



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° 	26
Espuma de polenta, chanterelles, poivron, olives	
Pastèque 	27
Fromage de chèvre, chili au miel, salicorne, basilic	
Calamar grillé	du jour
Beurre blanc et citron caviar	
Tourteau	34
Crème d'avocat, pamplemousse	
Tartare de boeuf	28
Coupé au couteau, os à moelle	
Maquereau à la flamme	29
Tomates plurielles, gaspacho de green zebra	

VIANDES

Servies avec l'accompagnement de votre choix ou une spécialité de saison (+6.-) et une sauce maison.

Coquelet "Piu Piu"	36
Spare ribs	38
Coeur de rumsteak • 200g	48
Pluma de boeuf • 200g	41
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	Du jour

POISSONS

Poulpe braisé	49
Crèmeux de haricots blancs, épinards, huile de chorizo	
Poisson du jour au grill	46
Emulsion de poisson, servi avec l'accompagnement de votre choix.	

Plat du jour	24
Les midis du mardi au vendredi	

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mêlée	6
Frites maison	8
Pommes grenailles à l'ail noir	9
Spécialités de saison	
Aubergine au grill	12
Nectar végétal, tomates confites, huile d'origan	
Légumes de saison	12
Courgettes, olives, huile de basilic	
Champignons en persillade	14

Sauces	3.50
Béarnaise poivre chimichurri viande	

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du marché	16
Exotique	16
Ananas, coco, citron vert	
Chocolat Maracaïbo en textures	17
Sorbet framboise, crumble de cacao	
Crème brûlée à la vanille	14
Boule de glace/sorbet du moment	4.90
Avec crème Chantilly	
	+1.50

- Végétariens bienvenus. Nos chefs vous proposent des créations sur mesure.
- Posez-nous vos questions sur les allergènes et origines de nos produits.
- Menu enfant fait maison disponible

STARTERS

Perfect egg 64°  26
Polenta espuma, chanterelles mushrooms, bell pepper, olives

Watermelon  27
Goat cheese, honey chili, samphire, basil

Grilled squid day price
Beurre blanc and lemon caviar

Crab 34
Avocado, grapefruit

Handcut beef tartare 28
Bone marrow

Flame-seared mackerel 29
Tomatoes selection, green zebra gaspacho

MEAT

Served with the side dish of your choice or a seasonal speciality (+6.-) and a homemade sauce.

"Piu piu" spring chicken 36

Spare ribs 38

Center cut rump steak • 200g 48

Beef Pluma • 200g 41

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 49
White bean cream, spinach, chorizo oil

Grilled fish of the day 46
Fish emulsion. Served with the side dish of your choice.

Dish of the day 24
Tuesday to Friday for lunch

SIDE DISHES

Garden salad 6

Homemade french fries 8

Black garlic grenaille potatoes 9

Seasonal specialties

Grilled eggplant 12
Vegetal nectar, confit tomatoes, oregano oil

Seasonal vegetables 12
Zucchini, olives, basil oil

Parsley sauteed mushrooms 14

Sauces 3.50
Bearnaise | pepper | chimichurri | meat

CHEESE & DESSERTS

Market cheese selection 16

Exotic 16
Pineapple, coconut, lime

Maracaibo chocolate in textures 17
Raspberry sorbet, cocoa crumble

Vanilla crème brûlée 14

Ice cream or sorbet scoop 4.90
With whipped cream +1.50

- Vegetarians welcome: our chefs offer custom-made dishes.
- Ask us about allergens and the origins of our ingredients.
- Homemade children's menu available

Boissons sans alcool

Non-alcoholic drinks

EAU FILTREE SANS GAZ • 1L	4.50
NAU filtered still water	
EAU FILTREE AVEC GAZ • 1L	5.50
NAU filtered sparkling water	
HENNIEZ BLEUE • 50CL	5.90
SAN PELLEGRINO • 50CL	6.50
COCA-COLA CLASSIC/ ZERO • 33CL	7
SPRITE • 33CL	7
NESTEA CITRON / PÊCHE • 33CL	7
<i>Peach or lemon Ice Tea</i>	
SAN PELLEGRINO TONIC WATER • 20CL	6
GINGER BEER • 20CL	6
SANBITTÈR • 10CL	5.50

Jus & sirops

Juices & sirups

JUS DE TOMATE • 20CL	6.00
<i>Tomato juice</i>	
JUS DE POMME • 33CL	5.90
<i>Apple juice</i>	
SIROP - SYRUP • 33CL	2.5
Framboise, grenadine ou sureau	
<i>Raspberry, grenadine or elderflower</i>	

Boissons chaudes

Hot drinks

RISTRETTO	4.90
ESPRESSO	4.90
CAFE • COFFEE	4.90
DECAFEINE • DECAF	4.90
CAPPUCCINO	6.00
THE • INFUSION	5.50
TEA • INFUSION	

Bière pression

Draft beer

La Nébuleuse - Zepp	25CL	6	50CL	9.8
----------------------------	------	---	------	-----

Bière en bouteille

Bottled beer

La Nébuleuse Diversion IPA (sans alcool)	33CL	7
---	------	---

La Nébuleuse Moonshine Blanche	33CL	8
---------------------------------------	------	---

Cocktails & Apéritifs

LIMONCELLO SPRITZ	14
--------------------------	----

APEROL SPRITZ	15
----------------------	----

HUGO	15
-------------	----

PORTO TONIC	15
--------------------	----

GIN TONIC	15
------------------	----

NEGRONI	15
----------------	----

MOSCOW MULE	16
--------------------	----

KIR / KIR ROYAL	10 / 18
------------------------	---------

CAMPARI	9
----------------	---

RICARD	9
---------------	---

MARTINI BLANC / ROUGE	9
------------------------------	---

SUZE	9
-------------	---

SANBITTÈR SPRITZ 0%	12
----------------------------	----

Vin mousseux, Sanbittèr, eau gazeuse

Vins fortifiés

Fortified wines

PORTO DOURO (6CL)

ROZES, COLOR'S COLLECTION RESERVE	13
-----------------------------------	----

Blanc ou rouge - *white or red*

White or red