

* 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
- Ⓞ **Œuf parfait CHF / Perfect egg** 16,50 CHF
Lentilles à l'Érythréen, velouté d'épinards
- Carpaccio de Saumon / Salmon carpaccio** 17,50 CHF
Marinade spicy, mangue et papadum
- Maquereau à la flamme/ Smoked mackerel** 18,50 CHF
Houmous, concombre, zaatar

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
- Zigni au Boeuf confit / Confit Beef** 30.00 CHF
Bœuf confit accompagnée de légumes épicées a
l'Érythréenne
- Magret de Canard rôti / Duck Breast** 32.00 CHF
Moutabal de Talal, grenade et Pistache

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 Kinai (Neuchâtel) 33cl Un cola suisse, faible en sucre et savoureux.	4,90 CHF
Limonade Mandarine Kinai (Neuchâtel) 33cl Mandarines et citrons bio de Sicile.	5,50 CHF
Limonade Citron Kinai (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 Kinai (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
Hamada Hibiscus (Genève) 33cl Jus d'hibiscus bio à la menthe fraîche.	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 de Beauvent 2022 Genève AOC Tradition Chenin biologique	10 cl / bouteille 75 cl 8,00 CHF / 47 CHF
Domaine des Abeilles d'Or 2022, R. & L. Desbaillets Genève AOC Chasselas	5,50 CHF / 29CHF
Domaine des Curiades 2022 - J. & C. Dupraz Genève AOC Chardonnay	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 Beauvent 2022, Genève AOC Gamay biologique	10 cl / bouteille 75 cl 6,50 CHF / 37 CHF
Domaine de la Croix 2022, Bursins Pinot noir biodynamique selon une agriculture biologique suivant les calendriers astraux	6,50 CHF / 39 CHF
Domaine des Curiades 2022, J. & C. Dupraz Genève AOC Pinot noir	7,00 CHF / 41 CHF
Bargylus 2015, dernier domaine syrien, à proximité de Lattaquié Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	13,50 CHF / 80 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

Masala Chai Fait maison à base de lait	5,00 CHF
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
Chai Masala chaud 25cl	5.00 CHF

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