



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 11 au 15 juillet 2022**

### **Lundi**

Tournedos de volaille (CH) rôti aux épices, jus court au romarin, gratin dauphinois parfumé à la fève de tonka, légumes du moment

### **Mardi**

Hampe de bœuf (CH) snackée, sauce chanterelles, gnocchi dorés, courgettes sautées au thym

### **Mercredi**

Daurade royale (TUR) poêlée façon niçoise, fine ratatouille, pâtes torrifiées de Sardaigne

### **Jeudi**

Salade Caprese (melon, billes de mozzarella, tomates au pesto et salade de jeunes pousses)

### **Vendredi**

Echine de porc (CH) cuit basse température, laquée au miel et gingembre, fricassée de quinoa blanc et rouge aux 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](mailto:info@le-trinquet.ch)  
[www.le-trinquet.ch](http://www.le-trinquet.ch)

