



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 produce 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.

ENTRÉES

Starters

CHF

Salade de jeunes pousses 

Young sprout salad

8.90

Salade mêlée et légumes de saison 

Mixed salad with seasonal vegetables

12.00

Cappuccino de champignons, girolles acidulées et café 

Mushroom cappuccino with sour girolles and coffee

16.00

Ceviche de saumon d'Écosse au lait de coco, légumes croquants, noix de cajou et pomme Granny Smith

Scottish salmon ceviche with coconut milk, crunchy vegetables, cashew nuts and Granny Smith apple

24.00



LE CHOIX DU CHEF

Foie gras de canard mi-cuit, coing en textures et porto, brioche à tête

Half-cooked duck foie gras, quince symphony with Port wine, brioche

32.90

Cœur de saumon d'Écosse fumé, beurre au sel fumé et combawa, pain à l'encre de seiche

Smoked Scottish salmon, butter flavoured with smoked salt and kaffir lime, cuttlefish ink bread

29.90

Risotto de panais, œuf parfait et sarrasin torréfié 

Parsnip risotto, perfect egg and roasted buckwheat

16.50

PLATS PRINCIPAUX

Main courses

Notre fournisseur Renato de la maison «Cibo Vinum» est LA référence à Genève en matière de truffes. Il va chercher nos magnifiques truffes noires «Melano Sporum» 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.

La saison de la truffe noire d'hiver commence en décembre et peut se poursuivre jusqu'en mars selon la météo. Profitez-en le millésime 2018-2019 s'annonce magnifique !



LA TRUFFE À L'HONNEUR

Ajoutez une touche de truffe noire du Périgord à l'un des plats de notre sélection.

Notre recommandation : 5g, + 3.90 le g.

Add a touch of black truffle from the Périgord. 5g recommended.

CHF

Filet de bœuf de nos régions saisi, jus aux cornes d'abondance

49.90

Pan-fried Swiss beef filet and its black trumpet mushroom gravy

— surmonté d'une escalope de foie gras poêlé

+ 11.90

topped with a slice of pan-fried foie gras

Risotto Carnaroli « Le Chef » aux courges, graines torréfiées  et parmesan de la maison Bruand

29.00

« Le Chef »-style Carnaroli risotto with squash, roasted seeds and parmesan cheese from our local supplier Bruand

*Suprême de volaille de nos contrées en basse température. **GRTA** sauce façon blanquette*

37.00

Local poultry breast with a «blanquette»-style creamy sauce

Poisson selon l'arrivée du jour, beurre blanc aux agrumes

39.90

Fish of the day with citrus fruit white butter sauce



CHF

LE CHOIX DU CHEF

Saint-Jacques de Normandie caramélisées à la plancha, condiment grenobloise 49.90
Pan-fried and caramelized Normandy scallops with Grenoble-style condiment dressing

Ris de veau suisse dorés, jus aux sucs de pamplemousse et coriandre 36.00
Swiss veal sweetbread and its grapefruit and coriander gravy

Dos de chevreuil rôti, jus au cacao **GRTA** 43.90
Roasted venison steak with cocoa gravy

Pâtes Taglierini aux châtaignes, cèpes et noisettes  25.90
Taglierini pasta with chestnuts, ceps and hazelnuts

Pâtes Taglierini aux pétoncles, carottes, curcuma et citron 29.90
Taglierini pasta with scallops, carrots, turmeric and lemon

FROMAGES

Cheeses

Sélection de 3 fromages de la maison Bruand 15.90
Selection of 3 cheeses from our local cheese supplier Bruand

DESSERTS

Dessert

CHF

Tarte croustillante poire et chocolat au lait, sponge cake à la fève de tonka, glace au caramel beurre salé 12.00

Pear and milk chocolate crispy pie with tonka bean sponge cake and salted caramel ice cream

Crème brûlée « Le Chef » 9.90

«Le Chef»-style crème brûlée

Moelleux au chocolat Guayaquil, fruits exotiques et sorbet litchi (10 minutes de cuisson) 12.00

Chocolate moelleux with exotic fruits and lychee sorbet (waiting time 10 minutes)



LE CHOIX DU CHEF

Bûchette croustillante au chocolat, cacahuètes et mousse onctueuse caramel 12.00

Chocolate crispy log with peanuts and soft caramel mousse

Panna cotta fondante au lait d'amande, pamplemousse mariné à la verveine et crème de pruneaux 10.00

Almond milk panna cotta, marinated grapefruit with verbena and prune cream

Farandole de fruits frais de saison préparés à la minute 9.90

Freshly prepared fruit salad

Café gourmand « Le Chef », 3 petites douceurs avec un café à choix 9.90

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

Glaces L'Artisan Glacier, de la région lausannoise ice creams from the Lausanne region
1 boule scoop 4.00 / 2 boules scoops 7.90 / 3 boules scoops 9.90

Avec crème chantilly with whipped cream + 1.90

Nos parfums de glaces Our ice cream flavours

Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Noisette, Caramel beurre salé, Yaourt fruits des bois, Noix de coco

Nos parfums de sorbets Our sorbet flavours

Abricot du Valais, Fruits rouges, Passion, Citron vert, Mojito, Pêche de vigne