

CONCEVOIR ET EXPERIMENTER LA CUISINE DE DEMAIN

FOODLAB ET JUNIOR TEAM

Le FoodLab, l'un des six Labs du campus ForPro dédiés à la promotion de la formation professionnelle, offre aux jeunes des opportunités pour développer leurs compétences en cuisine, au service et en boulangerie-pâtisserie. Notre objectif est de les préparer à exceller dans leur domaine: préparations aux examens, ateliers de perfectionnement, stages pratiques et formation continue.

Venant compléter ce cadre de formation, la mise en place progressive d'une "Junior Team" permet d'innover et de dynamiser le fonctionnement du FoodLab. Travaillant de manière autonome, les membres de la Junior Team bénéficieront d'un encadrement attentif de la part de formateur·trice·s expérimenté·e·s.

MANGER BIEN ET BIEN MANGER

Nous sommes passionné·e·s par une alimentation authentique et responsable, privilégiant les produits locaux et de saison pour garantir fraîcheur et saveurs. En valorisant les savoir-faire uniques de nos producteurs et productrices locaux, nous soutenons les circuits courts et favorisons la transparence. Chaque plat du FoodLab est fait maison et allie plaisir gustatif et bien-être.

Notre cuisine ouverte offre une vue directe sur la préparation des plats et l'expérimentation de nos nouvelles idées culinaires menées par notre équipe d'apprenti·e·s et de professionnel·le·s. L'ambiance y est accueillante et chaleureuse, avec des matériaux alliant confort et esthétique. Nos salons privés offrent des espaces confidentiels, idéaux pour des réunions ou événements professionnels.

**BIENVENUE AU RESTAURANT DU FOODLAB, UNE CUISINE AUTHENTIQUE,
RESPONSABLE, SAINE, SÉDUISANTE & FORMATRICE.**



Carte des mets

ENTRÉES

Baba ganoush de betteraves, pickles et croustillants Pain pita maison	12.-
Tartare de truite du Jura fumée au shichimi tagorashi Crème acidulée au timut et raifort	18.- / 32.-
Œuf mayo à la truffe et ail noir vaudois	14.-
Panais confit à la mandarine Sauce satay à la noix et pousse moutarde	12.-

PLATS

Filet de poulet « cou nu noir » de Troinex, crème soubise fumée Frites de patate douce et brocoli au lait d'amande	32.-
Joue de bœuf confite au cacao et vinaigre de myrtilles Mousseline de pommes de terre et carotte glacée au muscovado	28.-
Cheese'FoodLab'Burger bœuf ou végétarien Pommes frites maison	24.-
Risotto du Vully au vacherin Mont-d'Or et cardon GRTA	24.-
Plat du jour	21.-

DESSERTS

«La» mousse au chocolat pur origine Cameroun 68%	9.-
Tiramisu spéculoos et café	9.-
Profiterole XXL à la mangue, noix de coco et caramel au beurre salé	9.-
Café gourmand	9.-
Le dessert du moment Évoluant selon les saisons et la formation de nos apprentis	9.-

En cas d'allergies alimentaires,
nous vous remercions d'en informer
le personnel de service.

Tous nos prix sont exprimés
en francs suisses,
TVA incluse.



Provenance des produits

Poulet	GE
Bœuf	CH
Truite	Jura français
Farine	CH
Œufs	GE

Vins – Au fil du Rhône

BLANC	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Chasselas, Domaine des Curiades, 2023 AOC Genève	5.-		27.-
Kerner, Domaine de la côte d'or, 2023 AOC Genève - BIOSUISSE	6.-		37.-
Chardonnay, Cave de Sézenove, 2023 AOC Genève			36.-
Chasselas Aigle Grand Cru, Hospices Cantonaux, 2023 AOC Vaud		34.-	39.-
Fendant, Châteauneuf, 2023 AOC Valais			35.-
Petite Arvine, Châteauneuf, 2023 AOC Valais	7.-		41.-
ROUGE	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Gamay, Domaine des Curiades, 2023 AOC Genève	5.-		27.-
Esprit de Genève, Château des Bois, 2022 AOC Genève	7.-		41.-
Pinot Noir, Domaine de Marcelin, 2023 AOC La Côte			36.-
Syrah, Grand Brûlé, 2023 AOC Valais	7.-		41.-
Cornalin Vieilles Vignes, Grand Brûlé, 2018 - Magnum 150 cl AOC Valais			113.-
LES AUTRES VINS DU FOODLAB	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Pink – vin rosé, Domaine des Curiades, 2023 AOC Genève	5.-	23.-	27.-
Vin de dessert - Equinoxe Jour, Domaine de la Planta, 2023 AOC Genève	8.-	35.-	
Effervescent - Cuvée ForPro, Château du Crest, AOC Genève			55.-

Tous nos prix sont exprimés
en francs suisses,
TVA incluse.



Boissons

BOISSONS FROIDES

Eau filtrée plate ou gazeuse		à disposition
Coca-cola, Coca-cola zéro	33 cl	3.-
Sirop	25 cl	1.50
Jus de pomme	25 cl	1.50
Thé froid maison	25 cl	1.50

BIÈRES

Bière Dérupe Lager , Brasserie du Virage	33 cl	6.-
Bière Unicorn IPA , Brasserie du Virage	33 cl	6.-
Bière Etincelle ambrée , Brasserie du Virage	33 cl	6.-

BOISSONS CHAUDES

Café, expresso		3.-
Double expresso		4.50
Cappuccino		4.50
Thé, infusion		3.-

Tous nos prix sont exprimés
en francs suisses,
TVA incluse.

