



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 14 au 18 Septembre 2020

Lundi

Filet de dorade (ISL), Vinaigrette de pamplemousse
Boulgour aux légumes verts

Mardi

Filet de poulet (CH) Katsu,
Riz aux sésames / Saladine de choux blanc et carottes

Mercredi

Filet de flétan (FR) snacké, sauce grenobloise
Pommes vapeur / courgettes farcies aux champignons

Jeudi

Dos de lieu noir (DAN), beurre blanc citronné
Tombée de poireaux / Gnocchis à la romaine

Vendredi

Filets de rougets (VIET) sautés, vinaigrette à l'appétit
Lentilles vertes de Sauvigny (GRTA) aux noisettes
Fricassée de légumes

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

