

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

21. jusqu'à 27.04.2025

Pour le numérique menu avec plus d'informations, Scannez le QR-Code!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Green House	14.00 	Vol-au-vent aux champignons, Asperges et riz créole  14.00	Halloumi mariné et grillé, Salade grecque, Olives, concombres, tomates séchées  14.00	Ravioli végétariens de saison, Sauce fromagère à la crème, Gruyère râpé  14.00	Samosas végétariens, Sauce au yoghourt, Boulgour, Salade de concombre et sésame  14.00
Market Place	16.90 	Escalope de poulet panée, Sauce à l'ail des ours, Salade de carottes et frites maison, Soupe ou...  17.90	Pojarski de veau poêlé, Sauce au poivre vert et à la crème, Courgettes sautées à l'origan,...  18.90	Poulet rôti mariné, Carottes caramélisées, Pommes au four et crème aux herbes, Soupe ou...  17.90	Saucisse à rôtir paysanne, Jus à l'échalote, Chou-fleur sauté, Pommes de terre à la...  17.90
Chef's special	16.90 	Ceviche péruvien, Tortilla chips, maïs, patate douce, Coriandre et riz blanc, Soupe ou salade du...  18.90	Ceviche de thon et avocat, Ananas, coriandre, citron vert, Crudités et garnitures maison, Riz...  18.90	Ceviche équatorien, Aux crevettes cuites, Tortilla, maïs, tomates, lime, Oignons, avocats, Soupe ou...  18.90	Ceviche de flétan à la suisse, Mangue et avocat, Mélange tomate, oignons et coriandre, Riz créole,...  18.90

Toute modification des différents composants du menu est communiquée par écrit directement à la sortie du menu. En cas de doute sur les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez contacter nos spécialistes à tout moment.

Prix en CHF TTC



Découvrir l'effet climatique de repas...

Impact climatique

- élevée
- moyenne
- faible



Équilibre

- Protéines
- Glucides
- Légumes & Fruits

... et reconnaître une alimentation équilibrée.