



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 31 Août au 4 Septembre 2020

Lundi

Brochette de crevettes (VN) au curry,
Riz basmati aux pistaches / Fricassée de légumes

Mardi

Filet de truite (IT) snacké,
Taboulé de quinoa aux fruits secs / Vierge aux aromates

Mercredi

Poké Bowl de Thon (PAC) cru / vinaigrette ponzu,
(Avocat, fenouil, carotte, tomates cerises, fèves)

Jeudi

Rôti de volaille (CH) aux épices,
Galette de patates douces / Légumes d'été et jus-court

Vendredi

Lieu noir (DAN) poché au court bouillon,
Udon aux légumes croquants

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 7 au 9 Septembre 2020

Lundi

Pavé d'espadon(LK) mi-cuit aux sésames,
Vermicelles de riz aux légumes croquants façon thai

Mardi

Saumon (NOR) snacké, écrasé de patates douces au curry et lait de coco,
Légumes verts / Vierge à la mangue

Mercredi

Filet de sandre (FR),
Finger de pois chiche / Aubergine farcie aux poivrons

Jeudi

Jeûne Genevois

Vendredi

Fermé

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

