



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° 	23
Espuma de pain grillé à l'ail des ours, morilles, petits pois (et lard de Colonnata)	
Asperges vertes au grill 	26
Gruyère AOP, amandes rôties et citron	
Rouget	25
Mousseline de pommes de terre fumée, huile de chorizo	
Tartare de boeuf	28
Coupé au couteau, os à moelle	
Jambon Bellota & brioche	27

VIANDES

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

Coquelet "Piu Piu"	34
Quasi d'agneau	36
Sauce aux olives taggiasche	
Spare ribs	35
Coeur de rumsteak • 200g	46
Pluma de boeuf • 200g	39
Entrecôte Limousine • 250g	52
Pour deux	25 min.
Poulet fermier • 1.2 kg	58
<i>Avenches :</i>	
Côte de boeuf Limousine	16/100g
T-bone Angus	18/100g

Sauces	3,50
Béarnaise poivre chimichurri viande	

POISSONS

Servis avec l'accompagnement de votre choix.

Poulpe braisé	46
Cima di rapa et citron	
Poisson du jour au grill	42
Sauce Chasselas-algues	

Plat du jour	24
Le midi de mardi à vendredi	

FRUITS DE MER

HUÎTRES (3p)

Papillon de Marennes n°5	8
Fine de Claire n°3	12
Du mois n°4	17

Sashimi de thon, daurade royale et saumon label rouge	36
---	----

6 crevettes roses de Madagascar	25
---------------------------------	----

DÉGUSTATION

3 Fine de Claire n°3, 3 Papillon de Marennes N°5, 3 huîtres du mois n°4	35
---	----

SOLO

Sashimi de thon, daurade et saumon label rouge, 4 crevettes roses	48
---	----

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mêlée	6
---------------------	---

Chou pointu braisé	8
Câpres et jus végétal	

Frites maison	7
----------------------	---

Pommes grenailles à l'ail noir	8
---------------------------------------	---

Spécialités de saison	12
------------------------------	----

Champignons en persillade

Légumes de saison

Émulsion aux oignons des Cévennes, huile de marjolaine

Asperges à l'ail des ours

DESSERTS


Sélection de fromages du marché	15
--	----


Fraisier	14
-----------------	----

Exotique : ananas, coco, chocolat blanc	16
--	----

Crème brûlée à la pistache	14
-----------------------------------	----

Boule de glace/sorbet du moment	4.50
--	------

 Végétariens bienvenus : nos chefs créent des inspirés de notre menu.

 Posez-nous vos questions sur les allergènes et l'origine de nos produits.

 Menu enfant disponible

STARTERS

Perfect egg 64° 	23
Grilled bread garlic espuma, morels, peas and Colonnata bacon	
Grilled green asparagus 	26
AOP Gruyère, roasted almonds and lemon	
Rouget	25
Smoked potato mousseline, chorizo oil	
Handcut beef tartare	28
Bone marrow	
Bellota ham and brioche	27

MEAT

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

"Piu piu" cockerel	34
Lamb fillet	36
Taggiasche olive sauce	
Spare ribs	35
Center cut rump steak • 200g	46
Beef Pluma • 200g	39
Limousin ribeye steak • 250g	52
For two	25 min.
Free range chicken • 1.2 kg	58
<i>Avenches :</i>	
Limousin beef rib	16/100g
Angus T-Bone	18/100g

Sauces	3,50
Bearnaise Pepper Chimichurri Meat	

FISH

Served with the side dish of your choice.

Braised octopus	46
Turnip and lemon	
Grilled fish of the day	42
Chasselas-Seaweed sauce	

Dish of the day	24
From Tuesday to Friday for lunch	

OYSTERS

OYSTERS (3p)

Papillon de Marennes n°5	8
Fine de Claire n°3	12
Of the month n°4	17
Tuna, royal sea bream and red label salmon sashimi	36
6 Madagascar shrimps	25

SELECTION

3 Fine de Claire n°3, 3 Papillon de Marennes N°5, 3 of the month n°4	35
--	----

SOLO


Tuna, royal sea bream and red label salmon sashimi, 4 Madagascar shrimps	48
--	----

SIDE DISHES

Garden salad	6
Braised pointed cabbage	8
Capers and vegetable broth	
Homemade french fries	7
Black garlic grenaille potatoes	8
Seasonal specialties	12
Parsley-garlic sauteed mushrooms	
Seasonal vegetables	
Cévennes onion emulsion, marjoram oil	
Wild garlic asparagus	

DESSERTS

Market cheese selection	15
Strawberry short cake	14
Exotic : pineapple, coconut, white choc	16
Pistachio crème brûlée	14
Ice cream or sorbet scoop	4.50

 Vegetarians welcome: our chefs create tailor-made dishes inspired by our menu.

 Ask us any questions about allergens and origins of our products

 Kids 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
SANBITTER • 10CL	5



Jus & sirops

Juices & sirups

20CL

JUS DE FRUITS • *JUICES* 6
Orange, pomme ou tomate
Orange, apple or tomato

NECTAR D'ABRICOT DU VALAIS 6
Valais apricot nectar

SIROP • *SYRUP* 2,5
Framboise, grenadine ou sureau
Raspberry, grenadine or elderflower



Boissons chaudes

Hot drinks

RISTRETTO 4

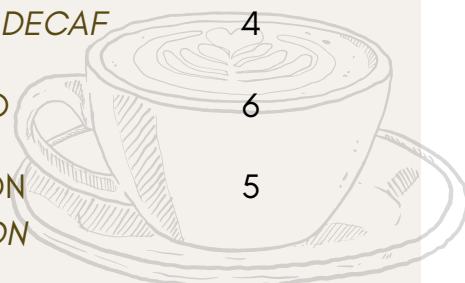
ESPRESSO 4

CAFE • *COFFEE* 4

DECAFEINE • *DECAF* 4

CAPPUCCINO 6

THE • *INFUSION* 5
TEA • INFUSION



Bière pression

Draft beer

WARSTEINER	30CL	6	50CL	9,8
KÖNIG LUDWIG	30CL	6	50CL	9,8

Bière en bouteille

Bottled beer

BREWDOG PUNK IPA	33CL	7
BIERE DES AMIS 0.0%	33CL	6
DR GAB'S CHAMEAU	33CL	9



Apéritifs & Cocktails

KIR / KIR ROYAL	8 / 16
CAMPARI	8
RICARD	8
MARTINI BLANC / ROUGE	8
SUZE	8

Mocktail

SANBITTER SPRITZ	9
------------------	---

Vin mousseux 0%, Sanbittèr, eau gazeuse

Vins fortifiés

Fortified wines

PORTO DOURO	6 CL
--------------------	------

ROZES, COLOR'S COLLECTION RESERVE

Blanc ou rouge	12
----------------	----

White or red

LIMONCELLO SPRITZ	13
-------------------	----

APEROL SPRITZ	14
---------------	----

HUGO	14
------	----

PORTO TONIC	14
-------------	----

GIN TONIC	14
-----------	----

DRY MARTINI	14
-------------	----

NEGRONI	14
---------	----

MOSCOW MULE	14
-------------	----

