



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.

L'ARTISAN GLACIER À L'HONNEUR

Lights on L'Artisan Glacier

« Ma volonté, que nos Glaces & Sorbets soient comme ceux que fabriquait mon grand-père jadis » nous explique Paolo Gervasi.

Le Chef s'associe à L'Artisan Glacier, créateur de glaces artisanales dans le canton de Vaud pour cette carte de printemps. Découvrez des parfums de glaces authentiques.

La sélection rigoureuse des matières premières et l'expérience acquise durant deux générations permettent d'offrir des glaces aux délicieuses saveurs, que nos Chefs vous proposent dans les desserts mais aussi dans les plats !

«My wish is that our ice creams and sorbets taste like those my grand-father once made» - Paolo Gervasi.

For this brand new Spring menu, Le Chef has joined L'Artisan Glacier, a hand-made ice cream creator located in the Vaud region. Thanks to him, you will discover authentic ice cream flavors.

The rigorous selection of the ingredients as well as the strong know-how built from two generations allow L'Artisan Glacier to offer unique and delicious ice creams.

Our Chefs have included these culinary treasures in their salty and sweet dishes throughout the menu...guess where!

#LeChefetLartisanGlacier



APÉRITIFS

Aperitifs

Gosset
Champagne
1dl 17.90

Prosecco
Sigillo del Doge
1dl 9.90

Aperol Spritz
15.-

COCKTAIL DU MOMENT

Ginito Basilico
15.50

Kir Royal
19.90

Kir vin blanc
12.-

BIERES ARTISANALES DE LA BRASSERIE DES MURAILLES

La Pieuse Blanche, bière blanche douce et maltée White beer
2.5 dl 5.50 5 dl 8.50

La Sorcière, bière rousse fruitée et caramélisée Red beer
3.3 dl 7.-

La Meurtrière, bière noire amère et nez de café Black beer
3.3 dl 7.-

NOS SUGGESTIONS SANS ALCOOL

Jus d'oranges pressées frais
Freshly squeezed orange juice
2 dl 6.-

Jus de pomme artisanal de Meinier **GRTA**
Local apple juice
3.3 dl 5.50

Limonade faite maison
Homemade lemonade
5 dl 6.-

ENTRÉES

Starters

CHF

Salade de jeunes pousses 

Young sprout salad

8.90

Salade mêlée et légumes de saison 

Mixed salad with seasonal vegetables

12.90



L'ARTISAN GLACIER À L'HONNEUR

Œuf mollet en croûte d'amande, asperge et chèvre frais en textures 

Soft-boiled egg in an almond crust, asparagus and fresh goat cheese symphony

16.90

Ombre chevalier mariné gravlax, betteraves et thé vert Matcha

Gravlax-style marinated arctic char with beetroots and Matcha green tea

25.90

Cappuccino de petits pois, ricotta genevoise, graines de tournesol et sarriette 

Green pea cappuccino with Genevan ricotta cheese, sunflower seeds and savory

15.90

Langoustines croustillantes aux graines de chia, petits pois et yuzu

Crispy Dublin Bay prawns with chia seeds, green peas and yuzu

33.90

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe et pickles de radis, brioche à tête

Half-cooked duck foie gras with rhubarb chutney, radish pickles and brioche

32.90

PLATS PRINCIPAUX

Main courses

CHF

Pâtes Taglierini à l'effeuillé de truite, fenouil et citron vert

29.90

Taglierini pasta with shredded trout, fennel and lime



LE CHOIX DU CHEF

Pâtes Taglierini au pecorino, oeuf parfait, pignons de pin et huile de truffes

24.90

Taglierini pasta with pecorino cheese, perfect egg, pine nuts and truffle scented oil

Risotto Carnaroli « Le Chef » aux asperges et parmesan de la maison Bruand

29.90

*« Le Chef »-style Carnaroli risotto with asparagus and parmesan cheese
from our local supplier Bruand*

Ris de veau suisse à l'ail des ours **GRTA**

36.50

Swiss veal sweetbread with wild garlic

PLATS PRINCIPAUX

Main courses

CHF

*Suprême de volaille de nos contrées en basse température, **GRTA**
émulsion d'amandes*

