

# BIENVENUE

## Welcome

Nous vous accueillons dans notre  
Lunch - Event - Work Le Chef.

Entre le ballet des avions sur le tarmac  
et la vue incroyable sur la chaîne du Jura,  
ce restaurant en met plein les yeux !

Côté menu, on décolle pour un grand voyage  
avec de belles escales ....  
des classiques de la cuisine traditionnelle suisse  
mais également nos propres délices internationaux.

Attachez vos papilles !

We welcome you to our  
Restaurant - Bar - Lounge Le Chef.

Between the ballet of planes on the tarmac  
and the wonderful view of the Jura mountain range  
this restaurant is a sight to behold !

About menu, we're taking off on a great journey  
with many stops...  
traditional classics of Swiss cuisine  
and also our own international delights.

Attach your taste buds !



### Du champ à l'assiette !

Nous avons à cœur de vous proposer des produits locaux et de saison.  
Nous sommes désormais Ambassadeur du Terroir grâce à  
nos ingrédients GRTA qui font partie de notre carte.  
Genève Région - Terre Avenir (GRTA) est un label de l'Etat de Genève  
qui permet d'identifier les produits de l'agriculture de la région genevoise.

### Le vignoble genevois

Notre cave, riche et complète, dispose d'un large assortiment de vins  
locaux, devenus des AOC renommées. Pour vous, nous avons sélectionné  
des vins d'exception dans les meilleurs caves et domaines de la région  
afin de vous proposer de parfaits accords.

Végétarien  
Vegetarian



Avec porc  
With pork



Sans lactose  
Lactose-free



Sans gluten  
Gluten-free



Nous apportons le plus grand soin à la préparation de nos plats. Toutefois, des traces d'allergènes peuvent être transférées à d'autres aliments.

We take great care in the preparation of our dishes. However, traces of allergens may be transferred to other foods.

Tous nos prix sont CHF, TVA 7.7% incluse  
All prices in CHF including 7.7% VAT

# APÉRITIFS & DIGESTIFS

---

---

## COCKTAILS

God Father  
Whisky, Amaretto  
16.90

Deauville Ti'punch  
Calvados, sucre de canne, Angostura Bitter  
16.90

Italian Swirl  
Gin, Limoncello, citron, sucre de canne  
16.90

Aperol Spritz  
Aperol, Prosecco, eau pétillante,  
tranche d'orange  
16.90

Campari Spritz  
Campari, Prosecco, eau pétillante,  
tranche d'orange  
16.90

Dark & Stormy Martini  
Diplomatico, Martini Blanc, jus de citron  
sucre de canne  
16.90



## SPIRITUEUX

Martini blanc / rouge  
15 % vol. | 4 cl 8.00

Pastis / Ricard  
15 % vol. | 2 cl 5.00 | 4 cl 8.00

Porto Sherry Tio Pepe  
15 % vol. | 4 cl 8.00

Cointreau  
40 % vol. | 4 cl 13.00

Vieille Prune Père Claude  
41 % vol. | 4 cl 13.50

Williamine GRTA | Mirabelle GRTA  
43 % vol. | 4 cl 16.00



Grappa di Merlot Nonino  
41 % vol. | 4 cl 13.00

Cognac Rémy Martin VSOP  
40 % vol. | 4 cl 22.00

Black Label Johnny Walker  
40 % vol. | 4 cl 18.00

# NOS BOISSONS FRAÎCHES

## BIÈRES

### Pression

Feldschlösschen Blonde

3 dl 7.20 5 dl 9.20

Feldschlösschen Blanche

3 dl 7.20 5 dl 9.20



### Bouteille

Feldschlösschen sans alcool

3.3 dl 6.00

Carlsberg

3.3 dl 8.50

La Meurtrière

Bière brune et GRTA

3.3 dl 9.60



La Sorcière

Bière rousse et GRTA

3.3 dl 9.60



## MINÉRALES

Valsér Silence | Classic

5 dl 5.50 7.5 dl 7.50

Sprite | Fanta

3.3 dl 5.50

Fusetea Pêche | Citron

3.3 dl 5.50

Coca-Cola Classic | Zero

3.3 dl 5.50

Ramseier Apfelschorle

sparkling apple juice

3.3 dl 5.50

Alpinesse

2 dl 5.50

Sanbitter

9 cl 5.50

Red Bull

2.5 dl 6.50

Nectar de fruits

Tomate, pêche, ananas, multifruits, orange  
Tomato, peach, pineapple, multifruits, orange

4 dl 6.00

## NOTRE PRODUIT LOCAL

Jus de pomme GRTA

GRTA apple juice

20 cl 6.00



# ENTRÉE DES SAVEURS

## DE SAISON

### Asperges vertes crues et cuites

Voile de Gruyère suisse,  
compotée d'oignons & œuf mollet  
Raw and cooked green asparagus,  
swiss Gruyère cheese,  
onion jam & soft-boiled egg

