



Le Chef

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre restaurant-bar-lounge Le Chef, lieu où vous combinerez une vue époustouflante sur le tarmac et la chaîne du Jura avec l'amour du bon goût.

Insufflés par les produits régionaux, nous créons des plats inspirés du monde entier. Détendez-vous et passez un moment savoureux au restaurant Le Chef.

We'd like to give you a warm welcome to our restaurant, bar and lounge Le Chef, place where you can blend a stunning view of the runways and the Jura mountains with your love of good food.

With local produces from Geneva and Switzerland, we create dishes inspired from all around the world.

Come spend some relaxing time and delicious moments at our restaurant Le Chef.

TOUT LE MONDE Y TROUVE SON BONHEUR

Something for everyone...

*Produits « Genève Région - Terre Avenir » label de qualité régionale
« Genève Région - Terre Avenir » Locally grown produce quality label*



GRTA

Végétarien
Vegetarian



POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS :

Choisissez un plat de la carte, il sera servi en taille adaptée, accompagné d'un sirop

15.90

Kids under 8: Choose any of the dishes in our menu and it will be served with an adapted size and a fruit syrup drink.

APÉRITIFS

Aperitifs

Gosset

Champagne

1dl 17.90

Prosecco

Sigillo del Doge

1dl 9.90

Kir Royal

19.90

Kir vin blanc

12.-

NOS VINS AU VERRE

Givry

Domaine Joseph Drouhin, Pinot noir, 2016

11.50

Côté Tariquet

Côtes de Gascogne, Ugni blanc, Sauvignon, 2017

8.90

Chasselas de Chouilly

Domaine le Crêt, Chasselas, 2017

8.90

Chardonnay La côte

Cave Berthaudin, Chardonnay, 2017

9.90

Gamay de Chouilly,

Domaine Le Crêt, Gamay, 2016

8.90

Grand vin du Maraudeur Syrah

Cordonier & Lamon, Syrah, 2016

9.90

NOS SUGGESTIONS SANS ALCOOL

Jus de pomme artisanal de Meinier **GRTA**

Local apple juice

3.3 dl 5.50

Limonade faite maison

Homemade lemonade

5 dl 6.-

ENTRÉES

CHF

Starters

Salade de jeunes pousses

8.90

Young sprout salad 

Salade mêlée fruits et légumes de saison

12.90

Mixed salad with seasonal vegetables 

Velouté de carottes aux épices de Noël et gressin maison

13.90

Cream of carrot with Christmas spices, House breadstick **GRTA** 

Tarte au potimarron de Genève, châtaignes rôties, courges et vacherin Fribourgeois

15.90

Geneva squash tart, roasted chestnut, marrow and cheese Vacherin from Fribourg **GRTA** 

Saumon fumé, blinis et crème fraîche montée à la noisette

24.90

Smoked salmon, pancakes and hazelnut cream

Opéra de foie gras de canard maison au pain d'épices et kumquat, pain toasté

24.90

Foie gras « opéra Style », gingerbread and kumquats, toasted brioche

Noix de Saint-Jacques snackées, espuma de pomme de terres genevoises vanillées

24.90

Grilled scallops, Genevan potatoes foam with a vanilla note **GRTA**

Risotto crémeux au homard, chorizo doux grillé et émulsion de bisque de homard

19.90

Creamy lobster risotto, grilled mild chorizo and lobster bisque

PLATS PRINCIPAUX

Main courses

CHF

Pâtes Tagliatelle maison à la crème de châtaignes et cèpes rôtis

24.90

Home made tagliatelles, chestnut cream and roasted ceps 

*Pâtes Tagliatelle maison sautées au poulet, crème de curry,
infusion coco et coriandre*

29.90

Home made tagliatelles with chicken curry, coconut and coriander infusion



LE CHOIX DU CHEF

Risotto crémeux au homard, chorizo doux grillé et émulsion de bisque de homard

29.90

Creamy lobster risotto, grilled mild chorizo and lobster bisque

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Meat main courses

CHF

*Poitrine de pigeon au miel, poires pochées au vin rouge,
mousseline de patates douces, anis étoilé et graines de coriandre* 39.90
Honey breast pigeon, poached pears in red wine, mashed sweet potatoes, star anise and coriander

Dos de chevreuil rôti, jus de chasse, chutney d'airelles et sa garniture hivernale 39.90
Pan-fried Swiss veal sweetbread and with grapefruit gravy and coriander crumble

LA TRUFFE A L HONNEUR

Notre fournisseur Renato de la maison «Cibo Vinum» est la référence à Genève en matière de truffes. Il va chercher nos magnifiques truffes noires «Melanoporum» dans la Drôme des Collines, à Romans sur Isère. Ces truffes sont réputées pour être les meilleures de France grâce au sol marno-calcaire du terroir où on les trouve.

