



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 citronnée, morilles, petits pois, huile de cerfeuil	
Asperges au grill 	27
Gruyère AOP, amandes rôties	
Calamar grillé	Du jour
Beurre blanc et citron caviar	
Tourteau	32
Crème d'avocat et bergamote	
Tartare de boeuf	28
Coupé au couteau, os à moelle	
Ventrière de thon rouge & brioche	29
Mayonnaise aux câpres	

VIANDES

Servies avec un 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
Pommes de terre fumées, piquillos et chorizo, huile de coriandre	
Poisson du jour au grill	46
Sauce grenobloise, servi avec l'accompagnement de votre choix.	

Plat du jour	24
Les midis du mardi au vendredi	

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mêlée	6
Chou pointu braisé	10
Jus végétal, yogourt	
Frites maison	8
Pommes grenailles à l'ail noir	9
Spécialités de saison	
Champignons en persillade	14
Légumes de saison	12
Asperges, fèves, petits pois, huile à l'ail des ours	

Sauces	3.50
Béarnaise poivre chimichurri viande	

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du marché	16
Mousse aux fraises	15
Chocolat Maracaïbo en textures	16
Sorbet framboise, crumble de cacao	
Crème brûlée à la vanille	14
Boule de glace/sorbet du moment	4.90

- 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
Lemon-scented polenta espuma, morels, green peas, chervil oil	
Grilled asparagus 	27
AOP Gruyère, roasted almonds	
Grilled squid	Day price
Beurre blanc and lemon caviar	
Crab	32
Avocado, bergamot	
Handcut beef tartare	28
Bone marrow	
Bluefin tuna belly & brioche	29
Capers mayonnaise	

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
Smoked potatoes, piquillo peppers, chorizo, cilantro oil	
Grilled fish of the day	46
Grenobloise sauce. Served with the side dish of your choice.	

Dish of the day 24
Tuesday to Friday for lunch

SIDE DISHES

Garden salad	6
Braised pointed cabbage	10
Vegetable broth, yoghurt	
Homemade french fries	8
Black garlic grenaille potatoes	9

Seasonal specialties

Parsley sauteed mushrooms	14
Seasonal vegetables	12
Asparagus, fava beans, green peas, wild garlic oil	

Sauces 3.50
Bearnaise | pepper | chimichurri | meat

CHEESE & DESSERTS

Market cheese selection	16
Strawberry mousse	15
Maracaibo chocolate in textures	16
Raspberry sorbet, cocoa crumble	
Vanilla crème brûlée	14
Ice cream or sorbet scoop	4.90

- 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 NAU filtered still water	4.5
EAU FILTREE AVEC GAZ • 1L NAU filtered sparkling water	5.5
HENNIEZ BLEUE • 50CL	6.00
SAN PELLEGRINO • 50CL	6.50
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	4.90
ESPRESSO	4.90
CAFE • COFFEE	4.90
DECAFEINE • DECAF	4.90
CAPPUCCINO	6.00
THE • INFUSION TEA • INFUSION	5.50

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
---------------------------------------	------	---

Fennek Kaboom Ambrée	33CL	9
-----------------------------	------	---

Fennek Proteus IPA	33CL	9
---------------------------	------	---

Cocktails & Apéritifs

LIMONCELLO SPRITZ	14	KIR / KIR ROYAL	9 / 17
APEROL SPRITZ	15	CAMPARI	9
HUGO	15	RICARD	9
PORTO TONIC	15	MARTINI BLANC / ROUGE	9
GIN TONIC	15	SUZE	9
NEGRONI	15	SANBITTÈR SPRITZ 0%	10
MOSCOW MULE	16	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