19.00



## VELOUTÉ

### Velouté de saison

Petits croûtons  
Seasonal soup, small croutons

12.00



## NOTRE COUP DE ♥



### Raviole de betterave

Mousse de fromage frais aux herbes et agrumes,  
poêlée de champignons aux noix  
Beetroot ravioli,  
fresh herbs and citrus fruit goat cheese mousse,  
pan-fried mushrooms & walnut

17.00



## POUR COMMENCER

### Salade mêlée

Jeunes pousses & légumes croquants  
Baby leaves & crunchy vegetables

12.00



### Suggestion du jour

2 entrées du jour au choix  
A choice of 2 starters of the day

14.00



# ENTRÉE DES SAVEURS

## NOTRE SUGGESTION VIN

Sauvignon Blanc Clémence

AOC Genève, Cave de Genève, Sauvignon Blanc, 2022

1 dl 9.50 7.5 dl 59.90

## NOTRE COUP DE ♥

Tartare de saumon  
aux saveurs d'Asie

Petits pois, wasabi,  
espuma au gingembre rose & gel de yuzu

Asian flavoured salmon tartare,  
green peas, wasabi, pink ginger foam & yuzu gel

24.00 | 38.00 Option plat  
As main



## L'INCONTOURNABLE



Tartare de bœuf GRTA

Chips de pain, crème montée au wasabi,  
salade de jeunes pousses & pickles de légumes

GRTA Beef tartare, bread chips, wasabi whipped cream,  
baby leaves and vegetable pickles

26.00 | 38.00 Option plat  
As main



## NOTRE SUGGESTION VIN

Esprit de Genève

AOC Genève, Cave de Genève, Gamay,  
Gamaret, Merlot, 2020

1 dl 8.90 7.5 dl 59.90

# ENTRE TERRE ET MER

## VIANDE & BURGER



### Suprême de volaille GRTA



Sauce aux morilles,  
pommes de terre Grenaille & légumes du moment  
GRTA poultry supreme, morel sauce,  
baby potatoes & roasted vegetables

38.00



### Cheeseburger

Bœuf GRTA, Vacherin, laitue, tomate & pommes frites  
GRTA beef burger, Vacherin cheese,  
lettuce, tomato & French fries



140g 34.00



Supplément Bacon | Fromage | Piment  
Add on Bacon | Cheese | Jalapeños

3.90 | 2.90 | 3.90



## GRILL

### Entrecôte de bœuf



Jus court

Beef ribeye with jus court

200g 40.00



## LES SUPPLÉMENTS

Pommes frites

French fries

Pommes de terre Grenaille

Baby Potatoes

Légumes du jour

Daily vegetables

Salade mesclun & légumes croquants

Mixed salad & crisp vegetables

Riz

Rice

+ 6.00

# ENTRE TERRE ET MER

---

---

## NOTRE COUP DE ♥

### Filet de truite snackée

Gremolata à la pistache, légumes du moment,  
riz vinaigré & oignons frits

Snacked trout fillet, pistachio gremolata,  
roasted vegetables, vinegared rice & fried onions

38.00



## Suggestion du jour

2 plats du jour au choix

A choice of 2 dishes of the day

27.00

## POISSONS & CRUSTACÉS



### Queues de crevettes poêlées aux amandes

Purée de petits pois au wasabi

& pommes de terre aux épices cajun

Almond pan-fried prawn tails,

Green pea and wasabi purée & cajun spiced potatoes

40.00

## NOTRE COUP DE ♥

### Risotto au citron

Epinards poêlés & tuile de parmesan

Lemon risotto,  
pan-fried spinach & parmesan crisp

28.00



Supplément Bacon | Poulet | Crevettes

Add on Bacon | Chicken | Shrimps

6.90



# FARANDOLE DES DESSERTS

---

---

## Café gourmand

Assortiment de 4 douceurs

4 sweet assortment

14.00

---

## Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

12.00

---



## Cheesecake

Compotée pomme rhubarbe & crumble

Cheesecake, apple rhubarb compote & crumble

13.00



## NOTRE COUP DE ♥

Meringue, crème double de Gruyère  
& fraises au basilic

Meringue, Gruyère double cream  
& strawberries with basil

13.00

## Coulant au chocolat Valrhona (15 min de cuisson)

Gel aux fruits de la passion,

shooter mangue-coco (Malibu) & glace coco

Valrhona chocolate lava cake (15 min cooking time),  
passion fruit gel, mango-coconut (Malibu) shooter  
& coconut ice cream

