

Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

Montag, 20. März	Dienstag, 21. März	Mittwoch, 22. März	Donnerstag, 23. März	Freitag, 24. März
SPECIAL "Fête du printemps" Brochette de saumon et flétan à la plancha Etuvée de lentilles brunes BIO Légumes printaniers <i>ca. 520 kcal / Poisson: Ecosse et Océan Atlantique Nord Ouest</i>	SPECIAL "Fête du printemps" Kebab de volaille de notre partenaire Myra Boulgour aux épices Salade de tomates et concombre sauce au yoghourt <i>ca. 650 kcal / Viande: Suisse</i>	SPECIAL "Fête du printemps" Filet de loup snacké Sauce vierge aux senteurs printanières Ecrasé de patates douces Duo de brocolis et chou-fleur en vapeur <i>ca. 520 kcal / Poisson:</i>	SPECIAL "Fête du printemps" L'incontournable du jeudi Tartare de boeuf aux condiments préparé à la minute Pommes frites du Léman Salade de jeunes pousses Pain toast <i>ca. 600 kcal / Viande:</i>	SPECIAL "Fête du printemps" Filet de doré austral snacké à la plancha Duo de quinoa aux amandes Légumes confits <i>ca. 520 kcal / Poisson: Océan pacifique Sud Ouest</i>
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
VEGE "Les fleurs comestibles" Fallafels à l'ail des ours Crémeux de houmous aux bleuets Salade libanaise oignons rouges, sucrine, tomate et olives	VEGE "Les fleurs comestibles" Lasagnes végétarienne Béchamel au Gruyère Coulis de tomates au basilic Salade mêlée	VEGE "Les fleurs comestibles" Focaccia grillé Pesto à l'ail des ours Mozzarella burratina et aubergine confite entière Finition roquette et fleur de pensée	VEGE "Les fleurs comestibles" Galette de maïs Chili con soja Haricots rouges Salade d'avocats et tomates séchées Fleurs de bourrache	VEGE "Les fleurs comestibles" Tomme Genevoise panée Salade croquante et crudités Vinaigrette au miel et fleur de capucine
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 Rôti de veau confit au romarin Carottes Vichy Duo de gnocchis Petits pois et sucrine <i>ca. 600 kcal / Viande: Suisse</i>	FAVORITE Filet de sébaste rôti dans son pesto de basilic Polenta au citron Gratin de côtes de bettes Haricots verts sautés <i>ca. 650 kcal / Poisson: Océan Atlantique Nord Est</i>	FAVORITE Filet de porc cuit en basse température à la moutarde Pâtes macaroni Courge et salsifis en persillade <i>ca. 610 kcal / Viande: Suisse</i>	FAVORITE Pavé de sandre rôti Sauce à l'oseille Riz au jasmin Courgettes sautées aux épices <i>ca. 610 kcal / Poisson:</i>	FAVORITE Poulet rôti au thym et son jus Pommes de terre grenailles Epinards en branche Tomate provençale <i>ca. 850 kcal / Viande: Suisse</i>
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 "Pasta Corner" Raviolis aux asperges et amandes Crémeuse de petits pois Pignons de pin grillés <i>ca. 620 kcal</i>	SUGGESTION "Pizza" Pizza à base de sauce tomate, hachi végétarien, mozzarella origan et olives <i>ca. 600 kcal</i>	SUGGESTION "Menu Street Food" Tacos de poulet aux épices cajun Wrap Guacamole salade de tomates et oignons Riz épicé <i>ca. 600 kcal / Viande:</i>	SUGGESTION "Pasta Corner" Pâtes fraîches "Maison" au curry et ses crevettes black tiger sautées aux petits légumes et shiitake Crémeuse au curry et lait de coco <i>ca. 600 kcal / Poisson:</i>	SUGGESTION Retrouvez votre pizza lundi
INT 10.80 / EXT 14.80	Margherita 10.80/14.00 Au jambon épaule 12.50/16.50 Au thon 14.50/18.50 Au Jambon cru 14.50/18.50	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	

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