

# VIO SOPHIE

Laissez-vous emporter dans un voyage culinaire autour du monde. L'expérience VIO, c'est la saveur, la fraîcheur et la qualité. La nature et l'authenticité. Pour une gastronomie saine et durable, nous attachons une grande importance à l'origine de nos produits. Nous favorisons la coopération avec les agriculteurs régionaux et cultivons également nos propres légumes dans notre potager bio.

VIO c'est aussi le choix. La variété et la liberté de la décision - ici, c'est vous le chef. Vous décidez du contenu de votre assiette, de sa préparation et de son raffinement. Faites voyager votre esprit et vos goûts en découvrant différents arômes et styles de préparation pour composer votre repas entièrement selon vos envies.

Savourez le moment de plaisir et de la détente au VIO. Ne vous stressiez pas, si une fois la préparation de votre assiette prend un peu plus de temps que d'habitude. Nous sommes là pour votre bien-être. Take it easy, profitez de passer des bons moments avec vos convives et de découvrir d'autres inspirations culinaires ou sensuelles.

Enjoy !

**vio** [lat.]: je voyage

## NOUVEAU COMMANDEZ EN LIGNE

Que vous souhaitiez prendre votre plat à emporter ou qu'il s'agisse simplement de gagner du temps lors d'un repas d'affaires – vous pouvez désormais précommander votre choix et même payer en ligne.

Rendez-vous sur [vio.ch](http://vio.ch) pour faire votre commande. Ensuite, vous passez à l'heure prévu et emportez le repas prêt au prix take-away ou vous le dégustez ici sur place.

## VIO PLAISIRS

Une petite douceur vous tente? Une friandise, un cocktail ou un petit accompagnement pour votre apéritif? Découvrez nos cartes et nos offres du moment.

DESSERTS & GLACES  
CAFÉ GOURMAND  
VINS & APÉROS  
COCKTAILS  
TITBITS  
TAPAS

... et beaucoup plus

[WWW.VIO.CH](http://WWW.VIO.CH)

# EAT



# LE CHOIX

## ALL IN

SÉLECTION D'ENTRÉES  
LA FORMULE À VOLONTÉ

39.90

## DOUBLE

SÉLECTION D'ENTRÉES  
1 ASSIETTE LA FORMULE

29.90

## SIMPLE

1 SÉLECTION D'ENTRÉES  
OU 1 ASSIETTE LA FORMULE

18.90

## SPÉCIAL LUNCH

UNIQUEMENT LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI

1 SÉLECTION D'ENTRÉES  
1 ASSIETTE LA FORMULE  
1 DESSERT DU JOUR

COMPLET	24.90
ENTRÉE-PLAT	19.90
PLAT-DESSERT	19.90
PLAT SEUL	16.90

## TAKE-AWAY

1 ASSIETTE DE NOTRE  
SÉLECTION D'ENTRÉES

14.90

1 CROSTO, WOK, SOUPE, GRILL,  
ROLL OU BOL AU CHOIX

15.90

ÉTUDIANTS: 20% RABAIS SUR LA FORMULE ALL IN AVEC CARTE D'ÉTUDIANT.  
VALABLE DE LUNDI À JEUDI AU RESTAURANT (TAKE-AWAY AU PRIX NORMAL)  
ENFANTS: GRATUIT JUSQU'À 5 ANS, DE 6 À 12 ANS: 50% RABAIS SUR ALL IN,  
DOUBLE OU SIMPLE.

# LA FORMULE



- CHOISISSEZ -



- FAITES CUIRE -



- SAVOUREZ -

# COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE

En premier, vous décidez du mode de préparation: Au wok, au grill, en crosto croustillant, en soupe ou en roll (wrap). Ensuite, vous sélectionnez les ingrédients et vous déterminez l'arôme (Mediterraneo, Satay, Cajun, Thaï Curry, Barbecue, Cream Fondue ou Pure). Ajoutez le N° de votre place et rendez votre choix à notre staff. Dès que votre repas est prêt, il vous est servi à table.

Souhaitez-vous déguster une autre combinaison par la suite ? Faites-vous plaisir - les portions dans La Formule à volonté sont conçues de manière à ce que vous puissiez savourer nos différentes façons de cuisine pendant votre visite au VIO.

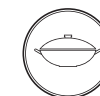
Bon appétit!

# UNE SEULE FORMULE – D'INNOMBRABLES POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS

## LES PRODUITS

BIENVENUE AU MARCHÉ ! LA SÉLECTION DE NOS PRODUITS FRAIS VARIE RÉGULIÈREMENT SELON L'OFFRE DE LA SAISON ET DE NOS PRODUCTEURS. QU'IL S'AGISSE DE POISSON, DE VIANDE, DE PÂTES OU DE LÉGUMES, UN RICHE ASSORTIMENT VOUS ATTEND.

## LES PRÉPARATIONS



### WOK

TOUJOURS ADAPTÉ ET PARFAIT POUR LES PLATS DE NOUILLES



### GRILL

UNE RÉELLE SENSATION DE BARBECUE POUR VOS MÉLANGES FRAIS



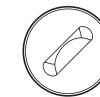
### CROSTO

VOTRE GARNITURE CUITE SUR UNE PÂTE CROUSTILLANTE AU FOUR EN PIERRE



### SOUPE

CHAUD ET AROMATIQUE VOTRE SÉLECTION EN UN COPIEUX POTAGE



### ROLL

VOTRE ASSORTIMENT ROULÉ DANS UN DÉLICIEUX WRAP

## LES ARÔMES



MEDITERRANEO

TOUTES LES SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE: TOMATES, OLIVES, OIGNONS, AIL, BASILIC, ROMARIN, ORIGAN



SATAY

L'AFRIQUE À LA RENCONTRE DE L'ASIE: CACAHUËTES, LAIT DE COCO, SUCRE ROUX, PIMENT, ÉPICES



CAJUN

LA VÉRITABLE TOUCHE CRÉOLE: PIMENTS (CAYENNE, ANCHO, BIRDEYE), PAPRIKA, AIL, ÉPICES



THAÏ CURRY

L'AROMATIQUE ASIE DU SUD-EST: LAIT DE COCO, MANGUE, CITRONNELLE, GINGEMBRE, CORIANDRE



BARBECUE

L'ORIGINAL FUMÉ DES AMÉRIQUES: SAUCE SOJA, BALSAMICO, MIEL, TOMATE, SEL GEMME, OIGNONS, ÉPICES



CREAM FONDUE

LE GRAND CLASSIQUE CRÉMEUX DE LA SUISSE: FROMAGE, CRÈME FRAÎCHE, SAFRAN, VIN BLANC, SEL, POIVRE, HERBES



PURE

POUR REHAUSSER LE GOÛT AUTHENTIQUE DE VOS INGRÉDIENTS: A L'HUILE NATURELLE OU AU BOUILLON VÉGÉTAL

Toutes nos sauces sont végétales, à l'exception de la Cream Fondue qui contient des produits laitiers. Les descriptions des arômes mentionnent les ingrédients les plus prononcés. Bien sûr, chaque sauce est affinée et assaisonnée par les secrets de nos chefs. En cas d'allergies, veuillez demander au service la liste complète d'ingrédients ou la liste d'allergènes de produits.