15.00

## NOTRE SUGGESTION

Suggestion du jour

2 desserts du jour au choix

A choice of 2 desserts of the day

12.00



# COMPLÈTEMENT GIVRÉ

## LES COUPES GLACÉES

### Mont Blanc

Glace Maple Walnut, crème de marrons,  
marrons glacés & crème fouettée  
Maple walnut ice cream, chestnut cream,  
glaced chestnuts & whipped cream

9.50



### Danemark

Glace vanille, sauce chocolat & crème fouettée  
Vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

9.50



### Cappuccino

Glace vanille, glace café, espresso & crème fouettée  
Vanilla & coffee ice cream, espresso & whipped cream

9.50



### Bananasplit

Banane, glace vanille, amande,  
sauce chocolat & crème fouettée  
Banana, vanilla ice cream, almonds,  
chocolate sauce & whipped cream

9.50



### Café Affogato

Glace vanille & espresso  
Vanilla ice cream & espresso

7.50

## GLACES & SORBETS

- Vanilla Dream •
- Swiss Chocolate •
- Espresso Croquant •
- Stracciatella •
- Maple Walnut •
- Raspberry & Strawberry •
- Passion Fruit & Mango •

1 boule 4.50 | la boule supplémentaire 2.90



# NOS VINS SUISSES

## Genève

### BLANC

#### Empreinte Blanche

VDP Suisse, Le Grand Clos, Chasselas,  
Sauvignon blanc, Viognier, 2023\*

7.5 dl 54.90

#### Clémence Viognier

AOC Genève, Cave de Genève,  
Sauvignon Blanc, 2018

7.5 dl 59.90

### NOTRE COUP DE

#### Sauvignon Blanc Clémence

AOC Genève, Cave de Genève,  
Sauvignon Blanc, 2022

1 dl 9.50 7.5 dl 59.90

#### Pinot Blanc

AOC Genève, Domaine du Paradis,  
Pinot Blanc, 2022

7.5 dl 69.90

### ROUGE

### NOTRE COUP DE

#### Esprit de Genève

AOC Genève, Cave de Genève, Gamay,  
Gamaret, Merlot, 2021

1 dl 8.90 7.5 dl 59.90

#### Coeur de Clémence

AOC Genève, Cave de Genève, Gamaret, 2020

1 dl 8.50 7.5 dl 48.00

#### Gamay les Gravines

AOC Genève, Cave Berthaudin, Gamay, 2022

7.5 dl 54.90

#### Belles Filles

AOC Genève, Cave de Genève, Pinot Noir, 2022

7.5 dl 59.90

#### Empreinte Noire

VDP Suisse, Le Grand Clos, Pinot Noir, Gamay,  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2022\*

7.5 dl 59.90

#### Iconique Syrah

VDP Suisse, Le Grand Clos, Syrah, 2018

7.5 dl 89.90

\* Date de création

# NOS VINS SUISSES

## Valais

### BLANC

#### Heida Maraudeur

AOC Valais, Cordonier & Lamon, Heida, 2022

7.5 dl 49.90

#### Cervino Blanc

AOC Valais, Cordonier & Lamon, Petite Arvine,  
Amigne, Chardonnay, 2022

7 dl 54.90

#### Petite Arvine Maraudeur

AOC Valais, Cordonier & Lamon, Petite Arvine, 2022

1 dl 9.90 7.5 dl 64.90

#### Grain d'Or

AOC Valais, Marie-Thérèse Chappaz, Marsanne, 2007

5 dl 94.90

### ROUGE

#### NOTRE COUP DE

#### Syrah Maraudeur

AOC Valais, Cordonier & Lamon, Syrah, 2022

1 dl 8.90 7.5 dl 56.90

#### Pinot Noir Salquenen

AOC Valais, Cordonier & Lamon, Pinot Noir, 2022

7.5 dl 45.90

#### Cervino Rouge

AOC Valais, Cordonier & Lamon, Syrah, Diolinoir,  
Cabernet Sauvignon, 2021

7 dl 54.90

## Vaud

### BLANC

#### Devinière

AOC La Côte, Devinière, Chasselas, 2022

1 dl 7.90 7.5 dl 39.90

#### Epesses

AOC Lavaux, J&M Dizerens, Chasselas, 2022

7 dl 45.90

#### Château de Praz

Château de Praz, Chasselas, 2022

7.5 dl 53.00

# NOS VINS FRANÇAIS

## Bordeaux

### BLANC

#### Les Hauts de Smith

AOC Pessac-Léognan, Château Smith-Haut-Lafitte, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, 2015

7.5 dl 74.90

### ROUGE

#### La Demoiselle de Sociando-Mallet

AOC Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet,  
Merlot, Cabernet Sauvignon, 2014

