

# NM x CAG x FIFF

FR

---

Le Nouveau Monde et son café à l'Ancienne Gare accueillent le FIFF pour sa 37ème édition. Quel plaisir! Cette année, nous souhaitons nous plonger dans l'atmosphère du FIFF et vivre la thématique à travers une dramaturgie culinaire et une scénographie digne d'un décor de film!

Le Café Culturel de l'Ancienne Gare se transforme du 18 au 25 mars 2023 en un food court asiatique, perse, oriental et balkanique, les plats proposés suivent tous les axes de la programmation et sont tous végétariens.

Nous vous proposons des narrations culinaires, au travers d'assiettes composées (entrée et plat dans la même assiette) de divers saveurs, selon les illustrations : salé-sucré, cuit-cru, croquant-onctueux.

DE

---

Das Nouveau Monde und sein Café im Ancienne Gare empfangen das FIFF für seine 37. Ausgabe. Was für ein Vergnügen! Dieses Jahr möchten wir in die Atmosphäre des FIFF eintauchen und das diesjährige Thema durch eine kulinarische Dramaturgie und eine Szenografie, die einer Filmkulisse würdig ist, hautnah miterleben!

Das Café Culturel de l'Ancienne Gare verwandelt sich vom 17. bis 26. März 2023 in einen asiatischen, persischen, orientalischen und Balkan-Foodcourt. Die angebotenen Gerichte werden allen Themen des Programms folgen und sind allesamt vegetarisch.

Wir bieten euch kulinarische Themenerzählungen anhand von zusammengestellten Tellern (Vorspeise und Hauptgericht auf demselben Teller), je nach Illustration mit verschiedenen Geschmacksrichtungen: salzig-süß, gekocht-krustig, knackig-weich.

---

The Nouveau Monde and its café at the Ancienne Gare welcome the FIFF for its 37th edition. What a pleasure! This year, we wish to immerse ourselves in the atmosphere of the FIFF and live the theme through a culinary dramaturgy and a scenography worth a film setting!

The Café Culturel de l'Ancienne Gare will be transformed from 17th to 26th March 2023, 2023 into an Asian, Persian, Oriental and Balkan food court. The meals are inspired all the themes of the Festival and are all vegetarian.

We offer culinary narrations, with plates composed of various opposite flavors like sweet and salty, cooked and raw, crunchy and soft. Starter and main course are served in the same plate.

---

Prix public / Preis Besuchende / Audience price  
21.00 CHF / Assiette composée : Entrée et plat

Prix FIFF / Preis FIFF / FIFF price  
16.00 CHF (avec Badge FIFF uniquement, nur mit FIFF-Badge, with FIFF badge only)  
Inclus une boisson minérale ou une bière  
Inklusive ein Mineralgetränk oder ein Bier  
Includes a soft drink or a beer

---

Petit-déjeuner / Frühstück / Breakfast  
9h00 - 10h30

Midi / Mittag / Lunch  
11h30 - 15h30

Soir / Abendessen / Dinner  
18h00 - 22h30

---

Des grignotages et des collations sont disponibles toute la journée  
Knabberereien und Häppchen sind den ganzen Tag über erhältlich  
Snacks and bites are available all day

## SAM / SA / SAT 18.03

---

### **Et la caravane passe**

Le transport des marchandises, les mouvements d'immigration et les échanges culinaires. Des thèmes que partagent la plupart des pays méditerranéens. Cette ouverture a permis les fusions culinaires et culturelles.

### **Und die Karawane zieht weiter**

Warentransport, Migrationsbewegungen und kulinarischer Austausch - Themen, die die meisten Mittelmeerländer teilen. Diese Offenheit hat zu kulinarischen und kulturellen Verschmelzungen geführt.

### **And the caravan passes by**

The transport of merchandises, immigration movements and culinary exchanges, themes shared by most Mediterranean countries. This exposure has allowed culinary and cultural cocktails.

---

### **Midi**

Tajine sicilien aux artichauts, sur lit d'orge et saladine d'olives

### **Soir**

Couscous phénicien et salade de laitue à l'orange

---

### **Mittag**

Sizilianische Tajine mit Artischocken, auf einem Bett aus Gerste und einer Oliven-Saladine

### **Abend**

Phönizisches Couscous mit Orangensalat

---

### **Lunch**

Sicilian tagine with artichokes, on a bed of barley and small olive salad

### **Dinner**

Phoenician Couscous and lettuce salad with orange

DIM / SO / SUN 19.03

---

***Delicatessen***

Célébration du chef d'oeuvre de Jeunet-Caro, une boucherie sans boucher, de la cervelle sans abats !

