

# 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

<b>Baba ganoush de courge</b> Croustillant et confit de courge, pain pita maison	12.-
<b>Carpaccio de féra du Lac</b> Aux fruits de la passion, mangue et basilic thaï	18.-
<b>Croustillant de saucisson vaudois</b> Mayonnaise citronnée aux herbes	16.-
<b>Œuf parfait de la ferme du Lignon</b> Crèmeux de châtaigne au café, fève de tonka et pickles de chanterelles	14.-

## PLATS

<b>Côte de cochon rassie de Valentin Chappuis à Lussey-Villars</b> Jus à l'ail noir, pleurotes sautées et croustillant de maïs GRTA	32.-
<b>Biscuit de brochet du Lac</b> Bisque d'écrevisse, blésotto genevois au topinambour et chou-fleur violet	28.-
<b>Gnocchis au potimarron</b> Crèmeux au vieux gruyère de la fromagerie du Moléson	24.-
<b>Cheese'FoodLab'Burger bœuf ou végétarien</b> Pommes frites maison	24.-
<b>Plat du jour</b>	21.-

## DESSERTS

<b>«La» mousse au chocolat</b>	9.-
<b>Tarte tatin, crème chantilly et glace vanille</b>	9.-
<b>Chariot de desserts</b> Selon la saison et en fonction du programme de formation de nos apprenti·e·s	9.-
<b>Café gourmand</b>	9.-
<b>Le «p'tit» cheesecake au citron et poire confite</b>	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

Porc	VD
Bœuf	CH
Féra	Léman
Farine	CH
Œufs	GE
Brochet	Léman

# Vins – Au fil du Rhône

BLANC	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
<b>Chasselas, Domaine des Curiades, 2023</b> AOC Genève	5.-		27.-
<b>Sauvignon Blanc, Domaine de la côte d'or, 2023</b> AOC Genève - BIOSUISSE			37.-
<b>Chardonnay, Cave de Sézenove, 2023</b> AOC Genève	6.-		36.-
<b>Chasselas Aigle Grand Cru, Hospices Cantonaux, 2023</b> AOC Vaud		34.-	39.-
<b>Fendant, Châteauneuf, 2023</b> AOC Valais			35.-
<b>Petite Arvine, Châteauneuf, 2023</b> AOC Valais	7.-		41.-
ROUGE	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
<b>Gamay, Domaine des Curiades, 2023</b> AOC Genève	5.-		27.-
<b>Esprit de Genève, Château des Bois, 2022</b> AOC Genève			41.-
<b>Pinot Noir, Domaine de Marcelin, 2023</b> AOC La Côte			36.-
<b>Gamaret, Changins, 2022</b> AOC La Côte	6.-		38.-
<b>Syrah, Grand Brûlé, 2023</b> AOC Valais	7.-		41.-
<b>Cornalin Vieilles Vignes, Grand Brûlé, 2018 - Magnum 150 cl</b> AOC Valais			113.-
LES AUTRES VINS DU FOODLAB	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
<b>Pink – vin rosé, Domaine des Curiades, 2023</b> AOC Genève	5.-	23.-	27.-
<b>Vin de dessert - Equinoxe Jour, Domaine de la Planta, 2023</b> AOC Genève	8.-	35.-	
<b>Effervescent - Cuvée Tradition, Domaine des Curiades,</b> AOC Genève			55.-

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



# Boissons

## BOISSONS FROIDES

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

## BIÈRES

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

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café, expresso</b>		3.-
<b>Double expresso</b>		4.50
<b>Cappuccino</b>		4.50
<b>Thé, infusion</b>		3.-

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

