

CUISINE LAB

GASTRONOMIE SOCIALE
INTÉGRATION DES RÉFUGIÉS
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Gluten free
Vegetarian
Vegan

* REFUGEE TRAINING RESTAURANT

ENTRÉE

Taboulé Talal

Boulgour, persil, tomates, menthe
copeaux de légumes du jardin des nations

15.50 CHF

Salade Fattouche

Salade typique de Syrie, tomates, radis

16,50 CHF

Carpaccio de Saumon / Salmon carpaccio

Marinade spicy, mangue et papadum

17,50 CHF

Roulé de Kiev

Poulet Frit au beurre et épinards/ Butter Fried Chicken with Spinach

17,50 CHF

MAIN COURSE

Plat du jour / Dish of the day

Plat de formation ; nous utilisons des produits à circuit court selon arrivage.
Dont des légumes issus du Potager des Nations

21.00 CHF

Moussaka Syrienne

Aubergines, poivrons, tomates

26.00 CHF

Injerra et Légumes à l'Érythréenne

Injerra accompagnée de légumes épiceés a
l'Érythréenne et Shiro/ Injera with Spicy Vegetables
Eritrean Style and Shiro

26.00 CHF

Doro Tib / Poulet à l'Érythréenne

Poulet marinée aux épices accompagnée de Riz/ Spiced
Marinated Chicken with Rice

30.00 CHF

Poisson à la Syrienne et Batata Harra

Poisson marinée aux épices accompagnée de pomme de terre épicees /
Spiced Marinated Fish with Spicy Potatoes

32.00 CHF

DESSERT

Dessert du jour

Informations sur demande

4.90 CHF



Baklava

Café Gourmand

Assortment of mini pastries

2,00 CHF/pce

7.90 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 you 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

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

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

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 sélection de fromage de chez Bruand / Homemade Syrian and cheese from Bruand

Small 18.CHF ou Large 26.CHF

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	4,90 CHF
Un cola suisse, faible en sucre et savoureux.	
Limonade Mandarine Kinaï (Neuchâtel) 33cl	5,50 CHF
Mandarines et citrons bio de Sicile.	
Limonade Citron Kinaï (Neuchâtel) 33cl	5,50 CHF
Un classique de grande qualité. Des citrons bio de Sicile, une bulle reaaffinée et un faible taux de sucre.	
Limonade Coco Kinaï (Neuchâtel) 33cl	5,50 CHF
Cette limonade à base d'essence de coco est la moins sucrée des trois	
Grano Maté Gingembre (Vevey) 33cl	5,50 CHF
Une infusion de maté bio, faible en sucre et pétillante à laquelle est ajoutée du gingembre pressé	
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	10 cl / bouteille 75 cl
Chardonnay	9,00 CHF / 48 CHF

VIN BLANC

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

ROSE

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
Domaine des Curiades 2022, J. & C. Dupraz Genève AOC Pinot noir	6,50 CHF / 39 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	5,00 CHF
En vrac earl grey du Sri Lanka	
Thé du jour	5,00 CHF
Assortiment de thé disponible	

BOISSONS FAIT MAISON

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

MOCKTAILS 9,90 CHF

Virgin Mojito	Nature, Fraise, Mangue ou Passion
Virgin Colada	Creme de coco
Exo Punch	Goyave, Orange, Ananas, Grenadine

COCKTAILS 12.90 CHF

Mojito : Nature, Fraise ou Mangue	
Pinacolada	Coco, Ananas, Rhum
Planter	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