




Menu de la semaine

Menus I

Menus II

lundi 13 avril 2026

Coquelet rôti
jus à l'ail des ours
Coquillettes Grand-Mère*
Tian provençal
Buffet de desserts

Dahl de lentilles corail au lait de coco 
Samoussas végétariens
sauce raïta
Buffet de desserts


mardi 14 avril 2026

Aiguillette baronne
jus aux échalotes
Pommes de terre nouvelles
Légumes rôtis
Verrine tarte citron

Soufflé de poisson
sauce bisque au gingembre
Epinards en branches
Orge perlé GRTA
Verrine tarte citron


mercredi 15 avril 2026

Osso bucco braisé, gremolata
Risotto milanaise
Romanesco aux pignons
Tarte aux fruits

Salade thaïe 
à la papaye verte et cacahuètes
Rouleaux de printemps végétariens
sauce aigre-douce
Tarte aux fruits

jeudi 16 avril 2026

Lasagnes à la bolognaise maison GRTA
au bœuf ou à la julienne de légumes
Cruautés
Coupe Romanov

Asperges et pleurotes sautés 
Œufs parfaits GRTA
sauce mousseline et toasts
Coupe Romanov

vendredi 17 avril 2026

Cabillaud nacré
sauce moutardée
Patates douces écrasées
Chayottes à la provençale
Glace Melba

Rôti de porc* GRTA
Haricots coco
Légumes de saison
Glace Melba

Menu du jour 16 CHF "Plat du jour et dessert du jour"



restaurant.epicure@epi.ge.ch +41 22 .949.05.72
Chemin de la Pallanterie, 10 - 1252 MEINIER

* Plat à base de porc ou pouvant contenir du porc

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous donnera toutes les informations nécessaires.



Menu de la semaine

Menus I

Menus II

lundi 20 avril 2026

Filet de poulet GRTA
cuisiné comme une poule au pot
sauce suprême
Riz pilaf et légumes de cuisson
Dessert du jour

Tartare de bœuf classique
Pommes frites
Salade verte
Toasts et beurre
Dessert du jour

mardi 21 avril 2026

Entrecôte de bœuf poêlée
sauce aux poivres verts
Gratin dauphinois
Endives braisées
Tarte choco-banane

Duo de saumons en tartare
ou tartare de légumes et chèvre frais
Pommes wedges croustillantes
Crudités variées
Tarte choco-banane

mercredi 22 avril 2026



Buffet de pâtes
choix de sauces
Fromage râpé
Macédoine de légumes
Tartare de fraises, crème double

Tartare de bœuf thaïe
Frites de manioc
Salade de papayes vertes
Toasts
Tartare de fraises, crème double

jeudi 23 avril 2026

Pojarski de veau, jus au thym
ou steak végétarien
Polenta GRTA gratinée
Fine ratatouille
Tarte au flan

Tartare de crevettes
et avocats aux herbes fraîches
sauce exotique à la mangue
Frites de patates douces, salade
Tarte au flan

vendredi 24 avril 2026

Filets de perche meunière
beurre blanc
Timbale de riz créole
Tombée d'épinards
Coupe Danemark

Tartare du jour
Garnitures classiques

Coupe Danemark

Menu du jour 16 CHF "Plat du jour et dessert du jour"



restaurant.epicure@epi.ge.ch +41 22 .949.05.72
Chemin de la Pallanterie, 10 - 1252 MEINIER

* Plat à base de porc ou pouvant contenir du porc

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous donnera toutes les informations nécessaires.