

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 d'aubergine GRTA Croustillant au zaatar	13.-
Tomate ananas rôtie Crème de burrata, vinaigrette de tomates cerises	14.-
Pastèque à la grecque Condiment citron fumé	14.-
Salade de sucrine Mimosa, mayonnaise aux anchois	12.-

PLATS

Escalope de cuisse de poulet crouillante au citron et persil Coulis de poivrons grillés, mousseline à l'huile d'olive, tomates confites	24.-
Aubergine à la milanaise Chutney de tomates genevoises, risotto au safran	21.-
Ceviche de poisson du marché Patate douce, maïs et oignon rouge	28.-
Cheese'FoodLab'Burger bœuf ou végétarien Pommes frites maison	24.-
Plat du jour	21.-

DESSERTS

«La» mousse au chocolat	9.-
Abricot rôti, glace miel et thym, sablé breton	9.-
Cheesecake au citron vert, coulis myrtilles sauvages	9.-
Café gourmand	9.-
Le «p'tit» mille-feuille	5.-

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

Anchois	France
Poulet	CH
Bœuf	CH
Poisson	Selon arrivage
Farine	CH
Œufs	CH

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.-
Sauvignon Blanc, Domaine de la côte d'or, 2023 AOC Genève - BIOSUISSE			37.-
Chardonnay, Cave de Sézenove, 2023 AOC Genève	6.-		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			41.-
Pinot Noir, Domaine de Marcelin, 2023 AOC La Côte			36.-
Gamaret, Changins, 2022 AOC La Côte	6.-		38.-
Syrah, Grand Brûlé, 2022 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 Tradition, Domaine des Curiades, 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.

