

## Staff restaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

Monday, 13. September	Tuesday, 14. September	Wednesday, 15. September	Thursday, 16. September	Friday, 17. September
<b>SPECIAL</b> Filet de truite grillé à la plancha Sauce vierge aux fèves Lentilles roses aux petits légumes Quartiers d'artichauts aux olives et coulis de tomate Fenouil grillé et ses graines <i>approx 530 cal. / Poisson: Turquie</i>	<b>SPECIAL</b> Fricassée de poulet au curry coco Riz aux bananes plantain Carottes sautées aux épices douces Bouquets de brocolis <i>approx 530 cal. / Viande: France</i>	<b>SPECIAL</b> Risotto crémeux au saumon fumé Fricassée de champignons Huile verte Tuile de grana padano Salade roquette <i>approx 540 cal. / Poisson: Norvège</i>	<b>SPECIAL</b> 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>	<b>SPECIAL</b> "A la plancha" Steak de thon au teriyaki et sésame torréfié Lentilles beluga au curry Julienne de légumes sautés à l'huile de sésame Vinaigrette Thai <i>approx 650 cal. / Poisson: Océan Pacifique</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
<b>VITALITY</b>	<b>VITALITY</b> Tataki de saumon en croûte de sésame Mouille de mie en salade Poêlée de pak-choi Légumes croquants Vinaigrette thai <i>Poisson: Norvège</i>	<b>VITALITY</b>	<b>VITALITY</b>	<b>VITALITY</b>
	INT 10.80 / EXT 14.80			
<b>VEG</b> Clafoutis aux tomates cerise et amandes grillées Gnocchis aux épinards Courgettes grillées Saladine de saison aux graines	 <b>VEG</b>	 <b>VEG</b> Cannellonis en gratin farcis aux épinards et ricotta Gratinés au four Salade de saison	 <b>VEG</b> Brick croustillante à la tomme Vaudoise Salade croquante au radis Taboulé bien persillé Vinaigrette maison	 <b>VEG</b> Demi aubergine servie comme une pizza Coulis de tomates au basilic, olives et tomates cerise Copeaux de Grana Padano Riz pilaf
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
<b>FAVORITE</b> Epaule de veau braisée Jus corsé au romarin Pommes de terre mousseline Carottes confites Epinards en branches <i>approx 600 cal. / Viande: Suisse</i>	<b>FAVORITE</b> Cette semaine, nous vous proposons la Cornavine à la tartuffata, mozzarella champignons de Paris Gruyère et jambon blanc Saladine de saison et graines rôties <i>approx 640 cal. / Viande: Suisse</i>	<b>FAVORITE</b> Ballotine de poulet florentine Jus de volaille Courges sautées Orecchiette au basilic Haricots verts <i>approx 610 cal. / Viande: Suisse</i>	<b>FAVORITE</b> Filet de bar rôti au four à la crème de sésame Confits d'aubergines à l'ail Riz aux 7 épices Libanaises Haricots plats coco Chou-chinois sautés <i>approx 590 cal. / Poisson: Turquie</i>	<b>FAVORITE</b> Bavette de bœuf grillée Sauce béarnaise Pommes country Tomate mondée Petits pois laitue <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
<b>SUGGESTION</b>	<b>SUGGESTION</b>	<b>SUGGESTION</b>	<b>SUGGESTION</b>	<b>SUGGESTION</b>

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