



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 persil, champignon portobello, boeuf	
Potimarron grillé 	26
Bleu de la Gruyère, granola, huile de romarin	
Calamar grillé <i>selon arrivage</i>	28
Beurre blanc, citron caviar	
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
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-citron, servi avec l'accompagnement de votre choix.	
Noix de Saint-Jacques	52
Chou-fleur grillé et noisettes	

Plat du jour

24.-

Les midis du mardi au vendredi

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mêlée	6
Chou pointu braisé	9
Jus végétal, yogourt	
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 d'oignons caramélisés	

Sauces

3,50

Béarnaise | poivre | chimichurri | viande

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du marché	15
Poire au Porto	16
Glace vanille	
Mousse au chocolat	15
Praliné noisette, clémentine de Corse	
Crème brûlée à la vanille	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 parsley, portobello mushroom, beef	
Grilled red kuri squash 	26
Gruyère blue cheese, granola, rosemary oil	
Grilled squid <i>subject to availability</i>	28
Beurre blanc and lemon caviar	
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
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-lemon sauce. Served with the side dish of your choice.	
Scallops	52
Grilled cauliflower and hazelnuts	

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

SIDE DISHES

Garden salad	6
Braised pointed cabbage	9
Vegetable broth, yoghurt	
Homemade french fries	8
Black garlic grenaille potatoes	8

Seasonal specialties

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

Sauces	3,50
Bearnaise pepper chimichurri meat	

CHEESE & DESSERTS

Market cheese selection	15
Pear in Port wine	16
Vanilla ice cream	
Chocolate mousse	15
Hazelnut praline, Corsican clementine	
Vanilla 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

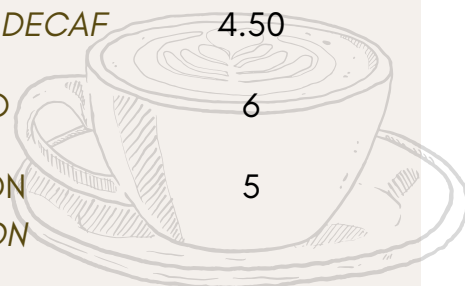
JUS DE TOMATE • 20CL <i>Tomato juice</i>	6
JUS DE POMME • 33CL <i>Apple juice</i>	6
SIROP - SYRUP • 33CL Framboise, grenadine ou sureau <i>Raspberry, grenadine or elderflower</i>	2,5



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

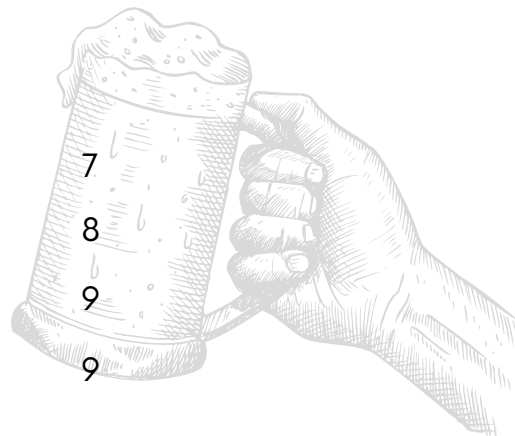
Bière en bouteille Bottled beer

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

