

CUISINER, APPRENDRE, INNOVER

Le FoodLab est l'un des six Labs du campus ForPro. Il incarne une approche nouvelle de la restauration : un lieu convivial où se rencontrent innovation culinaire, formation professionnelle et engagement durable. Ici, la cuisine est un art qui se partage, se transmet et se vit.

UNE CUISINE RESPONSABLE

Certifié EcoCook, le FoodLab s'engage pour une restauration durable et de qualité :

- Près de 75 % des ingrédients proviennent de producteur·trice·s basé·e·s à moins de 100 km ;
- Plus de 80 % des fruits et légumes sont de saison, garantissant fraîcheur et saveurs ;
- 22 g de déchets alimentaires en moyenne par convive — un résultat déjà excellent, que nous cherchons encore à améliorer.

Chaque plat est pensé avec soin et passion, alliant respect des ressources et plaisir gustatif.

FORMER ET TRANSMETTRE

Le FoodLab offre aux jeunes un terrain d'apprentissage concret : stages pratiques, ateliers de perfectionnement, préparations aux examens. La Junior Team, composée d'apprenti·e·s, fait vivre le restaurant au quotidien, en mettant à l'honneur des plats faits maison, locaux et de saison, avec une touche créative.

UN CADRE PROPICE A LA RENCONTRE

Valoriser la formation pratique des apprenti·e·s tout en offrant un cadre agréable et innovant pour vos moments conviviaux ? Le FoodLab est le lieu parfait, accueillant et chaleureux, pour organiser vos repas d'équipe, réunions ou événements professionnels.

BIENVENUE AU FOODLAB !



foodlab.for-pro.ch

Carte des mets

ENTRÉES

Découvrez nos suggestions d'entrées du moment !
Notre équipe se tient à disposition pour vous conseiller.

PLATS

Poitrine de porc fermier de Lussery-Villars confite et croustillante Sauce aux 5 épices, salade de légumes thaï et bao vapeur	34.-
Filet de maigre Label Rouge de Corse, jus à la raisinée, hollandaise au verjus Mousseline de chou-fleur au miso et roestis croustillants	38.-
Cheese"FoodLab"Burger au sanglier, Tête de Moine AOP Mayonnaise aux aïrelles et genièvre, pommes frites maison, salade	25.-
Veggie cheeseburger, galette de pois chiche GRTA, chou rouge et poire, Tête de Moine AOP Mayonnaise aux aïrelles et genièvre, pommes frites maison, salade	23.-
Orecchiette aux champignons GRTA, épinards, courges Mozzarella de bufflonne de la ferme Graff	26.-
Plat du jour	21.-

DESSERTS

Café gourmand	9.-
Les desserts du moment Évoluant selon les saisons et la formation de nos apprenti·e·s	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

Maigre	Aquaculture de pleine mer en Corse, F
Œuf	BIO vaudois et Suisse
Porc	Valentin Chappuis à Lussery-Villars et Suisse
Sanglier	Suisse-France
Farine	GRTA et BIO Suisse
Pain	Suisse- Fait Maison
Pain sans gluten	Suisse

Vins – Au fil du Rhône

BLANC	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Chasselas Cuvée ForPro, Domaine des Perrières, 2023 AOC Genève	5.-	27.-	
Viognier Les Romaines, Les Frères Dutruy, 2023 AOC La Côte, VD	9.-	53.-	
Chardonnay, Cave de Sézenove, 2023 AOC Genève		36.-	
Chasselas Aigle Grand Cru, Hospices Cantonaux, 2023 AOC Vaud		39.-	
Fendant, Châteauneuf, 2023 AOC Valais		35.-	
Kerner, La Côte d'Or, 2023 AOC Genève	6.-	37.-	
ROUGE	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Gamay, Château des Bois, 2023 AOC Genève		27.-	
Esprit de Genève, Cave de Genève, 2023 AOC Genève		41.-	
Pinot Noir, Domaine des Perrières, 2023 AOC Genève	6.-	35.-	
Syrah, Weingut Seewer, 2023 AOC Valais	9.-	51.-	
Cornalin Vieilles Vignes, Grand Brûlé, 2018 - Magnum 150 cl AOC Valais		113.-	
Assemblage rouge, Les Frères Dutruy, 2022 AOC La Côte, VD	8.-	50.-	
LES AUTRES VINS DU FOODLAB	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Oeil-de-Perdrix Cuvée ForPro, Domaine des Perrières, 2023 AOC Genève	6.-	35.-	
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 4.-
Sirop	25 cl 1.50
Jus de pomme	25 cl 2.50
Thé froid maison	25 cl 2.50

BIÈRES

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

APÉRITIVES ET DIGESTIVES

Amaretto , Disarono, 28%	4 cl 8.-
Anisé , Pastis Bardouin, 45%	4 cl 6.-
Cognac , Rémy Martin VSOP, 40%	4 cl 9.-
Kir	6.-
Kir pétillant	8.-
Limoncello , Villa Massa, 30 %	4 cl
Spritz du moment	9.-
Vermouth blanc ou rouge , Martini, 15%	4 cl 6.-
Williamine , Morand, 43%	4 cl 8.-
Williamine moitiée-moitiée , Morand, 30%	4 cl 8.-
Whisky , Jhonnies Walker Black Label, 40%	4 cl 8.-

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.

