

# 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](http://foodlab.for-pro.ch)

# Carte des mets

## ENTRÉES

|                                                                                                                                                           |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Tataki de patate douce</b><br>Choux mariné et sauce acidulée                                                                                           | 12.- / 26.- |
| <b>Bruschetta de pain bio, déclinaison de courges de Genève</b><br>Fromage bio aux herbes, oignons confits à la moutarde de bémichon et poire à Botzi AOP | 12.- / 26.- |
| <b>Croquetas de saucisse aux choux IGP</b><br>Pousses de moutarde et sauce gribiche aux herbes                                                            | 14.- / 28.- |
| <b>Œuf BIO poché en meurette</b><br>Pain au pinot noir de Genève et pickles de chanterelles                                                               | 14.- / 26.- |

## PLATS

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

## DESSERTS

|                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Café gourmand</b>                                                                            | 9.- |
| <b>Les desserts du moment</b><br>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                            |

# Vins – Au fil du Rhône

| BLANC                                                                             | <u>10 cl</u> | <u>50 cl</u> | <u>75 cl</u> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>Chasselas Cuvée ForPro</b> , Domaine des Perrières, 2023<br>AOC Genève         | 5.-          |              | 27.-         |
| <b>Viognier Les Romaines</b> , Les Frères Dutruy, 2023<br>AOC La Côte, VD         | 9.-          |              | 53.-         |
| <b>Chardonnay</b> , Cave de Sézenove, 2023<br>AOC Genève                          |              |              | 36.-         |
| <b>Chasselas Aigle Grand Cru</b> , Hospices Cantonaux, 2023<br>AOC Vaud           |              |              | 39.-         |
| <b>Fendant</b> , Châteauneuf, 2023<br>AOC Valais                                  |              |              | 35.-         |
| <b>Kerner</b> , La Côte d'Or, 2023<br>AOC Genève                                  | 6.-          |              | 37.-         |
| ROUGE                                                                             | <u>10 cl</u> | <u>50 cl</u> | <u>75 cl</u> |
| <b>Gamay Cuvée ForPro</b> , Domaine des Curiades, 2023<br>AOC Genève              | 5.-          |              | 27.-         |
| <b>Esprit de Genève</b> , Château des Bois, 2022<br>AOC Genève                    |              |              | 41.-         |
| <b>Pinot Noir</b> , Domaine des Perrières, 2023<br>AOC Genève                     | 6.-          |              | 35.-         |
| <b>Syrah</b> , Grand Brûlé, 2023<br>AOC Valais                                    |              |              | 41.-         |
| <b>Cornalin Vieilles Vignes</b> , Grand Brûlé, 2018 - Magnum 150 cl<br>AOC Valais |              |              | 113.-        |
| <b>Assemblage rouge</b> , Les Frères Dutruy, 2022<br>AOC La Côte, VD              | 8.-          |              | 50.-         |
| LES AUTRES VINS DU FOODLAB                                                        | <u>10 cl</u> | <u>50 cl</u> | <u>75 cl</u> |
| <b>Oeil-de-Perdrix Cuvée ForPro</b> , Domaine des Perrières, 2023<br>AOC Genève   | 6.-          |              | 35.-         |
| <b>Vin de dessert - Equinoxe Jour</b> , Domaine de la Planta, 2023<br>AOC Genève  | 8.-          | 35.-         |              |
| <b>Effervescent - Cuvée ForPro</b> , Château du Crest,<br>AOC Genève              |              |              | 55.-         |

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



# Boissons

## BOISSONS FROIDES

|                                     | à disposition |             |
|-------------------------------------|---------------|-------------|
| <b>Eau filtrée plate ou gazeuse</b> | <b>33 cl</b>  | <b>4.-</b>  |
| <b>Coca-cola, Coca-cola zéro</b>    | <b>25 cl</b>  | <b>1.50</b> |
| <b>Sirop</b>                        | <b>25 cl</b>  | <b>2.50</b> |
| <b>Jus de pomme</b>                 | <b>25 cl</b>  | <b>2.50</b> |
| <b>Thé froid maison</b>             | <b>25 cl</b>  | <b>2.50</b> |

## BIÈRES

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

## BOISSONS CHAUDES

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

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

