

POUR COMMENCER

PLATEAUX 010

Assiette de Charcuterie Zerodix°

Viande séchée, lard sec, jambon cru, saucisson et fromage.
Mixed platter with dried beef, bacon, sausage & cheese.

CHF 19 | CHF 32

Assiette de Viande Séchée (100% Bœuf)

Platter with thinly sliced dried meat (100% Beef).

CHF 19 | CHF 32

SOUPE

Soupe de la Semaine

Soup of the week.

CHF 14

PATACLETTE

Pataclette (6 pièces)

Demi-pommes de terre Suisse évidées et remplies de fromage fondu.
6 Swiss half-potatoes hollowed out and filled with melted cheese.

CHF 14

Pataclette x Fendant

6 Demi-pommes de terre Suisse évidées et remplies de fromage fondu.
Servi avec une bouteille de Fendant (37.5cl) - Pierre à Feu.
*6 Swiss half-potatoes hollowed out and filled with melted cheese.
Served with a bottle of Fendant (37.5cl) - Pierre à Feu.*

CHF 29

SALADES & WRAP

Wrap Crispy Chicken

Avec poulet croustillant, fromage frais, avocat, salade, tomates et sauce sweet chili.
Servi avec des nachos (ou frites +CHF 3.- / Salade +CHF 2.- / frites de patates douces +CHF 5.-)
*Crispy chicken wrap with cream cheese, avocado, salad, tomatoes and a sweet chili sauce.
Served with nacho chips (or fries +CHF 3.- / Salad +CHF 2.- / Sweet Potato Fries +CHF 5.-)*

CHF 24

Salade de Poulet Croustillant

Avec tomates cerises, avocat, œuf, radis et vinaigrette ranch.
Crispy Chicken Salad - With cherry tomatoes, avocado, egg, radish, and ranch dressing.

CHF 26

Salade Vegan Asiatique

Mélange de quinoa, chou croquant, edamame, poivrons et carottes, relevé d'une vinaigrette onctueuse à la cacahuète.
Asian Vegan Salad - A mix of quinoa, crunchy cabbage, edamame, peppers and carrots, topped with a creamy peanut dressing.

CHF 23

Salade de Burrata et Jambon Cru

Avec tomates cerises, radis, figues et crème balsamique.
Burrata and Prosciutto Salad - with cherry tomatoes, radish, figs and balsamic cream.

CHF 27

Salade de Crevettes Grillées

Avec tomates cerises, avocat, radis, chou, concombre, croûtons et vinaigrette citron.
Grilled Shrimp Salad - With cherry tomatoes, avocado, radish, cabbage, cucumber, croutons and lemon vinaigrette.

CHF 27

PLATS

010 Cheese Burger, 100% Bœuf **JOSPER**

CHF 26

150g de bœuf avec fromage à raclette, confit d'oignons, tomates et cornichons.
Servi avec frites et salade (+ supplément œuf CHF 1.50.-).

- Pain Sans Gluten +CHF 1.50.-

150g of beef with raclette cheese, onion confit, tomatoes and pickles.

Served with fries and salad (+ extra egg CHF 1.50.-).

- *Gluten Free Bread +CHF 1.50.-*

ZEROMEAT Burger, 100% **VEGAN JOSPER**

CHF 27

Steak végétarien avec salade, tomate, avocat, graines de courge et pousses d'alfalfa.
Servi avec frites et salade.

Beyond meat burger with salad, tomato, avocado, pumpkin seeds and alfalfa sprouts.

Served with fries and salad.

Curry Panang au Poulet (option végétan disponible CHF 29.-) **CHF 33**

Accompagné de riz parfumé et de croustillantes chips de crevettes.

Panang Curry with Chicken (vegan option available CHF 29.-) - Served with rice and shrimp chips.

Spare-Ribs JOSPER

CHF 34

Avec sa marinade maison, salade et frites.

With homemade marinade, served with fries and salad.



Tous les plats peuvent être accompagnés avec des frites de patates douces (+ CHF 3.-)
au lieu des frites.

All dishes can be served with sweet potato fries (+ CHF 3.-) instead of french fries.

Pâtes 010

Penne au Beurre - Accompagnées d'un ragoût de joue de bœuf aux petits légumes.

