vos envies.
- Posez-nous vos questions sur les allergènes et origines de nos produits.
- Menu enfant fait maison disponible

STARTERS

Perfect egg 64° 	24
Grilled bread espuma with parsnip, chanterelles, beef, and watercress	
Grilled red kuri squash 	26
Gruyère blue cheese, granola, rosemary oil	
Clams	27
Chasselas from La Côte, lemon, coriander	
Handcut beef tartare	28
Bone marrow	
Bellota ham & brioche	29

MEAT

Served with the side dish of your choice or a seasonal speciality (+4.-) and a homemade sauce.

"Piu piu" spring chicken	36
Lamb fillet	41
Taggiasche olive sauce	
Spare ribs	37
Center cut rump steak • 200g	46
Beef Pluma • 200g	39
Limousin ribeye steak • 250g	52
Picanha • 250g	45
For two	
Free range chicken • 1.2 kg (≈ 25')	63
Limousin beef rib	16/100g
Cut of the day	-/ 100g

FISH

Braised octopus	48
Smoked potatoes, piquillo peppers and Bellota ham, coriander oil	
Grilled fish of the day	44
Chasselas-Seaweed sauce. Served with the side dish of your choice.	

Dish of the day	24.-
From Tuesday to Friday for lunch	

SIDE DISHES

Garden salad	6
Braised pointed cabbage	9
Capers, vegetable broth, skyr	
Homemade french fries	8
Black garlic grenaille potatoes	8

Seasonal specialties

Parsley sauteed mushrooms	12
Seasonal vegetables	12
Salsify, Jerusalem artichoke, squash, parsnip emulsion	

Sauces	3,50
Bearnaise pepper chimichurri meat	

CHEESE & DESSERTS

Market cheese selection	15
Pear in Port wine	16
Vanilla ice cream, hazelnut	
Chocolate mousse	15
Hazelnut praline, mandarin	
Pistachio crème brûlée	14
Ice cream or sorbet scoop	4.80

- Vegetarians welcome: our chefs craft dishes following your preferences.
- Ask us about allergens and product origins.
- Home made children's menu available

Boissons sans alcool

Non-alcoholic drinks

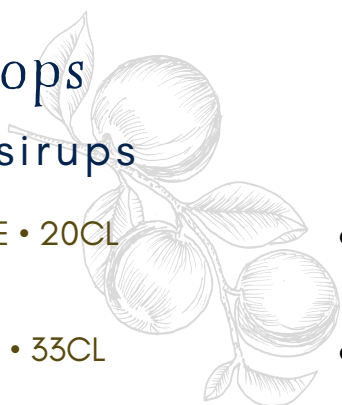
EAU FILTREE NAU SANS GAZ • 1L NAU filtered still water	3,5
EAU FILTREE NAU AVEC GAZ • 1L NAU filtered sparkling water	4
HENNIEZ BLEUE • 50CL	5
EAU SAN PELLEGRINO • 50CL	6
COCA-COLA CLASSIC/ ZERO • 33CL	5,9
SPRITE • 33CL	5,9
NESTEA CITRON / PÊCHE • 33CL <i>Peach or lemon Ice Tea</i>	5,9
SAN PELLEGRINO TONIC WATER • 20CL	5
GINGER BEER • 20CL	5
SANBITTÈR • 10CL	5



Jus & sirops

Juices & sirups

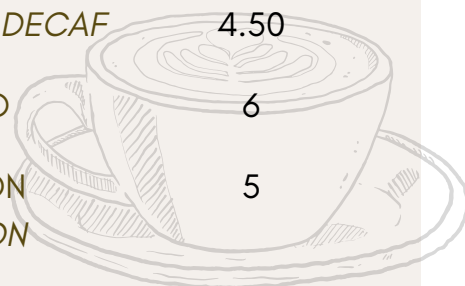
JUS DE TOMATE • 20CL <i>Tomato juice</i>	6
JUS DE POMME • 33CL <i>Apple juice</i>	6
NECTAR D'ABRICOT (VALAIS) • 20CL <i>Valais apricot nectar</i>	6
SIROP - SYRUP • 33CL Framboise, grenadine ou sureau <i>Raspberry, grenadine or elderflower</i>	2,5



Boissons chaudes

Hot drinks

RISTRETTO	4.50
ESPRESSO	4.50
CAFE • COFFEE	4.50
DECAFEINE • DECAF	4.50
CAPPUCCINO	6
THE • INFUSION TEA • INFUSION	5



Bière/ Beer

La Nébuleuse – Zepp (pression) 25CL 6 50CL 9,8

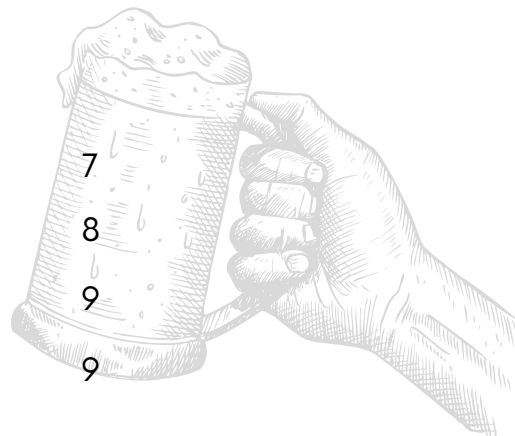
Bière en bouteille Bottled beer

La Nébuleuse Diversion IPA (sans alcool) 33CL 7

La Nébuleuse Moonshine Blanche 33CL 8

Fennek Kaboom Ambrée 33CL 9

Fennek Proteus IPA 33CL 9



Apéritifs & Cocktails

KIR / KIR ROYAL 8 / 16

CAMPARI 8

RICARD 8

MARTINI BLANC / ROUGE 8

SUZE 8

Mocktail

SANBITTÈR SPRITZ 9

Vin mousseux 0%, Sanbittèr, eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ 13

APEROL SPRITZ 14

HUGO 14

PORTO TONIC 14

GIN TONIC 14

NEGRONI 14

MOSCOW MULE 14

Vins fortifiés Fortified wines

PORTO DOURO 6 CL

ROZES, COLOR'S COLLECTION RESERVE

Blanc ou rouge 12

White or red

