

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 with the Jura mountains with your love of good food.

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

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

TOUT LE MONDE Y TROUVE SON BONHEUR

Something for everyone...

Végétarien

Vegetarian



Sans gluten

Gluten free



Sans lactose

Lactose free



Produits Genève

*Région Terre Avenir **GRTA***

label de qualité régionale

« Genève Région - Terre Avenir »

Produce regional quality label






POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS :

15.90

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

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.

BAR-LOUNGE

Velouté d'asperges vertes et huile à l'ail des ours 	CHF
<i>Green asparagus velouté, wild garlic oil</i>	9.40
Salade César « Le Chef » GRTA	23.90
Laitue romaine, aiguillettes de poulet panées aux corn flakes, lard aux herbes et parmesan <i>Romaine lettuce, corn flakes breaded chicken fillets, herbs bacon and parmesan</i>	
Tagliatelles fraîches « Bistrot » pesto de tomates séchées, caviar de courgettes au citron confit  	19.90
<i>Fresh « Bistrot » tagliatelli, house dried tomatoes sauce, zucchini caviar with lemon confit</i>	

LE CHOIX DU CHEF

Planchette Valaisanne - Lard sec aux herbes, viande séchée et jambon cru	22.00
<i>Valais dried bacon with herbs, dried meat and raw ham 100gr</i>	
Planchette Genevoise - Tomme de Genève, saucisson au Gamaret, jambon cuit du Palais	25.00
<i>Geneva tommé, Gamaret wine dried sausage and cooked ham 200gr</i>	

Club Sandwich GRTA	24.90
Blanc de poulet suisse, lard fumé, feuilles de laitue, tomate fraîche, œuf et mayonnaise avec frites <i>Swiss chicken white meat, smoked bacon, lettuce leaves, fresh tomato, egg and mayonnaise, French fries</i>	
Burger « Classic » GRTA 	24.90
Bun au maïs, 180 gr de viande de bœuf suisse, confit d'oignons doux, servi avec une portion de frites <i>« Classic » burger, cornmeal bun, 180 gr of Swiss beef, sweet onion confit, served with a portion of French fries</i>	
Cheeseburger « Le Chef » GRTA	28.90
Bun au maïs, 180gr de viande de bœuf suisse, fromage affiné, lard fumé, confit d'oignons doux et pickles de légumes, servi avec une portion de frites <i>« Le Chef » cheeseburger, cornmeal bun, 180 gr of Swiss beef, aged cheese, smoked bacon, sweet onion confit and pickled vegetables, served with a portion of French fries</i>	
« Sea-burger » au saumon 	25.00
Bun à l'encre de seiche, filet de saumon pané au sésame, mayonnaise légère au wasabi, julienne de radis noir, servi avec des chips aux crevettes <i>Salmon « sea burger », squid ink bun, salmon fillet with sesame breading, light wasabi mayonnaise, black radish julienne strips, served with shrimp crisps</i>	
Pommes frites à la graisse de bœuf <i>French fries made with beef fat</i> 	portion 5.90

DESSERTS

Crème brûlée selon l'inspiration du chef pâtissier 	CHF
<i>Crème brûlée, pastry chef's inspiration</i>	8.90
Meringue de la Gruyère, crème double et fraises fraîches  avec sorbet fraise & framboise et glace au yaourt	12.00 +5.00
<i>Gruyère meringue, double cream and fresh strawberries (strawberry & raspberry sorbet and yogurt ice cream +5.00)</i>	
Brownies aux noix de pécan servi tiède, glace caramelita	9.90
<i>Pecan brownies served warm, caramelita ice cream</i>	
Coupe « Rêve en deux couleurs » glace vanille, sauce au chocolat Favarger et crème chantilly 	8.90
<i>Dream Coupe in two colours, vanilla ice cream, Favarger chocolate sauce and whipped cream</i>	

Café gourmand « Le Chef », 3 petites douceurs avec un café à choix	CHF
« Le Chef » gourmand coffee, 3 small sweets with choice of coffee	12.00
Glaces Mövenpick <i>ice cream</i>	
1 boule <i>scoop</i> 3.90 2 boules <i>scoops</i> 6.90 3 boules <i>scoops</i> 9.60	
Crème chantilly <i>whipped cream</i> 1.90	
Nos parfums de glaces	
<i>Ice cream flavours</i> : vanilla, chocolate, espresso croquant, maple walnuts, caramelita, pistachio	
Nos parfums de sorbets	
<i>Sorbet flavours</i> : lemon & lime, passion fruit & mango, raspberry & strawberry	

CAFÉS ET CHOCOLATS

Coffees and chocolates

Café crème, Espresso, Ristretto		5.00	
Espresso doppio		6.00	
Renversé		5.50	
Cappucino		5.70	
Café viennois, Chocolat viennois <i>Coffee or hot chocolate with whipping cream</i>		7.50	
Ovomaltine, Caotina chaud ou froid <i>hot or cold</i>		5.50	
Lait chaud ou froid, 3 dl <i>hot or cold milk</i>		4.20	
	petit/small		grand/large
Latte Macchiato	6.20		6.70
Latte Macchiato Vanille <i>vanilla, Caramel, Amaretto</i>	6.70		7.20

Votre café, comme vous l'aimez.