CHF 28

Penne with Butter - Served with a beef cheek stew and seasonal vegetables.

Tonkotsu Ramen

CHF 27

Soupe Japonaise avec nouilles de blé, tranche de porc fondante, œuf mariné, pak-choï, champignons et oignons nouveaux.

Japanese Soup - Served with noodles, pork, marinated egg, pak-choï, mushrooms and spring onions.

SUR ARDOISE

Viande fraîche ou poisson cru servi sur une pierre chaude, à vous de choisir la cuisson
Fresh meat or raw fish served on a hot stone, it's up to you to choose the cooking

Entrecôte de Bœuf (250g) JOSPER

CHF 42

Servies avec frites, salade, sauce vigneronne et beurre aux herbes aromatiques.

Entrecote - Served with fries, salad, wine sauce and herb butter.

Steak de Saumon (180g)

CHF 39

Servi avec riz basmati parfumé, légumes croquants, mayonnaise au wasabi et crème onctueuse à l'aneth.

Salmon Steak - Served with rice, vegetables, wasabi sauce and a dill cream.

Steak de Thon (180g)

CHF 42

Servi avec riz basmati parfumé, légumes croquants, mayonnaise au wasabi et sauce ponzu acidulée.

Tuna Steak - Served with rice, vegetables, wasabi sauce and a ponzu sauce.

Tomahawk de Bœuf

P.P CHF 59

Pour 2 personnes - Servi avec frites et salade, sauce vigneronne et beurre aux herbes aromatiques.

For 2 persons - Beef Tomahawk - Served with fries, salad, wine sauce and herb butter.



Tous les plats peuvent être accompagnés avec des
frites de patates douces (+ CHF 3.-) au lieu de frites de pommes de terre ou de riz.
All dishes can be served with sweet potato fries (+ CHF 3.-) instead of french fries or rice.

CROÛTES

Croûte au Fromage

CHF 23

2 Tranches de pain, fromage à raclette fondu, cornichons, oignons et ail. (+ supplément œuf CHF 1.50.-).

2 Slices of bread topped with melted raclette cheese, pickles, onions and garlic. (+ extra egg CHF 1.50.-).

Croûte Complète




CHF 25

2 Tranches de pain, fromage à raclette fondu, jambon et œuf au plat avec cornichons et oignons.

2 Slices of bread topped with melted raclette cheese, ham, fried egg, pickles, and onions.

FONDUES^o (MIN 2 PERS.)

Nos fondues sont servies avec du pain, des pommes de terre, des oignons et des cornichons.
Our fondues are served with bread, potatoes, onions and pickles.

Fondue au Fromage – Alpage de Corbyre (220g)  <i>Cheese Fondue – Alpage de Corbyre</i>	P.P CHF 28
Fondue Moitié-Moitié (220g)  50% Gruyère AOP, 50% Vacherin <i>Half & Half Cheese Fondue</i>	CHF 24
Supplément Viande Séchée (60g)  <i>Dried Meat Supplement</i>	CHF 16

DESSERTS^o

Dessert de la Semaine Se renseigner auprès du personnel <i>Ask one of the waiters</i>	CHF 13
Tarte en Display <i>Dessert on display</i>	CHF 10
Glace Enfant – Vanille <i>Kid's Ice Cream</i>	CHF 5
Boules de Glace Vanille, Chocolat, Caramel, Citron Vert, Abricot ou Smarties <i>Scoop of Ice Cream – Vanilla, Chocolate, Caramel, Lime, Apricot or Smarties</i>	PAR BOULE CHF 5

Josper®

JOSPER est une élégante combinaison entre un barbecue ouvert et un four, le tout réuni en une seule machine. La cuisine à la braise génère une valeur ajoutée sur la matière première, puisque nous arrivons à reproduire les saveurs d'autrefois, en plus d'une texture et d'un goût inimitables.

Fonctionne à 100% avec du charbon végétal.

JOSPER is an elegant combination of an open barbecue and an oven, all in one machine. Ember cooking generates added value on the raw ingredients, since we are able to reproduce the flavours of the old days, in addition to an immitable texture and taste. Works 100% with plant-based coal.

zerodix

Nous avons créé un menu à la hauteur de notre clientèle.
Si vous avez des allergies ou d'autres envies, n'hésitez pas à demander à notre staff.

