

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

03. jusqu'à 09.02.2025

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Green House	Ravioli de saison, Sauce à la crème de cerfeuil, Rucola et Parmesan  14.00	Quiche aux légumes, oignons, noix et poireaux, Salade de carottes à l'orange  14.00	Tajine aux pois chiches, carottes, aubergines et raisins secs, Bouillon de légumes   14.00	Panini Caprese tomate, mozzarella, Salade de saison  14.00	Tortilla "Maître Gora", 100% maison et succulente  14.00
Market Place	Beignets de poissons, Légumes du marché, Mayonnaise au citron, Risotto fromager, Salade bar  16.90	Poitrine de veau braisée, Polenta Bramata, Tombée de poireau, Salade bar  16.90	Bouillabaisse "tradition", Pommes de terre au persil, Carottes et fenouilles, Salade bar  16.90	Poulet aux raisins et citron vert, Semoule à l'huile d'olive, Courgettes à l'origan, Salade bar  16.90	Sauté de poisson à la coco, Riz aux légumes, Salade bar   16.90
Chef's special	Roastbeef basse température, Pommes frites, Sauce tartare maison, Salade bar   18.90	Roastbeef basse température, Pommes frites, Sauce tartare maison, Salade bar   18.90	Roastbeef basse température, Pommes frites, Sauce tartare maison, Salade bar   18.90	Roastbeef basse température, Pommes frites, Sauce tartare maison, Salade bar   18.90	Roastbeef basse température, Pommes frites, Sauce tartare maison, Salade bar   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.