

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

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

Tartare de boeuf à l'italienne, toast maison à la tomate et aux olives Frites fraîches, tagliatelles croquantes de concombre	36.-
Aubergines en tartare et ses légumes de saison Frites fraîches	23.-
Tom Kha Kai, ballotine de poisson du jour marbré au nori Nouilles soba et pak-choï émincé	32.-
Focaccia garnie aux tomates cerises et burrata GRTA Carpaccio de courgettes bicolores	26.-
Pulled chicken FoodLab burger, raclette de brebis Buns à l'encre de seiche, mayonnaise au confit de poivrons fumés	26.-
Plat du jour / plat du jour végétarien	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.

La vente d'alcool est interdite
pour les moins de 16 ans.



Provenance des produits

Poisson	Selon l'arrivage
Poulet	Suisse-GRTA
Boeuf	Suisse
Farine	GRTA et BIO Suisse
Pain	Suisse- Fait Maison par nos apprenti.e.s
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			53.-
Chardonnay, Cave de Sézenove, 2024 AOC Genève	6.50		39.-
Chasselas Aigle Grand Cru, Hospices Cantonaux, 2023 AOC Vaud			39.-
Pinot blanc, Domaine de Beauvent, 2024 AOC Genève	6.-		36.-
Sauvignon blanc, Domaine de Beauvent, 2024 AOC Genève			41.-
ROUGE	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Gamay, Château des Bois, 2023 AOC Genève	5.-		27.-
Esprit de Genève, Cave de Genève, 2023 AOC Genève	7.-		41.-
Pinot Noir, cuvée ForPro, Domaine des Perrières, 2023 AOC Genève	6.-		35.-
Syrah, Weingut Seewer, 2023 AOC Valais			51.-
Cornalin Vieilles Vignes, Grand Brûlé, 2018 - Magnum 150 cl AOC Valais			113.-
Assemblage rouge, Les Frères Dutruy, 2022 AOC La Côte, VD			50.-
LES AUTRES VINS DU FOODLAB	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Oeil-de-Perdrix, Domaine des Perrières, 2024 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.

La vente d'alcool est interdite
pour les moins de 16 ans.



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 Dérupe Lager , Brasserie du Virage	33 cl	6.-
Bière Unicorn IPA , Brasserie du Virage	33 cl	6.-
Bière du moment , Brasserie du Virage	33 cl	6.-
Bière Mirage 0.3%	33 cl	6.-

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

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

BOISSONS CHAUDES

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

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

La vente d'alcool est interdite
pour les moins de 16 ans.