*We have created a menu that lines up to the expectations of our customers.
If you have any allergies or other desires, do not hesitate to ask our staff.*

PROVENANCE DE LA VIANDE

bœuf (IR/CH) | Poulet (PL) | Saumon (GB) | Ribs (CH) | Jambon (CH)
Charcuterie (CH-VS) | Thon (PHI) | Tomahawk (IR) | Crevettes (VN)

sans gluten



sans lactose



végétarien



100% vegan



GIN TONIC **BALCON DU 010**

THE GARDENER GIN

citron et premium tonic

18.-

VINS EUROPÉENS **BLANCS**

75cl

JEAN-MARC BROCARD Chablis AOC (France)

65.-

SANCERRE GITTON 2022 (France)

60.-

MEURSAULT DU CHÂTEAU 2020 (France)

125.-

VINS EUROPÉENS **ROUGES**

75cl

ENZO BARTOLI BAROLO DOCG (Italie)

65.-

VALDEMAR BALCON DE PILATOS MATURANA RIOJA DOCa (Espagne)

65.-

LES SINARDS ROUGE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Famille Perrin (France)

85.-

CHIANTI CLASSICO TENUTA CASENUOVE (Italie)

60.-

NOS BLANCS ● LE BALCON DU 010

		50cl	75cl	150cl
FENDANT LES TERRASSES	JR Germanier - Vétroz		42.-	89.-
PETITE ARVINE	Provins - Valais		49.-	
PETITE ARVINE	Cave la Romaine - Flanthey	40.-	60.-	
CHARDONNAY RÉSERVE	Cave la Romaine - Flanthey		79.-	
CHARDONNAY	JR Germanier - Vétroz		56.-	
BLANC DE MER	JR Germanier - Vétroz		49.-	
HEIDA GRAND METRAL	Provins - Valais	30.-		
RIESLING	Histoire d'Enfer - Corin		95.-	
CUVÉE 1858 BLANC	Bonvin - Sion			199.-
TSAMPÉHRO	Tsamphéhro - Flanthey		115	
JOHANNISBERG	Cave Bruchez - Flanthey		45.-	
PINOT GRIS	Cave Tambourin - Corin		45.-	

NOS ROUGES ● LE BALCON DU 010

		50cl	75cl
PINOT NOIR	Provins - Valais		42.-
PINOT NOIR	Cave La Romaine - Flanthey		49.-
PINOT NOIR - IDYLLE	Cave Tambourin - Corin	35.-	
CORNALIN	Cave Bruchez - Flanthey		56.-
CORNALIN	Mont de Lens - Flanthey		85.-
DIOLINOIR	Histoire d'Enfer - Corin		85.-
BAROQ	JR Germanier - Vétroz		75.-
(Merlot, Cabernet, Cornalin)			
CUVÉE 1858	Bonvin - Sion		115.-
(Cornalin, Syrah, Humagne)			
TSAMPÉHRO	Tsampehro - Flanthey		150.-
HUMAGNE ROUGE	Cave Tambourin - Corin		70.-
MERLOT	Cave La Romaine - Flanthey		80.-
SYRAH	JR Germanier - Vétroz		49.-
SYRAH CAYAS	JR Germanier - Vétroz		95.-

NOS ROSÉS ● LE BALCON DU 010

		75cl	150cl	300cl	600cl	900cl
M-G ROSÉ	Maison Gutowski, Provence	49.-	99.-	245.-	495.-	
WHISPERING ANGEL	Château d'Esclans, Provence	63.-	135.-	285.-	625.-	950.-
11 MINUTES PASQUA	Veneto	55.-	110.-			

NOS CHAMPAGNES ● LE BALCON DU 010

		37,5cl	75cl	150cl
VEUVE CLICQUOT	Brut	18.-		125.- 260.-
RUINART	Blanc de Blanc		95.-	195.- 450.-
RUINART	Rosé		99.-	199.-
DOM PERIGNON	Vintage Brut			425.-
DOM PERIGNON	Vintage Rosé 2009			695.-
ARMAND DE BRIGNAC				525.-