

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

10. jusqu'à 16.02.2025

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Green House	Chili sin carne de quorn, Riz blanc, haricots rouges et piments 14.00   	Penne aux trois fromages, Pomme caramélisée 14.00 	Soupe de chalet artisanale, A volonté... Croûtons, Gruyère et ciboulette 14.00 	Feuilleté aux champignons frais, Crème de cerfeuil et carotte de Mr. Rabbit 14.00 	Nouilles de blé au sésame, Sauté de légumes teriyaki 14.00  
Market Place	Filet de cabillaud en pâte, Mayonnaise au citron vert, Pommes frites, Carottes lyonnaise, Bar à salade 16.90  	Secreto de porc, Pommes grenailles au four, Courgettes farcies maison, Bar à salade 16.90   	Pot-au-feu traditionnel, Pommes de terre, persil, Légumes d'hiver et moutarde, Bar à salade 16.90  	Coq au vin "Grand-mère", Pâtes à l'huile d'olive, Légumes du marché, Bar à salade 16.90 	Filet de plie poché au vin blanc, Sauce aux petits légumes, Légumes du moment, Pommes de... 16.90 
Chef's special	Poulet Biryani traditionnel, Coriandre et épices, Riz du jour, Pickles, Bar à salade 18.90   	Curry de veau indien, Yogourt aux herbes, Chou-fleur rôti, Riz long grain, Bar à salade 18.90 	Boulettes d'agneau maison, Pain naan, Sauce au yaourt, Riz à l'indienne, Bar à salade 18.90 	Curry de poisson au lait de coco, Légumes, lentilles, Riz à la cardamome, Bar à salade 18.90   	Samosas au boeuf fait main, Sauce maison, Garnitures indiennes, Bar à salade 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.