



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 dans notre établissement.

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 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 »

Locally grown produce quality label




FOOD

CHF

Focaccia maison au poulet **GRTA** 24.90
Filet de poulet suisse, lard fumé, œuf dur, concassé de tomates, feuilles de laitue, mayonnaise et frites à la graisse de bœuf
Home-made focaccia bread with chicken
Swiss chicken filet, smoked bacon, hard-boiled egg, crushed tomatoes, lettuce, mayonnaise and French fries cooked in beef fat

Salade César « Le Chef » **GRTA** 23.90
Laitue romaine, aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, lard aux herbes et parmesan
« Le Chef »-style Caesar salad
Romaine lettuce, breaded chicken sticks with cornflakes, herb bacon and parmesan cheese

Poke bowl « Le Chef »  31.00
Grosses crevettes à la plancha, riz vénéré, tartare d'algues, potimarron, radis, poire et sésame
« Le Chef »-style Poke bowl
Pan-fried shrimps, Venere rice, seaweed tartare, red kuri squash, radish, pear and sesame seeds

Burger fish and chips « Le Chef » 31.90
Bun au sarrasin maison, cabillaud pané aux herbes, pousses d'épinard, pomme Royal Gala et mayonnaise aux condiments, frites à l'huile végétale
« Le Chef »-style fish and chips Burger
Home-made buckwheat bun, breaded cod with herbs, spinach sprouts, Royal Gala apple, condiment mayonnaise and French fries cooked in vegetable oil

LE CHOIX DU CHEF



Burger fondue « Le Chef » **GRTA** 29.90
Bun aux pommes de terre maison, viande de bœuf de la région, vacherin fribourgeois, gruyère, confit d'oignons blancs et pickles de concombre, frites à la graisse de bœuf
«Le Chef»-style fondue Burger
Home-made potato bun, local beef meat, vacherin fribourgeois and gruyere cheeses, candied white onions, cucumber pickles and French fries cooked in beef fat

Frites à la graisse de bœuf French fries cooked in beef fat portion 5.90

DESSERTS

Moelleux au chocolat Guayaquil, fruits exotiques et sorbet litchi 12.00
(10 minutes de cuisson)
Chocolate moelleux with exotic fruits and lychee sorbet
(waiting time 10 minutes)

Panna cotta fondante au lait d'amande,   
pamplemousse mariné à la verveine, crème de pruneaux 10.00
Almond milk panna cotta, marinated grapefruit with verbena and prune cream

LE CHOIX DU CHEF



Tarte croustillante poire et chocolat au lait, sponge cake à la fève de tonka
et glace au caramel beurre salé 12.00
Pear and milk chocolate crispy pie with tonka bean sponge cake and salted caramel ice cream

Le Café gourmand « Le Chef », 3 petites douceurs avec un café à choix 12.00
"Le Chef"-style gourmand coffee, 3 sweet appetizers with a coffee of your choice

Testez nos glaces L' Artisan Glacier, de la région lausannoise !
Try our ice creams from the Lausanne region !

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.

CAFÉS ET CHOCOLATS

CHF

Coffees and chocolates

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

	tasse/cup	théière/pot
<i>Pouchkine</i> 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	5.00	8.00
<i>Sencha</i> 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	5.00	8.00
<i>English breakfast</i> A déguster avec du lait, au petit déjeuner A blend of Ceylon and China teas. It can be enjoyed with milk at breakfast	5.00	8.00
<i>Earl grey</i> Un grand classique délicieusement anglais, à la bergamote A deliciously English great classic, flavoured with bergamot orange	5.00	8.00
Tisane menthe, verveine, camomille mint, verben, camomille	5.00	8.00

Choisissez votre lait !

Lait de vache, lait de vache sans lactose ou lait de soja sont disponibles pour vous.

Choose your milk ! Cow milk, lactose free cow milk or soy milk are available for you.



MINÉRALES

Water, soft drinks

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

JUS DE FRUITS

Fruit juices

	2 dl	3 dl	5 dl
Jus d'orange frais fresh orange juice	6.00	6.50	7.50
Limonade maison homemade lemonade		5.00	6.00
Jus de tomates, pêche, ananas, cranberry Michel Tomato, peach, pineapple, cranberry juices		20cl	5.50

BIÈRES PRESSION

Beer on tap

	2 dl	2.5 dl	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Lage	4.00		5.50	7.00
Panaché shandy	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 hand-crafted family brewery Brasserie des Murailles in Meinier, canton of Geneva!

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

BIÈRES EN BOUTEILLE

Bottled beer

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

SÉLECTION DE CRUS SERVIS AU VERRE

By the glass selection

Effervescents sparkling

Champagne Pommery Brut, Famille Vranken, Reims, France	1dl	17.00
Prosecco « Modi » Cantina Sorelle Bronca, Italie	1dl	9.00

Vins blancs white wines

AOC La Côte Château de Perroy, cuvée prestige, Chasselas, Vaud, Suisse	1dl	7.50
La Maison du Moulin « alpha ID », Chardonnay, Yannick Passas, Reverolle, Suisse	1dl	8.50
Grand vin du maraudeur AOC, Cordonier et Lamon, Valais, Petite Aravine, Suisse	1dl	11.00
Bourgogne - Chablis, Chardonnay, Domaine Daniel Dampt, Chablis, France	1dl	9.00

Vins rosés rosé wines

Oeil-de-Perdrix de Neuchâtel, Pinot noir, Domaine de la maison carrée, Auvernier, Suisse	1dl	8.00
Corail - Côtes de Provence, Cinsault, Clairette, Grenache noire, Syrah, Château de Roquefort, Roquefort-la-Bedoule, France	1dl	9.00

Vins rouges red wines

Syrah « élevée en fût de chêne », Syrah, Les Frères Philipoz, Leytron, Suisse	1dl	11.90
---	-----	-------

« Les Parcelles » - AOC Genève, Pinot Noir, Domaine Laurent Villard, Anières, Suisse	1dl	7.90
--	-----	------

Bordeaux - St. Emilion Grand Cru, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Château Gaillard, St-Emilion, France	1dl	11.00
Ser y vivo natural, Bodega Hermanos, Parano, Arroyo, Ribeira del Duero, Tempranillo, Espagne	1dl	9.00