Staff restaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

| Monday, 13. May | Tuesday, 14. May | Wednesday, 15. May | Thursday, 16. May | Friday, 17. May | |
|---|--|--|--|---|--|
| SPECIAL Risotto de crevettes aux asperges et petits pois Beurre blanc au corail d'oursin Finition shiso et tuile de grana padano approx 600 cal. / Poisson: Bangladesh | SPECIAL Steak haché de bœuf Sauce au poivre Pommes de terre rôties Haricots verts en persillade Tomates GRTA à la provençale approx 600 cal. / Viande: Suisse | SPECIAL Carré de porc cuit GRTA en basse température Sauce à la moutarde de Meaux Semoule de blé aux épices Aubergines confites Etuvé de radis bière au persil approx 600 cal. / Viande: Suisse | SPECIAL Tartare de bœuf traditionnel aux condiments Câpres, cornichons, échalotes Sauce maison Pommes frites de la région du Léman Pain toast et salade approx 600 cal. / Viande: Suisse | SPECIAL Escalope de dinde à la milanaise Spaghetti à la tomate Vapeur de brocolis Coulis au basilic Approx 600 cal. / Viande: | |
| INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | |
| VITALITY | VITALITY | VITALITY | VITALITY | VITALITY | |
| | | | | | |
| INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | |
| VEG | VEG | VEG | VEG | VEG | |
| Focaccia toastée aux légumes grillés Mozzarella burratina Pesto de roquette Salade mêlée Vinaigrette au vinaigre balsamique | Clafoutis de tomates confites et fromage de chèvre Taboulé aux légumes et à la menthe | Tian provençal sur une pâte feuilletée Cubes de féta Pesto à l'ail des ours Saladine de roquette Vinaigrette maison | Légumes farcis à la caponata Tomate, courgette et poivrons Boulgour à la Niçoise Salade croquante Vinaigrette citronnée | Omelette au Gruyère Risotto d'épeautre au lait de soja Salade mêlée et noix de cajou Vinaigrette au Xérès | |
| INT 10.00 / EXT 14.00 | INT 10.00 / EXT 14.00 | INT 10.00 / EXT 14.00 | INT 10.00 / EXT 14.00 | INT 10.00 / EXT 14.00 | |
| FAVORITE Cordon bleu de dinde Sauce forestière Pappardelle Gratin de chou-fleur Courgettes grillées approx 600 cal. / Viande: Suisse | FAVORITE Dos de cabillaud rôti Vierge de tomates et graines torréfiées Riz sauvage Royale d'épinards Endives confites au miel approx 600 cal. / Poisson: Océan Atlantique Est | FAVORITE Filet de lieu d'Alaska pané Sauce Hollandaise Frites de patates douces Duo de petits pois et carottes à l'estragon approx 600 cal. / Poisson: Océan Pacifique | FAVORITE Filet de sandre rôti sur la peau Etuvé de lentilles Fût de poireau grillé Mousseline de céleri GRTA approx 600 cal. / Poisson: | FAVORITE Anneaux de calamar à la romaine Sauce calypso Riz basmati Confit de légumes du soleil approx 600 cal. / Poisson: | |
| | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | Centre Est | ··· | | |
| INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | |
| SUGGESTION "Street Food India" "Pâtes de chez Roberto" à l'indienne Poulet et sauce curry au lait de coco | SUGGESTION "Street Food India" Wok aux crevettes et saveurs indiennes Bătonnets de légumes | SUGGESTION "Street Food India" Pain pita et son poulet mariné à l'indienne Sauce yoghourt au sumac | SUGGESTION "Pasta Corner" Lasagnes au saumon de chez "Roberto" Béchamel à l'aneth Salade de tomates | SUGGESTION | |
| Brunoise de légumes | Chou chinois Nouilles au safran, gingembre et oignons Papadum | Riz à la coriandre et cacahuètes Croquant de légumes | et basilic | | |
| Brunoise de légumes approx 650 cal. / Viande: Suisse INT 10.80 / EXT 14.80 | Nouilles au safran, gingembre et oignons | et cacahuètes | | | |

Special, Favorite, Vitality: Inclus dans le prix du menu est 1 potage du jour ou 1 salade du jour ou 1 dessert du jour ou 1dl de jus Horaires d'ouverture: Restaurant: 11h30 - 14h00 / Cafeteria: 07h00 - 16h00
Tous nos prix sont en francs suisses, la TVA est incluse