

Staff restaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

Monday, 22. April	Tuesday, 23. April	Wednesday, 24. April	Thursday, 25. April	Friday, 26. April
SPECIAL Filet de loup snaké Vierge aux herbes folles asperges et tomates Ecrasée de patates douces Aubergines confites <i>approx 600 cal. / Poisson: Turquie</i>	SPECIAL Kebab de volaille de notre partenaire Myra Boulgour aux épices Salade de tomates et concombres Sauce au yoghourt <i>approx 700 cal. / Viande: Suisse</i>	SPECIAL Wok de crevettes sauvages à la provençale Nouilles de mie Pakchoi Julienne de légumes <i>approx 600 cal. / Atlantique Sud-Ouest</i>	SPECIAL Tartare de bœuf traditionnel ux condiments Câpres, cornichons, échalotes Sauce maison Pommes frites de la région du Léman Pain toast et salade <i>approx 600 cal. / Viande: Suisse</i>	SPECIAL Notre chef Omer vous propose aujourd'hui un plat de son pays "Tantuni" Agneau émincé, oignons tomates, épices Boulgour en pilaf <i>approx 700 cal. / Viande: Irlande</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 Wontons frits aux légumes Salade de nouilles de mie aux germes de mungo, shiitaké et carottes croquantes Vinaigrette thaï	VEG Quiche aux courgettes et roquefort Salade de jeunes pousses, tomates bonbon, noix, radis et germes de betteraves	VEG Tomme vaudoise en panure croustillante Salade composée bien gourmande Petite tartine aux champignons Vinaigrette au miel Max Havelaar	VEG Boulettes de légumes Confiture de tomates Houmous Salade mesclun et légumes grillés	VEG Risotto crémeux aux petits pois, pointes asperges et égrené de seitan Pesto à l'ail des ours Salade roquette
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 Cordon bleu de poulet à l'ail des ours Sauce tomate au basilic Tagliatelle à l'huile d'olive Duo d'haricots en persillade Choux de Bruxelles au beurre demi-sel <i>approx 600 cal. / Viande: Suisse</i>	FAVORITE Filet de sandre Beurre blanc à l'oseille Fenouil rôti Polenta crémeuse au citron Côtes de bettes <i>approx 600 cal.</i>	FAVORITE Joues de porc confites à l'estragon Pommes de terre grenaille Printanière de légumes <i>approx 620 cal. / Viande: Suisse</i>	FAVORITE Cassolette de la mer Moules, saumon et flétan Sauce aux crustacés Gnocchis Epinards en branche <i>approx 610 cal.</i>	FAVORITE Filet de rascasse MSC mariné aux agrumes Beurre blanc à l'aneth Etuvé de riz au jasmin Duo de carottes à la Vichyssoise Vapeur de fenouil <i>approx 610 cal. / Poisson: Océan Atlantique Est</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 Pizza au saumon fumé ricotta, câpres Oignons rouges, et mozzarella Salade fraîcheur <i>approx 650 cal. / Poisson. Norvège</i>	SUGGESTION "Pâtes maison" aux boulettes de bœuf Sauce tomate épicée Tuile de grana padano Salade roquette <i>approx 650 cal. / Viande: Suisse</i>	SUGGESTION "Menu Street Food" Club sandwich à la dinde, lard grillé, œuf dur, tomate, salade Chips <i>approx 650 cal. / Viande: France et Suisse</i>	SUGGESTION "Pasta Bar" Tortellini aux bolets Crémeuse de grana padano et brunoise de légumes Finition shizo <i>approx 650 cal.</i>	SUGGESTION Retrouvez notre proposition lundi
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