

## \* 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  
Boullgour, 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 à 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

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

## VINS EFFERVESCENTS

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

## VIN BLANC

<b>Domaine de Beauvent</b> 2022 Genève AOC Tradition Chenin biologique	10 cl / bouteille 75 cl 8,00 CHF / 47 CHF
<b>Domaine des Abeilles d'Or</b> 2022, R. & L. Desbaillets Genève AOC Chasselas	5,50 CHF / 29CHF
<b>Domaine des Curiades</b> 2022 - J. & C. Dupraz Genève AOC Chardonnay	6,50 CHF / 39 CHF
<b>Domaine de la Croix</b> situé à Bursins 2022 Chasselas biodynamique selon une agriculture biologique suivant les calendriers astraux	6,00 CHF / 33 CHF

## ROSÉ

<b>Domaine de la Croix</b> 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

<b>Domaine de Beauvent</b> 2022, Genève AOC Gamay biologique	10 cl / bouteille 75 cl 6,50 CHF / 37 CHF
<b>Domaine de la Croix</b> 2022, Bursins Pinot noir biodynamique selon une agriculture biologique suivant les calendriers astraux	6,50 CHF / 39 CHF
<b>Domaine des Curiades</b> 2022, J. & C. Dupraz Genève AOC Pinot noir	7,00 CHF / 41 CHF
<b>Bargylus</b> 2015, dernier domaine syrien, à proximité de Lattaquié Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	13,50 CHF / 80 CHF

## VIN DE LA SEMAINE

<b>Vin sélectionné par notre sommelier</b>	10 cl 5.90 CHF
--------------------------------------------	-------------------

## CAFE BIOLOGIQUE TORRÉFIÉ A BERNE B'J COFFEE

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

## THÉS

<b>Masala Chai</b> Fait maison à base de lait	5,00 CHF
<b>Thé noir</b> En vrac earl grey du Sri Lanka	5,00 CHF
<b>Thé du jour</b> Assortiment de thé disponible	5,00 CHF

## BOISSONS FAIT MAISON

<b>Iced tea</b> 25cl	4.90 CHF
<b>Chai Masala chaud</b> 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](http://cuisinelab.ch)

📍 Rue Michelle Nicod 2

**SERVICE TRAITEUR**

**/PRIVATIZATION**

+41 78 25 000 11

[catering@cuisinelab.ch](mailto:catering@cuisinelab.ch)