AU COIN DU BAR

CUISINE & CAVE

Chefs Nathan Cavadini et Filiberto Bresciani

ENTRÉES

Huîtres Creuses Spéciales « Ostra Regal » de la Famille Boutrais (la pièce) 7
Ventrèche de Thon Balfegó Ikejime, Sauce Shiso 34
Tartare de Bœuf, Mayonnaise aux Anchois, Puntarelle, Pecorino 31
Ris de Veau Poêlés, Cèpes 37
Assiette de Charcuterie (Viande Séchée GRTA, Coppa 100% Ibérique Bellota, San Daniele AOP 32 Mois) 35

PÂTES

Agnolotti del Plin Maison, Farcis au Bœuf Braisé, Parmigiano Reggiano (36 Mois) 42
Gnudi de Ricotta, Ragoût de Sanglier 39
Mezzi Rigatoni (Maison Verrigni) Cacio e Pepe, Gambero Rosso de Sicile 40

PLATS

Filet de Canette à l'Orange, Carottes en Deux Façons 52
Turbot de Ligne à la Grenobloise 69
Noisette de Chevreuil, Chou Rouge Braisé, Mousseline de Céleri, Sauce Poivrade 68

FROMAGES & DESSERTS

Fromages Affinés du Terroir (5 Sortes) 27

Tiramisu Traditionnel 14
Gâteau Basque à la Noisette du Piémont 15
Tarte Tatin, Glace Vanille 15
Griottines à l'Eau de Vie, Sorbet Artisanal 16

MENU DE LA SEMAINE

2 - 6 NOVEMBRE 2026
(MIDI UNIQUEMENT)

Velouté d'Artichaut, Ricotta Salée
Penne (Maison Verrigni), Ragoût de Poissons, 'Nduja

PLAT : 29
ENTRÉE + PLAT : 39

Instagram : @aucoindubar

PRIX INDIQUÉS EN CHF – TVA 8.1% INCLUSE