***Delikatessen***

Feier des Meisterwerks Jeunet-Caro, einer Metzgerei ohne Metzger, Gehirn ohne Schlachtabfälle!

***Delicatessen***

Celebration of the Jeunet-Caro masterpiece, a butcher shop without any butcher, brains without offals!

---

**Midi**

Cervelle de chou-fleur, sauce maffé et ses mungos aux carottes

**Soir**

Fricassée de choux aux champignons et polenta aux noix épicées

---

**Mittag**

Blumenkohlhirn mit Maffé-Sauce und Karotten-Mungos

**Abend**

Kohlfrikassee mit Pilzen und Polenta mit pikanten Nüssen

---

**Lunch**

Cauliflower brains, maffé sauce and carrot mungos

**Dinner**

Fricassee of cabbage with mushrooms and spiced nuts polenta

LUN / MO / MON 20.03

---

**Il était une fois au Nouveau Monde**

Un petit clin d'oeil à notre salle, aux Amériques, à la grande industrie du cinéma américain, et au film «Beignets de tomates vertes», qui se passe dans un café populaire aux abords d'une gare!

Tiens, ça rappelle quelque chose!

**Es war einmal im Nouveau Monde**

Eine kleine Anspielung auf unseren Saal, auf Amerika, auf die grosse amerikanische Filmindustrie und auf «die Grüne Tomaten» des Films, der in einem beliebten Café am Rande eines Bahnhofs spielt! Das erinnert an etwas!

**Once Upon a Time in Nouveau Monde**

A little nod to our venue, to the Americas, to the great American film industry, and to «Fried Green Tomatoes», the movie that takes place in a popular café on the outskirts of a train station! Well, that reminds us of something!

---

**Midi**

Beignet de légumes, pickles, quinoa et ketchup maison

**Soir**

Chili végétal à la mode Cajun, pommes de terre douces braisées, concassé de tomates, coriandre, piment et citron vert

---

**Mittag**

Gemüsebeignet, Essiggurken, Quinoa und hausgemachter Ketchup

**Abend**

Vegetarisches Chili nach Cajun-Art, geschmorte Süsskartoffeln, Tomaten-Concassé, Koriander, Chili und Limetten

---

**Lunch**

Vegetable fritters, pickles, quinoa and homemade ketchup

**Dinner**

Cajun-style vegetable chili, braised sweet potatoes, tomato paste, coriander, chili and lime

MA / DI / TUE 21.03

---

**À l'Est toute**

Direction la mer Noire, une rose dans les cheveux et un rêve dans les yeux. Le rêve d'un monde égalitaire, pacifique et social! Un rêve tombé à l'eau ou dans un verre de vodka!

**Volle Kraft voraus in den Osten**

Mit einer Rose in den Haaren und einem Traum in den Augen geht es ans Schwarze Meer. Ein Traum von einer egalitären, friedlichen und sozialen Welt! Ein Traum, der ins Wasser oder in den Wodka gefallen ist!

**Eastbound**

Heading for the Black Sea, a rose in the hair and a dream in the eyes. A dream of an egalitarian, peaceful and social world! A dream that fell in the water or in a glass of vodka!

---

**Midi**

Choux rouges Molotov, poireaux à la vodka et haricots blancs à l'ail

**Soir**

Goulash, salade de choux aigre-douce au cumin

---

**Mittag**

Molotow-Rotkohl, Lauch in Wodka und weisse Bohnen mit Knoblauch

**Abend**

Gulasch, süß-saurer Kohlsalat mit Kümmel

---

**Lunch**

Molotov red cabbage, leeks with vodka and white beans with garlic

**Dinner**

Partisan goulash, sweet and sour cabbage salad with cumin

ME / MI / WED 22.03

---

**Zan, zendegi, azadi**

«Femme, vie, liberté»: À la table des Iraniennes.  
Faut-il en dire plus?

**Zan, zendegi, azadi**

«Frau, Leben, Freiheit»: Am Tisch der Iranerinnen.  
Muss man mehr dazu sagen?

**Zan, zendegi, azadi**

«Woman, life, freedom»: At the table of Iranian women.  
Enough said.

