

*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 lactose*  
Lactose free



*Sans gluten*  
Gluten 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

Cappuccino de courge muscade, huile et graines torréfiées, petit feuilleté au paprika <b>GRTA</b>	CHF 9.40
<i>Pumpkin cappuccino, oil and roasted seeds, paprika in a puff pastry</i>	
Salade César « Le Chef » <b>GRTA</b>	23.90
<i>Laitue romaine, aiguillettes de poulet panées au Corn Flakes, lard aux herbes et parmesan</i>	
<i>Roman lettuce, cornflake-panned chicken filets, bacon with herbs and parmesan</i>	
Tagliatelles fraîches « Bistrot », au pesto d'herbes et pignons de pin grillés <b>GRTA</b>	19.90
<i>Fresh « Bistrot » Tagliatelle pasta, herbs pesto and grilled pine nuts</i>	

### LE CHOIX DU CHEF

Ravioles au fromage frais, velouté de courge et brisures d'amaretti	21.90
<i>Ravioles with fresh cheese, velvety squash and amaretti chips</i>	

Club Sandwich <b>GRTA</b>	24.90
<i>Blanc de poulet suisse, lard fumé, feuilles de laitue, tomate fraîche, œuf et mayonnaise maison</i>	
<i>Servi avec une portion de frites</i>	
<i>Swiss chicken breast, smoked bacon, lettuce leaves, fresh tomato, egg and homemade mayonnaise</i>	
<i>Served with a portion of French fries</i>	
Burger « Classic »	24.90
<i>Bun au maïs, 180 gr de viande de bœuf Suisse, confit d'oignons doux, servi avec une portion de frites</i>	
<i>« Classic » burger, corn bun, 180 gr of Swiss beef, confit of sweet onions, served with a portion of French fries</i>	
Cheeseburger « Le Chef »	28.90
<i>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>	
<i>« Le Chef » cheeseburger, corn bun, 180 gr of Swiss beef, ripened cheese, smoked bacon, caramelized onion jam and vegetable pickle, served with a portion of French fries</i>	
« Sea-burger » au saumon	25.00
<i>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>	
<i>« Sea-burger » with salmon, bun with cuttlefish ink, sesame breaded salmon fillet, mild wasabi mayonnaise, black radish julienne, served with shrimp chips</i>	
Pommes frites à la graisse de bœuf <i>French fries cooked in beef tallow</i>	portion 5.90

## DESSERTS

Dessert de la semaine, inspiration Benjamin Luzuy	CHF 11.00
<i>Dessert of the week</i>	
Gâteau aux carottes fait maison, épices douces et nectar de mangue	8.40
<i>Carrot cake, homemade, sweet spices and mango nectar</i>	
Coupe « Plaines de l'Oural » sorbet citron arrosé de Vodka, feuilles de menthe fraîche	8.40
<i>Cup « Plains of Ural », lemon sorbet sprinkled with vodka and fresh mint leaves</i>	
Coupe « Rêve en deux couleurs » glace vanille, sauce au chocolat Favarger et crème chantilly	8.90
<i>Cup « Dream in two colours », vanilla ice cream, warm Favarger chocolate sauce and whipped cream</i>	

Café gourmand « Le Chef », 3 petites douceurs avec un café à choix  
*Café gourmand « Le Chef », 3 mini desserts with a coffee of your choice*

CHF  
12.00

Glaces Mövenpick *ice cream*

1 boule *scoop* 3.90 | 2 boules *scoops* 6.90 | 3 boules *scoops* 9.60

Crème chantilly *whipped cream* 1.90

Nos parfums de glaces

*Ice cream flavours* : vanilla, chocolate, espresso croquant, maple walnuts, caramelita, pistachio

Nos parfums de sorbets

*Sorbet flavours* : 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 *Coffee or hot chocolate with whipping 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

Latte Macchiato

	petit/small	grand/large
	6.20	6.70

Latte Macchiato Vanille *vanilla*, 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.

*We have made a selection of top quality teas from the specialty tea house Betjeman & Barton in Carouge.*

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

	tasse/cup	théière/pot
--	-----------	-------------

	5.00	8.00
--	------	------

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

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

	5.00	8.00
--	------	------

*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

	5.00	8.00
--	------	------

*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

	5.00	8.00
--	------	------

*A deliciously English great classic, flavoured with bergamot*

Tisane menthe, verveine, camomille *mint, verbena, chamomile*

	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>	
<b>Sans-alcool - Alcohol-free</b>	
<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>	