

Changement
d'enseigne
Nouveau chef
de cuisine



EPIC devient désormais **Le BLOKK!**
Venez dégustez les plats de notre nouveau chef JOHN!

SELF SERVICE

Plats du jour (viande et poisson)

Buffet salades

Burgers maison

Quiches aux légumes

Saucisse de Veau

Poulet Rôti à la Broche

Brasserades

Sandwichs, Wraps

Boissons

Desserts maison

LIVRAISON DES PLATS AU CHOIX
MENU DU JOUR
BUSINESS LUNCH
COCKTAILS DINATOIRES
TRAITEUR
PRIVATISATION



RESTAURANT

Formule du midi
ENTREE+PLAT 25.-

**Terrasse ombragée
et calme
Fontaine
Rafraichissante**

JEUDREDI DES LE MOIS DE MAI
Sur notre terrasse venez profiter de
moments entre collègues avec notre
sangria maison et musique live

Tel. 022 785 85 85

Chemin des Aulx 10, 1228 Plan-les-
Ouates



MENU TRAITEUR

Mises en bouche froides:

- **BURGER AU MAGRET DE CANARD, CONFITURE DE FIGES ET ROQUETTE**
- **BURGER NORDIQUE (SAUMON MARINÉ, FROMAGE FRAIS, BÂTONNETS DE POMMES ACIDULÉES**
- **CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS ET GELÉE CASSIS**
- **ASSORTIMENTS DE MINI CLUBS SANDWICHES**
- **ASSORTIMENTS DES WRAPS: AVOCAT, TOMATE, ANANAS, JAMBON CRU, COMTÉ**
- **CUILLÈRE DE GORGONZOLA, NOIX ET RAISON**
- **CUILLÈRE DE TOMATE COULEUR AU BALSAMIQUE**
- **PANNA COTTA AUX POIVRONS, ESTRAGON CISELÉ**
- **ASSORTIMENT DE VERRINES**
- **ASSORTIMENTS DE SALADES**

Mises en bouche chaudes:

- **BROCHETTE DE BOEUF AU FROMAGE (YAKITORIS)**
- **BROCHETTE DE POULET SUCRÉE-SALÉE AU SÉSAME**
- **BROCHETTE DE CREVETTES À L'ANANAS, SAUCE AIGRE DOUCE**
- **MINI QUICHE AUX ESCARGOTS**
- **MINI QUICHE SAUMON EPINARDS**
- **FEUILLETÉ AUX LÉGUMES**
- **BURGER SUISSE(SAUCE AU POIVRE, RÖSTI, FROMAGE RACLETTE)**

Dessert Maison:

- **TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES**
- **TARTALLETTE AU CITRON**
- **FINANCIER AMANDE CHOCOLAT**
- **TARTARE DE FRUITS FRAIS**
- **CANNELÉ BORDELAIS**
- **MOUSSE AUX FRUITS**
- **PANNA COTTA MANGUE VANILLE**



**N'hésitez pas à nous faire part de vos envies !
Nous sommes là pour chatiller vos papilles !**



MENU BUSINESS 39.-

Entrée:

Salade de saison et crudités

ou

Mille feuille aux champignons des bois

Plat:

Volaille farcie aux champignons, sauce crémeuse, palet de polenta infusée à la verveine

ou

Brochettes de poissons (saumon, cabillaud) au beurre blanc citronnée, risotto à la pistache et

estragon

Dessert:

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Coupe de sorbets



MENU PRESTIGE 49.-

Entrée:

Duo d'asperges blanches et vertes, sauce hollandaise, oeufs en mimosas

ou

Truite marinée par nos soins, salade rampant vinaigrette acidulée

Plat:

Filet de bœuf au poivre noir concassé, flan de pomme de terre Agria, fagot d'haricots vert cake à la carotte

ou

Dos de Cabillaud, sauce piquillons, purée de petits pois et julienne de légumes

Dessert:

Tartare de fruits frais, sorbet citron

ou

Fondant au chocolat, glace vanille





SOIREE LIVE (.jeudis)

DEGUSTATION DES HUITRES

APERU DINATOIRE

RECEPTION DES INVITES