Ajoutez une touche de truffe noire du Périgord. Notre recommandation : 4g. +4.90 le g.
Add a touch of black truffle from the Périgord. 4g recommended.

*Filet de bœuf genevois, jus Rossini au madère **GRTA*** 52.90
Pan-fried Swiss beef filet and its black trumpet mushroom gravy

— surmonté d'une escalope de foie gras poêlé +9.90
topped with a slice of pan-fried foie gras

PLATS PRINCIPAUX POISSONS

Fish main courses

CHF

Lotte rôtie au beurre, risotto carnaroli au safran, jus corsé à la clémentine

39.90

Roasted Monkfish, Carnaroli Risotto with Safran, clementine sauce



Poisson du jour en vapeur, et sa sauce du moment

39.90

Steamed daily fish with sauce

FROMAGES

Cheeses

Créée en 1982 par M. et Mme Bruand, la fromagerie Bruand est reprise en 1998 par Dominique (cuisinier de métier) et Carole Ryser. Ils mettent en avant les petits producteurs qu'ils sélectionnent attentivement. Nous vous partageons leurs découvertes.

The cheese shop Bruand was created in 1982 by Mr. & Mrs. Bruand themselves. It has been taken over by another couple in 1998: Dominique (a former cook) and Carole Ryser. Mr. & Mrs. Ryser carefully pay attention to promote small producers. This is why we wanted to include their range of products in our menu suggestions

Sélection de 3 fromages de la maison Bruand

15.90

Selection of 3 cheeses from our local cheese supplier Bruand

DESSERTS

CHF

Dessert

Moelleux au chocolat, poire au caramel beurre salé, noix de pécan et glace fior di latte (10 minutes de cuisson) 11.90

Chocolate moelleux, pear with salted butter caramel, pecan nuts and Fior di latte ice cream (waiting time 10 minutes)

Dôme Gianduja et noisettes du Piémont, insert café du Mexique et glace Speculoos 10.90

Gianduja chocolate and Piedmontese hazelnut dome stuffed with Mexico coffee cream, Speculoos ice cream

LE CHOIX DU CHEF

Tarte au citron Sudachi, meringue vanille et châtaignes, sorbet mandarine 10.90

Sudachi lemon pie, vanilla and chestnut meringue, madarin sorbet

Café gourmand « Le Chef », 3 petites douceurs avec un café à choix 10.90

"Le Chef" gourmand coffee, 3 small sweet appetizers with a coffee of your choice

Mousse au chocolat lacté, praliné cacahuètes et glace au chocolat 9.90

Milk and chocolate mousse with peanuts, chocolate ice cream

Farandole de fruits frais de saison préparés à la minute 9.90

Freshly prepared fruit salad



GLACES ET SORBETS

Ice creams and sorbets

CHF

Glaces L'Artisan Glacier, de la région lausannoise

ice creams from the Lausanne region

1 boule <i>scoop</i>	4.90
2 boules <i>scoops</i>	7.90
3 boules <i>scoops</i>	9.90
Avec crème chantilly <i>with whipped cream</i>	+ 1.90

Nos parfums de glaces *Our ice cream flavours*

Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Caramel beurre salé, Fior di Latte, Pain d'épices, Spéculos, Figues

Vanilla, Coffee, Chocolate, Pistachio, Salted caramel, Fior di Latte, Gingerbread, Speculoos, Fig

Nos parfums de sorbets pleins fruits *Our fruit sorbet flavours* 

Mandarine, Mangue, Citron

Mandarin, Mango, Lemon

CAFÉS ET THÉS

Coffees and teas

Café, Espresso, Ristretto 5.00

Cappuccino 5.70

Café Corretto Grappa 8.50

Nous vous proposons une sélection de thés à la théière, de première qualité, de la maison Betjeman & Barton à Carouge, également disponible, en partie, à la vente à la réception.

We have made a selection of top quality teas from the specialty tea house Betjeman & Barton in Carouge, also partly available for sale at the reception.

-Pouchkine Son goût russe vient du mélange de la bergamote et des agrumes

Tea from China and Ceylon. Its Russian flavour comes from a blend of bergamot orange and citrus fruits

-Sencha Thé vert du Japon, thé de l'hospitalité, riche en vitamine C

Japanese green tea, a tea to welcome guests in the land of the rising sun, rich in vitamin C

-English breakfast A déguster avec du lait, au petit déjeuner

A blend of Ceylon and China teas. It can be enjoyed with milk at breakfast

-Earl grey Un grand classique délicieusement anglais, à la bergamote

A deliciously English great classic, flavoured with bergamot orange

-Tisane menthe, verveine, camomille *mint, verbena, camomile*

Théière
Tea-Pot
6.00