7.5 dl 64.90

#### Château Sociando-Mallet

AOC Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet,  
Merlot, Cabernet Sauvignon, 2015

7.5 dl 89.90

#### Moulis-en-Médoc

AOC Moulis, Château Poujeaux, Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, 2017

7.5 dl 104.90

#### Château Talbot

AOC Saint-Julien Grand Cru Classé, Château Talbot,  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, 2015,

7.5 dl 189.90

### NOTRE COUP DE ♥

#### La Sirène de Giscours

AOC Margaux, Château Giscours,  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, 2014,

7.5 dl 89.90





# NOS VINS FRANÇAIS

## Bourgogne

### BLANC

#### Chablis

AOC Chablis, Domaine Joseph Drouhin,  
Chardonnay, 2022

1 dl 10.50    7.5 dl 69.50

#### La Garenne

AOC Puligny-Montrachet 1er cru,  
Domaine Bonnardot, Chardonnay, 2014

7.5 dl 109.90

### ROUGE

#### Pommard

AOC Pommard, Domaine Joseph Faiveley, Pinot Noir, 2019

7.5 dl 89.90

#### Vosne-Romanée

AOC Vosne Romanée, Domaine Joseph Faiveley, Pinot Noir, 2020

7.5 dl 129.90

## Vallée du Rhône

### BLANC

#### Les Terrasses du Palat

AOC Condrieu, François Villard, Viognier, 2016

7.5 dl 89.90

### ROUGE

#### Parrallèle 45

AOC Côte du Rhône, Paul Jaboulet-Aîné, Grenache,  
Syrah, Mourvèdre, Carignan. Marselan, Cinsault, 2021

7.5 dl 44.90

#### Le Grand Pompée

AOC Saint Joseph, Paul Jaboulet-Aîné, Syrah, 2021

7.5 dl 79.90

#### Télégramme

AOC Chateauneuf du Pape, Domaine du Vieux Télégraphe,  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. 2020

7.5 dl 109.90

### NOTRE COUP DE

#### Chante Alouette

AOC Hermitage, Maison Chapoutier, Marsanne, 2015

7.5 dl 109.90

# NOS VINS DU MONDE

---

---

## *Italie*

### BLANC

Floreado

DOC Alto Adige, Cantina Adrian, Sauvignon Blanc, 2022

7.5 dl 54.90

### ROUGE

Primitivo

Primitivo di Manduria DOC, Vinicola Mediterranea, Primitivo, 2022

7.5 dl 47.00

Torbae Valpolicella Ripasso

DOP Valpolicella Classico, Domini Veneti, Corniva, cornivone, rondi, 2021

1 dl 9.50    7.5 dl 62.00

### NOTRE COUP DE ♥

Classico

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Domini Veneti, Corniva, Molinara, Rondinella, 2019

7.5 dl 90.00



# NOS VINS EFFERVESCENTS

---

---

## Prosecco

### Prosecco

Prosecco Treviso DOP, Domaine Ponte, Glera

1 dl 9.90    7.5 dl 59.90

## Champagne

### Spécial Cuvée

AOP Champagne, Maison Bollinger,  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

1 dl 17.90    7.5 dl 105.00

# NOS VINS MOELLEUX

---

---

### Loin de l'Oeil

AOC Gaillac Doux, Domaine des Plageoles, Loin de l'Oeil, 2015

5 dl 59.90

### Château du Levant

AOC Sauternes, Château du Levant, Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle, 2016

1 dl 13.90    7.5 dl 89.90

# NOS VINS ROSÉS

---

---

### Belles Filles

AOC Genève, Cave de Genève, Oeil de Perdrix, 2022

1 dl 7.90    7.5 dl 44.90

### Grande Réserve

AOC Côte de Provence, Château Maravennes, Grenache, Syrah, Cinsault, 2022

1 dl 8.50    7.5 dl 49.90

# NOS BOISSONS CHAUDES

---

---

## CAFÉ

Café  
5.50

Espresso  
5.50

Espresso Doppio  
6.50

Ristretto  
5.50

Renversé  
6.00

Cappuccino  
6.50

Latte Macchiato  
7.00    supp sirop 2.00

Caffè Coretto Grappa  
8.50

## THÉ & TISANE



- Thé à la menthe •
- Thé vert •
- Infusion aux fruits •
- Verveine •
- Earl Grey •
- English breakfast •  
6.00



## CHOCOLAT CHAUD

Chocolat Ovomaltine | Caotina  
5.50



# MENU ENFANT

CHF 15.-

## PLAT

Nuggets de poisson

Nuggets de poulet

Steak haché GRTA



## ACCOMPAGNEMENT

Frites

Pâtes

Légumes du jour

## DESSERT

2 boules de glace

au choix