37.50

Local poultry breast with a Genevan cardoon and almond emulsion



LE CHOIX DU CHEF

*Filet de bœuf de nos régions saisi, jus aux morilles **GRTA***

52.50

Pan-fried Swiss beef filet with truffle morel gravy

surmonté d'une escalope de foie gras poêlée

+ 11.90

topped with a slice of pan-fried foie gras

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

39.90

Fish of the day with citrus fruit butter sauce

PLATS PRINCIPAUX

Main courses

CHF

Filet de sole meunière au citron confit

Meunière-style sole filet with candied lemon

49.90



LE CHOIX DU CHEF

*Maigre biologique en vapeur douce, émulsion de coquillages **BIO***

Steamed organic meagre with shellfish emulsion

39.90

FROMAGES

Cheeses

Sélection de 3 fromages de la maison Bruand

Selection of 3 cheeses from our local cheese supplier Bruand

15.90

DESSERTS

Dessert



CHF

L'ARTISAN GLACIER À L'HONNEUR

*Mousse au chocolat de mon enfance, crumble spéculoos sans gluten
et glace vanille végétale au lait de soja*

9.90

My childhood chocolate mousse with speculoos crumble, vanilla ice cream made with soja milk

Tarte aux fraises et vanille bourbon, sponge cake à l'herbe royale et son sorbet basilic

11.90

Strawberry and Bourbon vanilla pie, basil scented sponge cake and its basil sorbet

Baba pomme Granny et rhubarbe, crème de verveine et sorbet citron

9.90

Granny apple and rhubarb baba cake with verberna cream and lemon sorbet

*Moelleux au chocolat Guayaquil, agrumes et glace mandarine
(10 minutes de cuisson)*

10.90

Guayaquil chocolate moelleux, citrus fruits and mandarin ice cream (waiting time 10 minutes)

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 ET SORBETS

Ice cream

CHF

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 salée, Caramel beurre salé, Noix de coco

Vanilla, Coffee, Chocolate, Salted pistachio, Salted caramel, Coconut

Nos parfums de sorbets pleins fruits *Our sorbet flavours* 

Abricot du Valais, Fruits rouges, Passion, Citron, Cassis, Mandarine, Poire, Basilic

Swiss apricot, Red berries, Passion fruit, Lemon, Blackcurrant, Mandarin, Pear, Basil

Notre glace végétale au lait de soja *Our ice cream made with soja milk* 

Vanille *Vanilla*

CAFÉS ET THÉS

Coffee and tea

Café, Espresso, Ristretto

5.00

Cappuccino

5.70

Cafè 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 en partie disponibles 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.

Théière

Tea-Pot

6.00

- *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*

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Aperitifs and spirits

APÉRITIFS

Aperitifs

Martini blanc / rouge

4 cl 15% 8.-

Pastis / Ricard

2 cl 45% 5.-

4 cl 45% 8.-

Porto Sherry Tio Pepe

4 cl 15% 8.-

SPIRITUEUX

Spirits

Cointreau

4 cl 40% 13.-

Vieille Prune Père Claude

4 cl 41% 13.50

Williamine AOP

4 cl 43% 16.-

Grappa di Merlot Nonino

4 cl 41% 13.-

Cognac Rémy Martin VSOP

4 cl 40% 22.-

Chivas Regal 12yrs

4 cl 40% 18.-

Havana Club 7yrs

4 cl 40% 16.-

Baileys

4 cl 17% 13.-

BOISSONS

Drinks

MINÉRALES

Water, soft drinks

San Pellegrino
5 dl 5.50

Valser Silence, Classic
5 dl 5.50
75 dl 7.-

Sprite, Fanta, Fusetea
3.3 dl 5.50

Coca Cola, light, zero
3.3 dl 5.50

Rivella bleu, rouge
3.3 dl 5.50

Schweppes Lemon, Tonic
2 dl 5.50

Sanbitter
9.5 cl 5.50

Red Bull
2.5 dl 6.50

Royal Bliss
Tonic Water
Bitter Lemon
Ginger Ale
2 dl 4.-

BIÈRES

Beers

Feldschlösschen pression Original
2 dl 4.- 3 dl 5.50 5 dl 7.-

Cardinal Draft Original
3.3 dl 6.-

Feldschlösschen sans alcool
non-alcoholic
3.3 dl 6.-

Carlsberg
3.3 dl 7.-

Corona
3.3 dl 7.-

CAFÉ ET THÉ

Coffee and tea

CAFÉ

Coffee

Café, Espresso, Ristretto

5.-

Doppio Espresso

6.-

Milk Coffee

5.50

Cappuccino

5.70

Latte Macchiato

small 6.20 large 6.70

Caffè Corretto Grappa

8.50

Ovomaltine / Caotina

Ovomaltine/chocolate

5.50

Thé de la maison Betjeman & Barton

Servi en théière

6.-

SPECIALITÉS

Specialty

Latte Macchiato

avec / with

Vanilla, Caramel or Amaretto syrup

small 6.70 large 7.20