



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 4 au 8 juillet 2022

Lundi

Falafels maison aux herbes fraîches, sauce tzatziki aux éclats de grenade, houmous et blinis dorés au beurre

Mardi

Bavette de bœuf (CH) à la plancha au caramel de balsamique, gnocchi dorés et fine ratatouille

Mercredi

Filet de volaille (CH) grillé façon « César », croûtons, lardons, sucrine, légumes croquants et copeaux parmesan

Jeudi

Dos de lieu jaune (FR) laqué sauce teriyaki, riz parfumé au jasmin et éclat de brunoise légumes

Vendredi

Kefta (CH) maison méditerranéen, sauce yaourt à la menthe, taboulé safrané aux légumes croquants, rafraîchi aux fruits d'été

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