---

**Midi**

Souris de fenouils au citron séché, curcuma et haricot blanc, Sabzi Polo et yogurt à la betterave

**Soir**

Demie-aubergine confite au miel et mélasse de grenade, pois chiches au tahini, Sabzi polo et yogurt à la betterave

---

**Mittag**

Fenchelkeule mit getrockneter Zitrone, Kurkuma und weissen Bohnen, Sabzi Polo und Rote-Bete-Joghurt

**Abend**

Halbe eingemachte Aubergine mit Honig und Granatäpfel, Kichererbsen mit Tahini, Sabzi Polo und Rübenjoghurt

---

**Lunch**

Fennel shanks with dried lemon, turmeric and white beans, Sabzi Polo and beet yogurt

**Dinner**

Half eggplant in honey and pomegranate molasses, chickpeas with tahini, Sabzi Polo and beet yogurt

## JE / DO / THU 23.03

---

### **Feast of the east**

En Europe nous avons le chic de combiner les plats des pays asiatiques, de les transformer à notre sauce et de leur donner d'autres appellations. Tout ça c'est par amour, pour l'amour de cette cuisine riche et variée.

### **Feast of the east**

Wir in Europa haben den Chic, Gerichte aus asiatischen Ländern zu kombinieren, sie nach unserem Geschmack umzuwandeln und ihnen andere Bezeichnungen zu geben. All das geschieht aus Liebe, aus Liebe zu dieser reichen und vielfältigen Küche.

### **Feast of the east**

We have a knack in Europe for combining dishes from Asian countries, transforming them into our way and giving them other names. Just for love, for the love of this rich and varied cuisine, all this for Hiroshima my love!

---

### **Midi**

Manga noodles: Nouilles de riz, miso, gingembre, shiitake, algues et oeuf

### **Soir**

Korea-bomba: Sauté de soja à l'ail, radis mariné, kimchi et riz

---

### **Mittag**

Manga noodles : Reismnudeln, Miso, Ingwer, Shitake, Algen und Ei

### **Abend**

Korea-bomba: Sojasauté mit Knoblauch, eingelegtem Rettich, Kimchi und Reis

---

### **Lunch**

Manga noodles: Rice noodles, miso, ginger, shitake, seaweed and egg

### **Dinner**

Korea-bomba: Soybean stir-fried with garlic, pickled radish, kimchi and rice



VE / FR / FRI 24.03

---

**Love Food: Viens prendre ta lunchbox !**

En hommage au film *The Lunchbox*, nous proposons nos plats en version lunchbox à l'emporter devant le film de votre choix. Faites attention, de petits messages plein d'amour pourraient s'y être glissés.

**Love Food: Komm und hol dir deine Lunchbox!**

Als Hommage an den Film *The Lunchbox* bieten wir unsere Gerichte in einer Lunchbox-Version an, die ihr vor dem Film euer Wahl mitnehmen könnt. Achtet auf die kleinen Liebesbotschaften in eurer Box.

**Love Food: Come get your lunchbox!**

In homage to the movie *The Lunchbox*, we serve Friday's meal in a lunchbox to be enjoyed watching the movie of your choice. Careful! Your meal might hide a message of love.

---

**Midi**

Coeur de betterave rouge chaud sur lit de boulgour à la rose et amandes caramélisées

**Soir**

Brochettes de légumes Tandoori, dal au curcuma, riz basmati et raïta à l'aneth

---

**Mittag**

Ein heisses Herz von roter Beete, auf einem Bett aus Rosenbulgur und karamellisierten Mandeln

**Abend**

Tandoori-Gemüsespiesse, Kurkuma-Dal, Basmatireis und Dill-Raita

---

**Lunch**

Hot heart of red beet on a bed of rose bulgur and caramelised almonds

**Dinner**

Tandoori vegetable skewers, turmeric dal, basmati rice and dill raita

SA / SA / SAT 25.03

---

**Indian Party**

C'est la dernière soirée du FIFF, c'est la fête, la grande soirée de l'année !  
Faisons la fête comme dans un film de Bollywood !

**Indian Party**

Es ist der letzte Abend des FIFF, es ist die Sause, der grosse Abend des  
Jahres! Lass uns feiern als wären wir in einem Bollywood-Film!

**Indian Party**

It's the last night of FIFF, the biggest night of the year! Let's celebrate as  
if we were in a Bollywood movie!

