## Staff restaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

Monday, 13. September	Tuesday, 14. September	Wednesday, 15. September	Thursday, 16. September	Friday, 17. September
SPECIAL	SPECIAL	SPECIAL	SPECIAL	SPECIAL "A la plancha"
Filet de truite grillé à la plancha Sauce vierge aux févettes Lentilles roses aux petits légumes Quartiers d'artichauts aux olives et coulis de tomate Fenouil grillé et ses graines	Fricassée de poulet au curry coco Riz aux bananes plantain Carottes sautées aux épices douces Bouquets de brocolis	Risotto crémeux au saumon fumé Fricassée de champignons Huile verte Tuile de grana padano Salade roquette	Le tartare de bœuf traditionnel préparé à la minute Câpres, oignons, sauce maison Pommes frites du Léman Salade de jeunes pousses Pain toast	Steak de thon au teriyaki et sésame torréfié Lentilles beluga au curry Julienne de légumes sautés à l'huile de sésame Vinaigrette Thaï
approx 530 cal. / Poisson: Turquie	approx 530 cal. / Viande: France	approx 540 cal. / Poisson: Norvège	approx 520 cal. / Viande: Suisse	approx 650 cal. / Poisson: Océan Pacifique
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  Tataki de saumon en croûte de sésame Mouille de mie en salade Poêlée de pak-choi Légumes croquants Vinaigrette thaï Poisson: Norvège	VITALITY	VITALITY	VITALITY
	INT 10.80 / EXT 14.80			
VEG	VEG	<b>√</b> VEG	<b>√</b> VEG	VEG VEG
Clafoutis aux tomates cerise et amandes grillées Gnocchis aux épinards Courgettes grillées Saladine de saison aux graines		Cannellonis en gratin farcis aux épinards et ricotta Gratinés au four Salade de saison	Brick croustillante à la tomme Vaudoise Salade croquante au radis Taboulé bien persillé Vinaigrette maison	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
FAVORITE  Epaule de veau braisée Jus corsé au romarin Pommes de terre mousseline Carottes confites Epinards en branches  approx 600 cal. / Viande: Suisse	FAVORITE  Cette semaine, nous vous proposons la Cornavine à la tartuffata, mozzarella champignons de Paris Gruyère et jambon blanc Saladine de saison et graines rôties approx 640 cal. / Viande: Suisse	FAVORITE  Ballotine de poulet florentine Jus de volaille Courges sautées Orecchiette au basilic Haricots verts  approx 610 cal. / Viande: Suisse	FAVORITE  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 approx 590 cal. / Poisson: Turquie	FAVORITE  Bavette de bœuf grillée Sauce béarnaise Pommes country Tomate mondée Petits pois laitue  approx 590 cal. / Viande: Suisse
* *	**		INT 10 00 / FVT 14 00 -	INT 10 90 / FVT 14 90
INT 10.80 / EXT 14.80 SUGGESTION	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