



* REFUGEE TRAINING RESTAURANT

Poulet/ Chicken (Suisse)
Agneau/ Lamb (Suisse, France)

Tout nos plats sont faits maison ;
élaborés sur place à base de produits brut.

ENTRÉE

-  **Taboulé Talal** 15.50 CHF
Boulgour, persil, tomates, menthe
copeaux de légumes du jardin des nations
-  **Salade Fattouche** 16,50 CHF
Salade typique de Syrie, tomates, radis
- Carpaccio de Saumon / Salmon carpaccio** 17,50 CHF
Marinade spicy, mangue et papadum
- Roulé de Kiev** 17,50 CHF
Poulet Frit au beurre et épinards/ Butter Fried Chicken with Spinach

MAIN COURSE

- Plat du jour / Dish of the day** 21.00 CHF
Plat de formation ; nous utilisons des produits à circuit court selon arrivage.
Dont des légumes issus du Potager des Nations
-  **Moussaka Syrienne** 26.00 CHF
Aubergines, poivrons, tomates
-  **Injera et Légumes à l'Érythréenne** 26.00 CHF
Injera accompagnée de légumes épicées a
l'Érythréenne et Shiro/ Injera with Spicy Vegetables
Eritrean Style and Shiro
- Doro Tib / Poulet à l'Érythréenne** 30.00 CHF
Poulet marinée aux épices accompagnée de Riz/ Spiced
Marinated Chicken with Rice
- Poisson à la Syrienne et Batata Harra** 32.00 CHF
Poisson marinée aux épices accompagnée de pomme de terre épicées /
Spiced Marinated Fish with Spicy Potatoes

DESSERT

- Dessert du jour** 4.90 CHF
Informations sur demande
- Baklava** 2,00 CHF/pce
- Café Gourmand** 7.90 CHF
Assortment of mini pastries

À PARTAGER, OU PAS...

Houmous, pain zaatar
12.00 CHF

Mutabal , pain de la semaine
13.00 CHF

**Falafel et grenade avec yaourt
aux herbes**
13.00 CHF

**Charcuterie Syrienne
maison et selection de
fromage de chez Bruand /
Homemade Syrian and cheese
from Bruand**
Small 18.CHF ou Large 26.CHF



BIENVENUE DANS NOTRE RESTAURANT DE FORMATION

Dans cet espace, nos chefs venus des quatre coins du monde marient les saveurs traditionnelles de leur pays d'origine avec des ingrédients locaux et de saison, le tout en respectant les normes culinaires suisses. La durabilité sociale, économique et environnementale est au cœur de nos opérations. **Allergies:** Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez informer notre personnel. **Allergies:** if have any allergies or intolerances, please inform our staff

Prix: tous nos prix sont TVA et service compris
Prices: our prices are inclusive of VAT and services charges

Soutenez-nous !

En faisant un don pour notre
programme social. Votre
contribution compte. **Merci!**

Support us !

By making a donation to our
social program. Your contribution
matters. **Thank you**

BOISSONS

SOFTS

Cola Kinaï (Neuchâtel) 33cl Un cola suisse, faible en sucre et savoureux.	4,90 CHF
Limonade Mandarine Kinaï (Neuchâtel) 33cl Mandarines et citrons bio de Sicile.	5,50 CHF
Limonade Citron Kinaï (Neuchâtel) 33cl Un classique de grande qualité. Des citrons bio de Sicile, une bulle reaffinée et un faible taux de sucre.	5,50 CHF
Limonade Coco Kinaï (Neuchâtel) 33cl Cette limonade à base d'essence de coco est la moins sucrée des trois	5,50 CHF
Grano Maté Gingembre (Vevey) 33cl Une infusion de maté bio, faible en sucre et pétillante à laquelle est ajoutée du gingembre pressé	5,50 CHF
Jus de pomme pétillant (Suisse) 33cl	4,90 CHF
Arkina bouteille d'eau (Suisse) 1L	5,90 CHF
Iced tea maison 25cl	4,90 CHF
Sirop Morand 25cl	2,90 CHF

VINS EFFERVESCENTS

Baccarat brut de la cave de Genève Chardonnay	10 cl / bouteille 75 cl 9,00 CHF / 48 CHF
---	--

VIN BLANC

Domaine des Curiades 2022 - J. & C. Dupraz Genève AOC Chardonnay	10 cl / bouteille 75 cl 6,50 CHF / 39 CHF
Domaine de la Croix situé à Bursins 2022 Chasselas biodynamique selon une agriculture biologique suivant les calendriers astraux	6,00 CHF / 33 CHF

ROSÉ

Domaine de la Croix situé à Bursins 2022 Gamay biodynamique selon une agriculture biologique suivant les calendriers astraux	10 cl / bouteille 75 cl 6,00 CHF / 33 CHF
--	--

VIN ROUGE

Domaine de la Croix 2022, Bursins Pinot noir biodynamique selon une agriculture biologique suivant les calendriers astraux	10 cl / bouteille 75 cl 6,50 CHF / 39 CHF
Domaine des Curiades 2022, J. & C. Dupraz Genève AOC Pinot noir	7,00 CHF / 41 CHF

VIN DE LA SEMAINE

Vin sélectionné par notre sommelier	10 cl 5.90 CHF
--	-------------------

CAFE BIOLOGIQUE TORRÉFIÉ A BERNE B'J COFFEE

Espresso	3,90 CHF
Espresso Macchiato	4,30 CHF
Café	3,90 CHF
Double Espresso	5,00 CHF
Cappuccino	5,00 CHF
Renversé	5,00 CHF
Americano	4,90 CHF
Décaféiné	3,90 CHF
Lait 25cl	1,00 CHF

THÉS

Thé noir En vrac earl grey du Sri Lanka	5,00 CHF
Thé du jour Assortiment de thé disponible	5,00 CHF

BOISSONS FAIT MAISON

Iced tea 25cl	4.90 CHF
----------------------	----------

MOCKTAILS 9,90 CHF

Virgin Mojito

Nature, Fraise, Mangue ou Passion

Virgin Colada

Crème de coco

Exo Punch

Goyave, Orange, Ananas, Grenadine

COCKTAILS 12.90 CHF

Mojito : Nature, Fraise ou Mangue

Pinacolada

Coco, Ananas, Rhum

Planteur

Goyave, Orange, Ananas, Grenadine, Rhum

Martini Star

Vodka, Vanille, Passion, Passoa

Spritz

Aperol ou Fleur de sureau

Moscow Mule

Citron Vert, Vodka, Ginger Beer

Allergies: Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez informer notre personnel

Allergies: if have any allergies or intolerances, please inform our staff

Prix: tous nos prix sont TVA et service compris

Prices: our prices are inclusive of VAT and services charges

FOR RESERVATIONS

+41 22 314 56 68

cuisinelab.ch

♥ Rue Michelle Nicod 2

SERVICE TRAITEUR

/PRIVATIZATION

+41 78 25 000 11

catering@cuisinelab.ch