



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'estragon, chanterelles, boeuf maturé	
Aubergine grillée 	25
Nectar végétal, Tomme Vaudoise crémeuse	
Maquereau	26
Tomates tricolores, sauce gaspacho	
Tartare de boeuf	28
Coupé au couteau, os à moelle	
Jambon Bellota & melon	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	
Poulet fermier • 1.2 kg (≈ 25')	58
Côte de boeuf Limousine	16/100g
Pièce du moment à partager	-/ 100g

Sauces	3,50
Béarnaise poivre chimichurri viande	

POISSONS

Servi avec l'accompagnement de votre choix.

Poulpe braisé	46
Côte de bette et citron	
Poisson du jour au grill	42
Sauce Chasselas-algues	

Plat du jour	24.-
Les midis du mardi au vendredi	

FRUITS DE MER

HUÎTRES (3p)	
Papillon de Marennes n°5	8
Fine de Claire n°3	12
Du mois n°4	17
SASHIMI	38
Thon rouge de Méditerranée, daurade royale et saumon label rouge	
CREVETTES DE MADAGASCAR (6p)	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	
Champignons en persillade	12
Légumes de saison	12
Courgettes, olives, tomates confites et basilic	

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du marché	15
Fraisier	14
Exotique : ananas, coco, citron vert	16
Crème brûlée à la pistache	14
Boule de glace/sorbet du moment	4.50

STARTERS

Perfect egg 64° 	23
Toasted bread tarragon espuma, chanterelles, aged beef	
Grilled aubergine 	25
Vegetal nectar, creamy Tomme Vaudoise	
Mackerel	26
Tricolour tomatoes, gazpacho sauce	
Handcut beef tartare	28
Bone marrow	
Bellota ham and melon	27

MEAT

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

"Piu piu" spring chicken	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

Free range chicken • 1.2 kg (≈ 25')	58
Limousin beef rib	16/100g
Cut of the day	-/ 100g

Sauces	3,50
Bearnaise Pepper Chimichurri Meat	

FISH

Served with the side dish of your choice.

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

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

SEAFOOD

OYSTERS (3p)	
Papillon de Marennes n°5	8
Fine de Claire n°3	12
Of the month n°4	17

SASHIMI	38
Red tuna, royal sea bream and red label salmon sashimi	

MADAGASCAR SHRIMPS (6p)	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

Parsley sauteed mushrooms	12
Seasonal vegetables	12
Zucchini, olives, confit tomatoes, basil	

CHEESE & DESSERTS

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

Boissons sans alcool

Non-alcoholic drinks

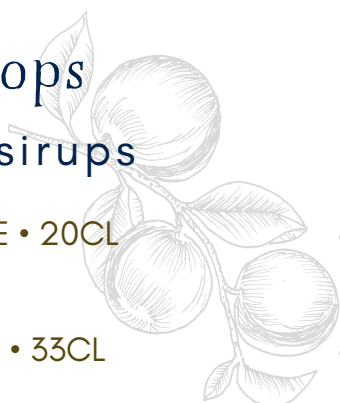
EAU FILTREE NAU SANS GAZ • 1L NAU filtered still water	3,5
EAU FILTREE NAU AVEC GAZ • 1L NAU filtered sparkling water	4
HENNIEZ BLEUE • 50CL	5
EAU SAN PELLEGRINO • 50CL	6
COCA-COLA CLASSIC/ ZERO • 33CL	5,9
SPRITE • 33CL	5,9
NESTEA CITRON / PÊCHE • 33CL <i>Peach or lemon Ice Tea</i>	5,9
SAN PELLEGRINO TONIC WATER • 20CL	5
GINGER BEER • 20CL	5
SANBITTÈR • 10CL	5



Jus & sirops

Juices & sirups

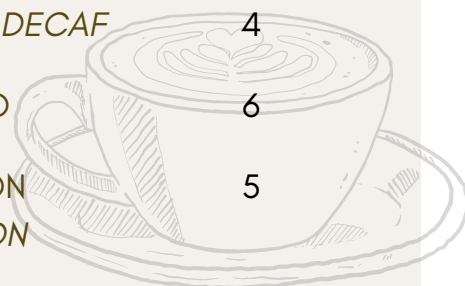
JUS DE TOMATE • 20CL <i>Tomato juice</i>	6
JUS DE POMME • 33CL <i>Apple juice</i>	6
NECTAR D'ABRICOT (VALAIS) • 20CL <i>Valais apricot nectar</i>	6
SIROP - SYRUP • 33CL Framboise, grenadine ou sureau <i>Raspberry, grenadine or elderflower</i>	2,5



Boissons chaudes

Hot drinks

RISTRETTO	4
ESPRESSO	4
CAFE • COFFEE	4
DECAFEINE • DECAF	4
CAPPUCCINO	6
THE • INFUSION TEA • INFUSION	5



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

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