---

**Midi**

Duo de pommes de terre et carottes en robe de cacao, riz sauvage en  
tenue dorée

**Soir**

Curry de légumes aux lentilles, salade mangue-banane-citron, riz  
basmati et raïta à l'aneth

---

**Mittag**

Kartoffel-Karotten-Duo im Kakaokleid mit Wildreis im Goldkleid

**Abend**

Gemüsecurry mit Linsen, Salat mit Mango, Banane, Zitronen,  
Basmatireis und Dill-Raita

---

**Lunch**

Potato and carrots coupled in a cocoa dress, wild rice in a golden gown

**Dinner**

Lentil vegetable curry, mango banana lemon salad, basmati rice and  
dill raita

## LES MATINS / AM MORGEN / MORNINGS

---

### **Le petit déj BRUT!** (Les meilleurs croissants de ta vie)

Croissant	2.40 CHF
Pain au chocolat	3.10 CHF

### **Frühstück von BRUT!** (Die besten Gipfeli deines Lebens)

Gipfeli	2.40 CHF
Schoggibröttli	3.10 CHF

### **BRUT Breakfast!** (Best croissant of your life)

Croissant	2.40 CHF
Chocolate bread	3.10 CHF

---

## TOUTE LA JOURNÉE / DEN GANZEN TAG ALL DAY LONG

---

### **SALÉ / SALZIGE / SAVOURY**

Les sandwichs préférés de David Lynch, mais revisités!

Die beiden Liebessandwiches von David Lynch, aber neu interpretiert!

David Lynch's 2 favorite sandwiches, but revisited!

**BLT** 8 CHF

Bacon, laitue, tomates et beurre de cacahuète crunchy

Speck, Salat, Tomaten und knusprige Erdnüsse

Bacon, lettuce, tomatoes and crunchy peanut butter

**Egg Sandwich**

8 CHF

Sandwich à l'omelette libanaise, persil, courgettes, cannelle

Sandwich mit libanesischem Omelett, Petersilie, Zucchini und Zimt

Lebanese omelette sandwich, parsley, zucchini and cinnamon

**The big Sushi**

8 CHF

Comme son nom l'indique, c'est un sushi géant végétarien!

Wie der Name schon erahnen lässt, handelt es sich hierbei um ein riesiges vegetarisches Sushi!

As the name suggests, it's a giant vegetarian sushi!

**The big Sushi**

8 CHF

Comme son nom l'indique, c'est un sushi géant végétarien!

Wie der Name schon erahnen lässt, handelt es sich hierbei um ein riesiges vegetarisches Sushi!

As the name suggests, it's a giant vegetarian sushi!

**SUCRÉ / SÜSSE / SWEET**

**Nadine Labaki**

5 CHF

Riz au lait à la fleur d'oranger, pistaches et pétales de rose

Milchreis mit Orangenblüten, Pistazien und Rosenblättern

Rice pudding with orange blossom, pistachios and rose petals

**Jafar Panahi**

5 CHF

Halwa perse à la farine de pois chiche, cardamome et pistaches

Persische Halwa mit Kichererbsenmehl, Kardamom und Pistazien

Persian Halwa with chickpea flour, cardamom and pistachios

**Kurosawa**

3 CHF

Moshi glacé (Mangue, yuzu, thé vert)

Mochi-Eis (Mango, Yuzu, Grüntee)

Iced Moshi (Mango, yuzu, green tea)

---

Le concept de restauration du FIFF est une collaboration entre le Café Culturel de l'Ancienne Gare et Fabrizio Ilardo

Das Restaurationskonzept des FIFF ist eine Zusammenarbeit zwischen dem Café Culturel de l'Ancienne Gare und Fabrizio Ilardo

The FIFF catering concept between Café Culturel de l'Ancienne Gare and Fabrizio Ilardo.

CCAG: [cafeanciennegare.ch](http://cafeanciennegare.ch) / [info@nouveau monde.ch](mailto:info@nouveau monde.ch) / 026 322 57 72

Fabrizio Ilardo : [lechoppeathes.ch](http://lechoppeathes.ch) / [lechoppesathes@gmail.com](mailto:lechoppesathes@gmail.com) / 079 365 75 68

---

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre staff vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Falls Sie bestimmte Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informiert Sie unser Personal gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.

If you have any allergies or intolerances, our staff will gladly inform you about the ingredients used in our dishes upon your request.

Provenance des viandes / Fleischherkunft / Meat provenance  
CH



