

Staff restaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

Monday, 26. September	Tuesday, 27. September	Wednesday, 28. September	Thursday, 29. September	Friday, 30. September
<p>SPECIAL</p> <p>Risotto à la courge aux queues de crevettes et vongoles Févettes, petits pois et cresson Mascarpone Tuile de Grana Padano</p> <p><i>approx 530 cal. / Poisson:</i></p>	<p>SPECIAL</p> <p>Bavette de boeuf grillée et marinée au teriyaki et basilic thaï et ses légumes croquants Nouille de mie Pois croquants Légumes bâtonnets</p> <p><i>approx 530 cal. / Viande: Suisse</i></p>	<p>SPECIAL</p> <p>Filet de daurade sébaste à la plancha Etuvée de boulgour Gnocchis aux épinards Courges sautées Mousseline de céleri</p> <p><i>approx 540 cal. / Poisson: Turquie</i></p>	<p>SPECIAL</p> <p>Le tartare de bœuf traditionnel préparé à la minute Cornichons, câpres, persil Pommes frites du Léman Salade de jeunes pousses Pain toast <i>approx 520 cal. / Viande: Suisse</i></p>	<p>SPECIAL</p> <p>Filet de truite snacké Pommes de terre rôties au thym et romarin Côtes de bettes en persillade Artichauts sautés aux olives</p> <p><i>approx 520 cal. / Poisson: France</i></p>
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
<p>VEG</p> <p>Tatin de cucurbitacées et champignons de Paris Bûche de chèvre Graines rôties au miel figues rôties Salade de saison Vinaigrette maison</p>	<p>VEG</p> <p>Empanadas de légumes confits et Féta Riz aux épices mexicaines Salade de tomates et concombre</p>	<p>VEG</p> <p>Orecchiette au pesto de noix Tomates séchées et pousses d'épinards Copeaux de Grana Padano Filet d'huile de noix</p>	<p>VEG</p> <p>Arrancini maison au Parmesan Festival de légumes autumnale Salade frisée</p>	<p>VEG</p> <p>Pancakes aux herbes du potager Ragoût de lentilles vertes et champignons grillés Julienne de légumes croquantes Salade de saison</p>
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
<p>FAVORITE</p> <p>Poulet aux chanterelles Sauce champignons Pulpe d'agria GRTA Vapeur de romanesco Endives braisées</p> <p><i>approx 600 cal. / Viande:</i></p>	<p>FAVORITE</p> <p>Poisson à la Bordelaise Etuvée de riz Jasmin Courgettes rôties Ecrasée de patates douces Epinards en branche</p> <p><i>approx 600 cal. / Poisson: Océan Pacifique Nord Ouest</i></p>	<p>FAVORITE</p> <p>Couscous maison au poulet, boulettes d'agneau et merguez Semoule couscous Légumes sautés aux épices et cuits au bouillon</p> <p><i>approx 610 cal. / Viande: Suisse</i></p>	<p>FAVORITE</p> <p>Feuilleté de saumon aux épinards Vierges aux graines rôties et lentilles beluga Fenouil rôti à l'aneth Etuvée de choux de Bruxelles</p> <p><i>approx 590 cal. / Poisson: Ecosse</i></p>	<p>FAVORITE</p> <p>Rôti de veau cuit en basse température Jus aux échalotes Linguine à la tomate Haricots verts en persillade Carottes confites</p> <p><i>approx 590 cal. / Viande: Suisse</i></p>
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
	Lasagnes Végétariennes à la sauce Béchamel et sauce tomate			
	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