



Le personnel de salle, de cuisine et d'intendance est encadré et formé par les professionnels de l'École Hôtelière de Genève. Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG : "*L'Excellence au service d'une Profession*".

Plats du jour du 3 au 7 Août 2020

Lundi

Cabillaud (NOR) snacké,
Houmous aux épices orientales / Salade fattouche

Mardi

Filet d'espadon (PAC) mi-cuit au sésame,
Vermicelles de riz / Légumes croquants façon thaï

Mercredi

Omble chevalier (FR), sauce vierge épicée aux aromates,
Polenta croustillante / Eclats de pistaches / Guacamole

Jeudi

Cuisse de volaille (CH) rôtie aux arachides,
Riz aux oignons frits / Sauté d'aubergines / Manioc

Vendredi

Fricassée de poissons et coquillages,
Risotto de fregola sarda

Chaque jour, notre chef vous propose également des suggestions ainsi qu'une carte de saison



Route des Acacias 43
1227 Les Acacias
+41 22 308 47 80
info@le-trinquet.ch
www.le-trinquet.ch





Le personnel de salle, de cuisine et d'intendance
est encadré et formé par les professionnels de l'École Hôtelière de Genève.
Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG : "*L'Excellence au service d'une Profession*".

Plats du jour du 10 au 14 Août 2020

Lundi

Filets de rouget (VIET), vinaigrette aux abricots,
Boulgour aux fruits secs / Romanesco

Mardi

Cabillaud (NOR) snacké en salade,
Pois chiche / Coriandre / Cébette / Tomate

Mercredi

Brandade de poissons fins,
Saladine de fenouils croquants / Passion / Grenade

Jeudi

Filet de volaille à la mangue (CH), jus relevé au gingembre,
Riz sauvage / Légumes d'été

Vendredi

« Fish & Chips » au curry,
Frites de patates douces / Coleslaw au tamarin

Chaque jour, notre chef vous propose également des suggestions ainsi qu'une carte de saison



Route des Acacias 43
1227 Les Acacias
+41 22 308 47 80
info@le-trinquet.ch
www.le-trinquet.ch

