Staff restaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

Monday, 20. September	Tuesday, 21. September	Wednesday, 22. September	Thursday, 23. September	Friday, 24. September
SPECIAL Minute de porc à la mangue, citronnelle, lait de coco et gingembre Légumes croquants Riz basmati aux cacahuètes <i>approx 530 cal. / Viande: Suisse</i>	SPECIAL "Semaine de la découverte" Filet de dorade grillé Sauce vierge aux graines rôties Purée de Butternut aux noisettes Sarrasins aux carottes et oignons aigre-doux au balsamique <i>approx 530 cal. / Poisson:</i>	SPECIAL "Semaine de la découverte" Escalope de saumon norvégien snaké en croûte de graines de sésames Salade de jeunes pousses façon Thaï, épinards, chou blanc tomates et oignon nouveau Riz basmati <i>approx 540 cal. / Poisson: Norvège</i>	SPECIAL Le tartare de bœuf traditionnel préparé à la minute Câpres, oignons, sauce maison Pommes frites du Léman Salade de jeunes pousses Pain toast <i>approx 520 cal. / Viande: Suisse</i>	SPECIAL Ramen de poulet au curry vert Nouilles de mie Pois croquants Germes de mungo Œuf dur <i>approx 520 cal. / Viande:</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 "Semaine de la découverte"	VITALITY	VITALITY	VITALITY
VEG				
"Semaine de la découverte" Tatin de courgettes légèrement caramélisées noisettes rôties au fromage blanc vinaigre de cidre et fleur de sel	Poké Bowl Salade iceberg, quinoa Dés d'avocats, radis et graines de grenades Bao Bun Edamane et épinards à la vapeur Pois chiches Sauce yaourt	Salade de tomates GRTA et mozzarella Buratta Pain foccacia grillé au pesto Vinaigrette au basilic Chips de grana Padano	Pâtes fraîches "Maison" aux champignons des bois Crèmeuse parfumée Noisettes rôties Huile verte Salade de jeunes pousses	"Semaine de la découverte" Tarte à la citrouille et aux noix Saladine de cœur de laitue romaine et son Tzatziki aux graines de courge
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 "Semaine de la découverte" Filet de cabillaud en croûte de Grana Padano et pignons Ecrasé de pommes de terre Haricots verts aux échalotes Salade de cresson <i>approx 600 cal. / Poisson:Océan Atlantique Nord Est</i>	FAVORITE "Semaine de la découverte" Sauté de veau à la provençale Galettes de polenta aux noisettes légèrement torrifiées Carottes fondantes à l'huile de noix Sauge en tempura <i>approx 600 cal. / Viande: Suisse</i>	FAVORITE Escalope de dinde panée façon viennoise Pommes de terre rissolées Tomate au four Bouquets de brocolis <i>approx 610 cal. / Viande:</i>	FAVORITE "Semaine de la découverte" Truite entière sans arrêtes farcie d'une duxelle de champignons et graines de tournesol Poireaux à la crème Pois jaunes en ragout <i>approx 590 cal. / Poisson:</i>	FAVORITE "Semaine de la découverte" Sauté de lotte poêlé Jus aux crustacés Petites chanterelles sautées Riz pilaf verte Légumes en biseaux Chimichurri aux graines <i>approx 590 cal. / 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	SUGGESTION	SUGGESTION	SUGGESTION	SUGGESTION

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