

LUNCH

MENU

zerodix'

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

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 végan 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.

Crispy Chicken Bao

CHF 26

Avec salade, coleslaw, concombres aigre-doux, oignons nouveaux.
Servi avec frites et salade.

*Crispy Chicken Bao - Served with salad, coleslaw, sweet and sour cucumber and spring onions.
Served with fries and salad.*

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

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.

CHF 27

SALADES & WRAP^o

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

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[•] (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)  **P.P CHF 28**
Cheese Fondue – Alpage de Corbyre

Fondue Moitié-Moitié (220g)  **CHF 24**
50% Gruyère AOP, 50% Vacherin
Half & Half Cheese Fondue

Supplément Viande Séchée (60g)  **CHF 16**
Dried Meat Supplement

DESSERTS[•]

Dessert de la Semaine **CHF 13**
Se renseigner auprès du personnel
Ask one of the waiters

Tarte en Display **CHF 10**
Dessert on display

Glace Enfant – Vanille **CHF 5**
Kid's Ice Cream

Boules de Glace **PAR BOULE CHF 5**
Vanille, Chocolat, Caramel, Citron Vert, Abricot ou Smarties
Scoop of Ice Cream – Vanilla, Chocolate, Caramel, Lime, Apricot or Smarties

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 expectation 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 (IN)

sans gluten



sans lactose



végétarien



100% vegan

