

Staff restaurant UBS CS Cornavin / Cornavin

Monday, 11. December	Tuesday, 12. December	Wednesday, 13. December	Thursday, 14. December	Friday, 15. December
SPECIAL Beignets de perches frites Sauce tartare Etuvé de riz Côtes de bettes en persillade Tomate rôtie <i>approx 600 cal. / Poisson: Estonie</i>	SPECIAL "Le banc du poissonnier" Nous vous proposons une sélection de filet de poisson cuit à la plancha Quinoa BIO Chou-fleur et vapeur de romanesco Sauce vierge aux aïnelles <i>approx 580 cal. / Poisson: Grèce et Océan Indien</i>	SPECIAL "A la coupe" Filet de canard rôti à la coupe Jus aux chanterelles Stick de polenta Mousseline de petits pois Carottes au miel <i>approx 600 cal. / Viande: France</i>	SPECIAL "L'incontournable du jeudi" Tartare de boeuf traditionnel aux condiments Câpres, cornichons, échalotes Sauce maison Pommes frites de la région du Léman Pain toast <i>approx 600 cal. / Viande: Suisse</i>	SPECIAL "A la plancha" Escalope de saumon snackée à la minute Beurre blanc à l'oseille Riz sauvage Assortiment de légumes grillés <i>approx 600 cal. / Poisson:</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 Vol au vent de tofu aux morilles Brunoise de légumes Crumble de grana padano et pousses maraîchères <i>INT 10.00 / EXT 14.00</i>	VEG Brick de tomme Genevoise GRTA au basilic Salade frisée Petits pommes de terre sautées Champignons grillés Tomate cerise Vinaigrette à la moutarde <i>INT 10.00 / EXT 14.00</i>	VEG Galette au sarrasin farcie aux champignons et légumes, oeuf au plat et Gruyère Salade de saison Vinaigrette maison <i>INT 10.00 / EXT 14.00</i>	VEG Sauté végétal à la protéine de soja sur son lit d'écrasé de pommes de terre Agria aux senteurs de truffes Sauce tomate épicée Saladine de saison <i>INT 10.00 / EXT 14.00</i>	VEG Stick de mozzarella et beignets de camembert sur sa salade frisée Julienne de betterave et courgette <i>INT 10.00 / EXT 14.00</i>
FAVORITE Palette de boeuf braisée et son jus de cuisson Légumes pot-au-feu Gratin de pommes de terre GRTA <i>approx 620 cal. / Viande: Suisse</i>	FAVORITE Osso Bucco de veau à la tomate Tagliatelle Etuvée de carottes GRTA et oignons nouveaux en persillade <i>approx 620 cal. / Viande: Suisse</i>	FAVORITE Filet de rascasse rôti Sauce crémeuse aux échalotes Ecrasé de patates douces Duo de fèves et brocolis <i>approx 620 cal. / Poisson: Océan Atlantique Nord Est</i>	FAVORITE Filet de sandre rôti Sauce vierge Etuvé de millet aux fèves Panais confits à la cannelle Poêlée de légumes racines <i>approx 610 cal. / Poisson:</i>	FAVORITE Nuggets de poulet "Maison" Chapelure aux graines de sésame Sauce Calypso Pommes risolées Epinards à la crème <i>approx 610 cal. / Viande:</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 "Pasta Corner" Ravioli au fromage à raclette Crèmeux au bacon Julienne de jambon cru Finition shizo <i>approx 600 cal. / Viande: Suisse</i>	SUGGESTION "Pasta Corner" Pâtes maison au safran Queues de crevettes Julienne de légumes et shiitakes Sauce au curry <i>approx 600 cal. / Poisson: Vietnam</i>	SUGGESTION "Menu Street Food" La tartine gourmande de Mirko Pain toasté à l'ail Tranches de reblochon Tranches de lard grillées Petite salade mûlée Oeuf mollet <i>approx 600 cal. / Viande: Suisse</i>	SUGGESTION "Pasta Bar" Tortellini aux 2 saumons Crèmeuse à l'aneth et croquant de légumes Salade roquette <i>approx 600 cal. / Poisson:</i>	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