



Provenance de nos produits

Poissons : zone FAO 27

Viande : Suisse

Boulangerie : Suisse

Origin of our products

Fish: FAO zone 27

Meat: Switzerland

Bakery: Switzerland

LA CHASSE

GAME

ENTRÉE

Starter

Cromesquis de cerf

27

Condiment de chou rouge, saladine et châtaigne

Deer cromesquis

Red cabbage, salad greens and chestnut relish

PLAT PRINCIPAL

Main dish

Joues de sanglier braisées

49

Mousseline de panais, potimarron rôti, sauce grand veneur

Braised wild boar cheeks

Parsnip mousseline, roasted butternut squash, grand veneur sauce



ENTRÉES

Oeuf parfait 64°  28
Céleri-rave, espuma au Vacherin Mont d'Or,
vin jaune et noix

Tartelette croustillante  27
Champignons, jambon de boeuf, noisettes,
graines de moutarde acidulées

Foie gras de canard mi-cuit 31
Porto, chutney de raisins, brioche

Tartare de boeuf 29
Coupé au couteau, os à moelle

Saint-Jacques de Normandie 31
Grillées à l'unilatérale, chou-fleur en texture,
vinaigrette aux perles de hareng

VIANDES

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

Coquelet "Piu Piu" 38

Spare ribs 40

Coeur de rumsteak • 200g 48

Pluma de boeuf • 200g 42

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 confites à l'huile d'ail,
effeuillé de chou pointu, pimentón de la Vera

Poisson du jour au grill 47
Émulsion de poisson, servi avec
l'accompagnement de votre choix.

Plat du jour 25
Les midis du mardi au vendredi

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mêlée 6

Frites maison 8

Pommes grenailles à l'ail noir 9

Spécialités de saison

Courge potimarron rôtie 12
Châtaignes et fleur de thym

Racines d'automne 12
Panais, salsifis et coings confits

Champignons en persillade 14

Sauces 3.50
Béarnaise | poivre | chimichurri | viande

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du marché 16

Chocolat & noisettes 17
Crumble et praliné, glace chocolat

Cheesecake basque 16
Coulis de fruits de saison

Coing 15
Crumble, glace vanille

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° 	28
Celeriac, Vacherin Mont d'Or espuma, Vin Jaune and walnuts	
Crispy tartlet 	27
Mushrooms, beef ham, hazelnuts, pickled mustard seeds	
Semi-cooked duck foie gras	31
Port wine, grape chutney, brioche	
Handcut beef tartare	29
Bone marrow	
Normandy scallops	31
Seared on one side, textured cauliflower, herring pearl vinaigrette	

MEAT

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

"Piu piu" spring chicken	38
Spare ribs	40
Center cut rump steak • 200g	48
Beef Pluma • 200g	42
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
Potatoes confit in garlic oil, shredded pointed cabbage, pimentón de la Vera	
Grilled fish of the day	47
Fish emulsion, served with the side dish of your choice.	

Dish of the day	25
Tuesday to Friday for lunch	

SIDE DISHES

Garden salad	6
Homemade French fries	8
Black garlic grenaille potatoes	9

Seasonal specialties

Roasted butternut squash	12
Chestnuts and thyme blossoms	
Autumn roots	12
Parsnip, salsify and candied quince	
Parsley sautéed mushrooms	14

Sauces	3.50
Bearnaise pepper chimichurri meat	

CHEESE & DESSERTS

Market cheese selection	16
Chocolate & hazelnuts	17
Crumble and praline, chocolate ice cream	
Basque cheesecake	16
Seasonal fruit coulis	
Quince	15
Crumble, vanilla ice cream	
Ice cream or sorbet scoop	4.90
<i>With whipped cream</i>	+1.50

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

Boissons sans alcool

Non-alcoholic drinks

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

Jus & sirops

Juices & syrups

JUS DE TOMATE • 20CL <i>Tomato juice</i>	6.00
JUS DE POMME • 33CL <i>Apple juice</i>	5.90
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
---------------------------------------	------	---

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