Dégustez un Espresso, Cappuccino ou Latte Macchiato et appréciez nos grains de café uniques venus d'ailleurs. Notre personnel vous renseignera sur l'offre du moment.

Your coffee, as you like it.

Taste an Espresso, Cappuccino or Latte Macchiato and enjoy our unique coffee beans from around the world.

Our staff will inform you on our current offer.

THÉS ET INFUSIONS

Teas and infusions

Nous vous proposons une sélection de thés de première qualité de la maison Betjeman & Barton à Carouge.
We have made a selection of top quality teas from the specialty tea house Betjeman & Barton in Carouge.

	tasse/cup	théière/pot	
<i>Pouchkine</i> Son goût russe vient du mélange de la bergamote et des agrumes <i>Tea from China and Ceylon. Its Russian flavour comes from a blend of bergamot and citrus fruits</i>	5.00	8.00	
<i>Sencha</i> Thé vert du Japon, thé de l'hospitalité, riche en vitamine C <i>Japanese green tea, a tea to welcome guests in the land of the rising sun, rich in vitamin C</i>	5.00	8.00	
<i>English breakfast</i> A déguster avec du lait, au petit déjeuner <i>A blend of Ceylon and China teas. It can be enjoyed with milk at breakfast</i>	5.00	8.00	
<i>Earl grey</i> Un grand classique délicieusement anglais, à la bergamote <i>A deliciously English great classic, flavoured with bergamot</i>	5.00	8.00	
Tisane menthe, verveine, camomille <i>mint, verbena, chamomile</i>	5.00	8.00	

MINÉRALES

Water, soft drinks

San Pellegrino		50cl	5.50
Valsér Silence, Classique	50cl	5.50	75cl 7.00
Coca-cola, zero, light		33cl	5.50
Sprite, Fanta		33cl	5.50
Rivella rouge, bleu <i>red, blue</i>		33cl	5.50
Schweppes Tonic, Bitter lemon		20cl	5.50
Nestea citron, pêche <i>lemon, peach</i>		33cl	5.50
Jus de pomme Ramseier <i>sparkling apple juice</i>		33cl	5.50
Jus de pomme artisanal GRTA <i>artisanal regional apple juice</i>		33cl	5.50
San Pellegrino Sanbitter		9.5cl	5.50
Red Bull		25cl	6.50
Prix modéré <i>moderate price</i>			
Verre de lait <i>glass of milk</i>		30cl	4.20
Jus d'orange <i>orange juice</i>		30cl	4.20
Sirop <i>syrup</i>		30cl	4.20
Bestprice			
Cristallo		50cl	2.80

JUS DE FRUITS

Fruit juices

	2 dl	3 dl	5 dl
Jus d'orange frais <i>freshly squeezed orange juice</i>	6.00	6.50	7.50
Jus de saison <i>seasonal fruit juice</i>		6.50	7.00
Limonade maison <i>homemade lemonade</i>		5.00	6.00
Jus de tomates, pêche, ananas, cranberry Michel <i>Tomato, peach, pineapple, cranberry juices</i>		20cl	5.50

BIÈRES PRESSION

Beer on tap

	2 dl	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Lager	4.00	5.50	7.00
Panaché <i>cooler</i>	4.00	5.50	7.00
<i>La Pieuse Blanche, bière artisanale</i>	5.50		8.50

Provient de la Brasserie artisanale et familiale des Murailles à Meinier, dans le canton de Genève!

Une bière blanche de saveur douce et maltée, levure fraîche de couleur jaune et non filtrée.

From the artisanal family brewery Brasserie des Murailles in Meinier, canton Geneva!

A high-fermentation white beer, fresh yeast, light yellow, unfiltered.

