

Staff restaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

Monday, 29. April	Tuesday, 30. April	Wednesday, 01. May	Thursday, 02. May	Friday, 03. May
SPECIAL "A la plancha" Saumon mariné aux parfums d'Asie cuit à la plancha Saladine de mungo et wakamé Riz Thai aux cacahuètes grillées Epinards en branche <i>approx 600 cal. / Poisson:</i>	SPECIAL "Cuisine au wok" Minute de boeuf au teriyaki Wok de légumes et shiitaké Nouilles udon au soja et sweet & sour Finition saladine de jeunes pousses <i>approx 620 cal. / Viande: Suisse</i>	SPECIAL "Le rose à l'honneur" Filet de truite rose à la plancha Sauce vierge aux baies roses et graines torréfiées Dahl de lentilles roses Courgettes grillées <i>approx 600 cal. / Poisson:</i>	SPECIAL "L'incontournable du jeudi" Tartare de thon et crevettes à l'italienne Tomates confites, câpres, tapenade, origan, pesto et coulis de tomates Pommes frites du Léman Salade croquante <i>approx 600 cal. / Poisson: Vietnam /Bangladesh</i>	SPECIAL "A la plancha" Paillard de dinde snacké minute Taboulé chaud de semoule de blé aux herbes fraîches Confit de légumes Jus à la tomate et piment d'Espelette <i>approx 650 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
VITALITY	VITALITY	VITALITY	VITALITY	VITALITY
VEG	VEG	VEG	VEG	VEG
Salade gourmande aux tomates cerises, crudités, pointes d'asperges Rôstis fourrés au Gruyère Sauce fromage blanc et ciboulette	Focaccia toastée Pesto de roquette, tranches de courgettes, aubergines et poivrons grillés au thym Burratina crémeuse Réduction de balsamique	Lasagnes aux légumes Sauce tomate au basilic Salade mêlée des beaux jours Vinaigrette au Xérès	Wrap végétarien Asperges vertes et poivrons grillés Avocat, pousse d'épinards Houmous de pois chiches Sauce yoghourt, coriandre et ciboulette	Cannelloni ricotta et épinards sur son lit de caponata Béchamel légère au persil Salade roquette et copeaux de Parmesan
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	FAVORITE	FAVORITE	FAVORITE	FAVORITE
Sauté de poulet Sauce crémeuse aux morilles Tagliatelle à l'huile d'olive Printanière de légumes à l'ail des ours <i>approx 650 cal. / Viande:</i>	Tourneidos de cabillaud rôti au four en chapelure d'ail des ours Sauce carapaces Endives braisées Riz pilaf Tomates à la Provençale <i>approx 600 cal. / Poisson:</i>	Emincé de veau à la zurichoise et champignons forestiers Galettes de rôsti Côtes de bettes en persillade <i>approx 620 cal. / Viande: Suisse</i>	Cordon bleu de porc à la vaudoise Risotto de risoni aux senteurs de truffes Chou-fleur rôti aux épices <i>approx 610 cal. / Viande: Suisse</i>	Aiguillette de colin panées aux graines Sauce tartare Pommes de terre rissolées Vapeur de romanesco <i>approx 850 cal. / Poisson: Océan Pacifique Nord Est et 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
SUGGESTION	SUGGESTION	SUGGESTION	SUGGESTION	SUGGESTION
"Pasta Corner" Trilogie de tortellini aux légumes Crème de grana padano Petits pois et tomates séchées Finition pousses de moutarde <i>approx 600 cal.</i>	"Pizza" Pizza au 4 fromages Mozzarella, reblochon chèvre et tomme Genevoise <i>approx 600 cal.</i>	"Menu Street Food" Croque Monsieur en feuilletage façon buns Jambon épaule Frites au paprika Sucrine croquante <i>approx 600 cal. / Viande:</i>	Pâtes maison aux boulettes d'agneau Sauce tomate au raz el hanout Carottes, petits pois et pois chiches <i>approx 620 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	

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