



LE TRINQUET

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 28 juin au 02 juillet 2021

Lundi

Suprême de pintade (FR) aux oignons crispy,
Polenta gratinée à l'ail des ours, poivrons rôtis au four

Mardi

Dos de cabillaud (ISL) doré, Rafrachi de vierge au ponzu et noix de cajou
Noodles sautés aux légumes

Mercredi

Poke bowl de volaille (Suisse) épicé façon César,

Jeudi

Tartare de bœuf (Suisse) « Retour D'Italie », pommes pont neuf
Saladine et focaccia aux romarins,

Vendredi

Filets de perches (PL) émulsion acidulée Yuzu,
Pommes grenailles rôties, saladine

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



LE TRINQUET

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