BIÈRES EN BOUTEILLE

Beer bottled

<i>La Sorcière</i> 33 cl	7.00
Rousse, filtrée avec un nez fruité et caramélisé, amertume moyenne, épices et houblon. <i>Red, filtered, nose of fruits and caramelized, medium bitterness, spicy and malty.</i>	
<i>La Meurtrière</i> 33 cl	7.00
Noire opaque avec un nez de café, houblon, malt torréfié et malt d'orge en bouche, amertume prononcée. <i>Opaque black with a nose of coffee and hops, and toasted malt, with barley malt in mouth, pronounced bitterness.</i>	
Cardinal draft original, 33 cl	6.00
Feldschlösschen sans alcool <i>alcohol-free</i> 33 cl	6.00
Carlsberg 33 cl	7.00
Corona 33 cl	7.00

ALCOOLS

Alcoholic beverages

Apéritifs

Apérol Spritz (vin blanc - <i>white wine</i>)			11.50
Apérol Spritz (Prosecco)			13.50
Kir vin blanc - <i>with white wine</i>			10.50
Kir Royal (Champagne Pommery)			19.00
Martini Blanc / Rouge - <i>white / red</i>	4 cl	15%	8.00
Ricard / Pastis 51	2 cl	45%	5.50
	4 cl	45%	9.00
Campari	4 cl	23%	10.00
	8 cl	23%	17.00
Suze / Sherry Tio Pepe	4 cl	15%	8.00
Noilly Prat Original	4 cl	18%	8.00
Porto Sandeman Blanc / Rouge - <i>white / red</i>	4 cl	20%	8.50
Porto Dom Rozes rouge 40 ans	4 cl	20%	29.00

Digestifs

Appenzeller	2 cl	29%	9.00
Grappa di Merlot Nonino	2 cl	41%	9.00
Amaretto	4 cl	28%	12.00
Get 27	2 cl	40%	12.00
Sambucca	2 cl	40%	12.00

Liqueurs et Eaux de vie

Grand Marnier	2 cl	40%	12.00
Cointreau	2 cl	40%	12.00
Calvados Père Magloire	2 cl	40%	12.00
Williamine / Abricotine / Framboise AOP Frère Morand	2 cl	43%	13.00
Abricotine du Valais	2 cl	43%	12.00
Vieille Prune Père Claude	2 cl	41%	13.00
Vieille Prune Morin Père et Fils	2 cl	41%	12.00
Marc de Bourgogne Morin Père et fils	2 cl	41%	12.00
Absinthe Kübler, Distellerie Val-de-Travers, Neuchâtel	2 cl	53%	13.00
Remy Martin VSOP	2 cl	40%	19.00
Armagnac Napoléon	2 cl	40%	16.00

Spiritueux

Whisky

Chivas Regal 12 ans	4 cl	40%	18.00
Johnny Walker Red Label	4 cl	40%	14.00
Johnny Walker Black Label	4 cl	40%	17.00
Glenmorangie 10 ans	4 cl	43%	17.00
Jameson Irish	4 cl	40%	14.00
Glenkinchie 14 ans	4 cl	43%	20.00
Glenfidich 12 ans	4 cl	43%	18.00
Four Roses Bourbon	4 cl	43%	14.00

Rhum

Bacardi Réserve Supérieur 8 ans	4 cl	40%	18.00
Havana Bianco	4 cl	40%	12.00
Havana Club noir 7 ans	4 cl	40%	15.00
Cachaça	4 cl	40%	12.00
Malibu Caribbean	2 cl	18%	12.00

Tequila

Tequila José Cuervo	4 cl	40%	17.00
---------------------	------	-----	-------

Vodka

Vodka Absolut	4 cl	40%	14.00
Vodka Absolut Vanille <i>vanilla</i>	4 cl	40%	16.00

Gin

Gordon's	4 cl	41%	14.00
Hendricks	4 cl	41%	17.00

Crème

Baileys	2 cl	17%	15.00
Limoncello	2 cl	32%	10.00

Accompagnement additionnel de votre choix (soft drink) 5.50

Additional soft drink of your choice

COCKTAILS

<i>Miss Lindy</i>	17.00
Champagne Pommery, coulis de fruit rouge, cherry brandy, sucre vanillé <i>Pommery Champagne, red fruit coulis, cherry brandy, vanilla-flavored sugar</i>	
<i>Bora Bora</i>	17.00
Vodka vanille, coulis passion, liqueur vanille, liqueur passion, sucre vanillé <i>Vanilla vodka, passion fruit coulis, vanilla liquor, passion fruit liquor, vanilla-flavored sugar</i>	
<i>Mojito</i>	15.00
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse <i>Rum, fresh mint, limes, cane sugar, mineral water</i>	
<i>Caïpirinha</i>	15.00
Cachaça, citron vert, sucre de canne <i>Cachaça, limes, cane sugar</i>	
<i>Margarita</i>	15.00
Tequila, triple sec, jus de citron jaune <i>Tequila, triple sec, lemon juice</i>	
<i>Fizz</i>	15.00
Alcool à choix, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse <i>Alcohol of your choice, lemon juice, cane sugar syrup, mineral water</i>	
<i>Bloody Mary</i>	15.00
Vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco et sel de céleri <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco and celery salt</i>	
Sans-alcool - Alcohol-free	
<i>Virgin cocktail</i>	9.00
Jus d'orange frais, jus d'ananas, jus de pêche, sirop de grenadine <i>Fresh orange juice, pineapple juice, peach juice, grenadine syrup</i>	