



# LUNCH MENU



## Main courses

Huummm...  
profitez!



## starters

vous allez  
vous régaler

## desserts

restez pour  
l'après-ski



zerodix'

# POUR COMMENCER

---

## ASSIETTES 010

### Assiette de Charcuterie Zerodix°

CHF 19 | CHF 32

Viande séchée, lard sec, jambon cru, saucisson et fromage.

*Mixed platter with dried beef, bacon, dried ham, sausage & cheese.*

### Assiette de Viande Séchée (100% Bœuf)

CHF 19 | CHF 32

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

## SOUPE

### Soupe de la Semaine

CHF 14

*Soup of the week.*

# PLATS

---

### 010 Cheese Burger, 100% Bœuf

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 2.-

*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 2.-

### ZEROMEAT° Burger, 100% Vegan

CHF 27

Pain rustique avec steak végétarien, courgette grillée, salade, tomates, pickles de concombre, sauce vegan. Servi avec frites et salade.

- Pain Sans Gluten +CHF 2.-

*Rustic bread with beyond meat burger, grilled zucchini, lettuce, tomatoes, cucumber pickles and a vegan sauce. Served with fries and salad.*

- Gluten Free Bread +CHF 2.-

## Spare-Ribs de porc laquées



**CHF 35**

Avec sa marinade maison, servies avec salade, frites et corn ribs.

*With homemade marinade, served with salad, fries and corn ribs.*

Tous ces 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.*

## Pho de Bœuf



**CHF 36**

Soupe Vietnamienne à base de bouillon de bœuf, nouilles de riz, short ribs de bœuf, tranches de bœuf crues, pousses de soja et herbes fraîches.

*Vietnamese Soup - With a beef broth base, rice noodles, short beef ribs, raw beef slices, soybean sprouts and fresh herbs.*

## Pasta **Zerodix**

**CHF 30**

Tagliatelles au poulet et son mélange de champignons à la crème.

*Tagliatelles with chicken, mixed mushrooms and cream.*

# SALADES & WRAP

## Wrap Crispy Chicken

CHF 24

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.-)*

## Salade de Poulet Grillé

CHF 28

Avec salade, tomates cerises, avocat, œuf, bacon, croutons, radis, relevée d'une vinaigrette moutarde miel.

*Grilled Chicken Salad - With salad, cherry tomatoes, avocado, egg, bacon, radish, and a honey mustard dressing.*

## Quinoa Bowl avec Corn Ribs



CHF 25

Mélange de quinoa, patates douces rôties, courgettes grillées, mangue et avocat, relevé d'une vinaigrette au paprika fumé.

*Quinoa Bowl with Corn Ribs - A mix of quinoa, roasted sweet potatoes, grilled zucchini, mango, avocado, and a smoked paprika dressing.*

## Salade de Chèvre Chaud



CHF 27

Mesclun de Salade, tomates cerises, radis, kaki, concombre, noix et graines de courge soufflées, relevée d'une vinaigrette moutarde miel.

*Goat Cheese Salad - Mixed Salad with cherry tomatoes, radish, kaki, cucumber, walnuts, pumpkin seeds and a honey mustard dressing.*

## Salade de Poulpe Grillé

CHF 35

Poulpe laqué aux agrumes, avec salade, tomates cerises, avocat, radis, oignons rouges, concombre, relevée d'une vinaigrette au miso et à la passion.

*Citrus-glazed octopus - With salad, cherry tomatoes, avocado, radish, red onions, cucumber, and a passion fruit miso dressing.*

# 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 grillée (250g)

CHF 42

Servies avec frites, salade, chimichurri et beurre aux herbes aromatiques.

*Entrecote - Served with fries, salad, chimichurri and herb butter.*

## Steak de Saumon label rouge (180g)

CHF 38

Servi avec frites, salade, sauce soja, wakame, gingembre confit, mayonnaise au wasabi et mayonnaise yuzu-soja.

*Salmon Steak - Served with fries, salad, soja sauce, wakame, candied ginger, wasabi sauce and yuzu-soja sauce.*

## Steak de Thon (180g)

CHF 42

Servi avec frites, salade, sauce soja, wakame, gingembre confit, mayonnaise au wasabi et mayonnaise yuzu-soja.

*Tuna Steak - Served with fries, salad, soja sauce, wakame, candied ginger, wasabi sauce and yuzu-soja sauce.*

## Tomahawk de Bœuf

P.P CHF 62

Pour 2 personnes - Servi avec frites et légumes, chimichurri et beurre aux herbes aromatiques.

*For 2 persons - Beef Tomahawk - Served with fries, vegetables, chimichurri and herb butter.*

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

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

# 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, oignons et ail.

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

# FONDUES (MINIMUM 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

P.P CHF 29

*Cheese Fondue – Alpage de Corbyre*

## Fondue Moitié-Moitié (220g)

P.P CHF 26

50% Gruyère AOP, 50% Vacherin

*Half & Half Cheese Fondue*

## Fondue Moitié-Moitié à la Tomate (220g)

P.P CHF 28

*Half & Half Cheese tomatoes Fondue*

## Supplément Viande Séchée (60g)

CHF 16

Dried Meat Supplement

# DESSERTS

## Dessert de la Semaine

Se renseigner auprès du personnel

*Ask one of the waiters*

CHF 13

## Tarte en Display

*Dessert on display*

CHF 10

## Glace Enfant

A la Vanille

*Kid's Ice Cream - Vanilla*

CHF 5

## Boules de Glace

Vanille, Chocolat, Caramel, Citron Vert, Abricot ou Smarties

*Scoop of Ice Cream - Vanilla, Chocolate, Caramel, Lime, Apricot or Smarties*

PAR BOULE CHF 5

## LES PROVENANCES

Bœuf (IR/DE) | Poulet (CH) | Tomahawk (IR) | Ribs (CH) |  
Entrecôte (DE) | Jambon (CH) | Charcuterie (CH) | Thon  
(PAC) | Saumon (NOR) | Poulpe (MA) | Pain (CH)

sans gluten



sans lactose



végétarien



100% vegan



# zerodix<sup>i</sup>

## *La Vie en Rouge*

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.*

