BIENVENUE

Welcome

Nous vous accueillons dans notre
Lunch - Event - Work Le Chef.

Côté menu, on décolle pour un grand voyage
avec de belles escales ....
des classiques de la cuisine traditionnelle suisse
mais également nos propres délices internationaux.

Attachez vos papilles !

We welcome you to our
Restaurant - Bar - Lounge Le Chef.

About menu, we're taking off on a great journey
with many stops...
traditional classics of Swiss cuisine
and also our own international delights.

Attach your taste buds !

Une question sur les allergènes ?
Scannez-moi !

Du champ à l'assiette !

Nous avons à cœur de vous proposer des produits locaux et de saison.
Nous sommes désormais Ambassadeur du Terroir grâce à
nos ingrédients GRTA qui font partie de notre carte.
Genève Région - Terre Avenir (GRTA) est un label de l'Etat de Genève
qui permet d'identifier les produits de l'agriculture de la région genevoise.

Le vignoble genevois

Notre cave, riche et complète, dispose d'un large assortiment de vins
locaux, devenus des AOC renommées. Pour vous, nous avons sélectionné
des vins d'exception dans les meilleurs caves et domaines de la région
afin de vous proposer de parfaits accords.

Nous apportons le plus grand soin à la préparation de nos plats. Toutefois, des traces d'allergènes peuvent être transférées à d'autres aliments.

We take great care in the preparation of our dishes. However, traces of allergens may be transferred to other foods.

ClubAvolta

Rejoignez-nous pour 5% de
réduction immédiate !
Join us and get 5% off !

Tous nos prix sont CHF, TVA 8.1% incluse
All prices in CHF including 8.1% VAT

APÉRITIFS & DIGESTIFS

COCKTAILS

Italian Swirl
Gin, Limoncello, citron, sucre de canne
16.90

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, eau pétillante,
tranche d'orange
16.90

Campari Spritz
Campari, Prosecco, eau pétillante,
tranche d'orange
16.90

Dark & Stormy Martini
Diplomatico, Martini Blanc, jus de citron
sucre de canne
16.90



SPIRITUEUX

Martini blanc / rouge
15 % vol. | 4 cl 8.00

Pastis
15 % vol. | 2 cl 5.00 | 4 cl 8.00

Porto Sandeman blanc / rouge
15 % vol. | 4 cl 8.00

Poire GRTA | Mirabelle GRTA
43 % vol. | 4 cl 16.00

Cognac Rémy Martin VSOP
40 % vol. | 4 cl 22.00

Red Label Johnnie Walker
40 % vol. | 4 cl 14.00

Limoncello
25 % vol. | 4 cl 10.00

NOS BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES

Pression

Feldschlösschen Blonde
3 dl 6.90 5 dl 8.10

Feldschlösschen Blanche
3 dl 7.20 5 dl 9.20



Bouteille

Feldschlösschen sans alcool
3.3 dl 6.90

Carlsberg
3.3 dl 8.50

La Sorcière
Bière rousse, GRTA
3.3 dl 9.50

MINÉRALES

Valser Silence I Classic
5 dl 5.50 7.5 dl 7.50

Sprite I Fanta
3.3 dl 5.50

Fusetea Pêche I Citron
3.3 dl 5.50

Coca-Cola Classic | Zero
3.3 dl 5.50

Alpinesse tonic
2 dl 5.50

Sanbitter
9 cl 5.50

Red Bull
2.5 dl 6.50

Nectar de fruit
Tomate, pêche, ananas, multifruits, orange
Tomato, peach, pineapple, multifruits, orange
2 dl 6.00

NOTRE PRODUIT LOCAL

Jus de pomme GRTA
GRTA apple juice
20 cl 6.00

ENTRÉE DES SAVEURS

DE SAISON

Œuf parfait aux morilles
Mousseline de petits pois au lard
Perfect egg with morel,
green pea mousseline with bacon
20.90





NOTRE SUGGESTION VIN

Esprit de Genève
AOC Genève, Cave de Genève, Gamay,
Gamaret, Merlot, 2023
1 dl 8.90 7.5 dl 59.90

NOTRE COUP DE ♥



Tatin de tomate au miel
Mousse de fromage de chèvre frais
et herbes aromatiques
Cherry tomatoes tatin pie,
fresh goat cheese mousse
& fresh herbs
19.90

NOTRE SUGGESTION VIN

Grande Réserve
AOC Côte de Provence, Château Maravennes,
Grenache, Syrah, Cinsault, 2024
1 dl 8.50 7.5 dl 49.90

ENTRÉE DES SAVEURS

NOTRE COUP DE ♥

Tartare de boeuf GRTA traditionnel

Câprons, cornichons, échalotte, jaune d'oeuf & toast de pain

Traditional GRTA beef tartare, caper, pickles, shallot, egg yolk & toast

21.90 I 39.90



NOTRE SUGGESTION VIN

Esprit de Genève

AOC Genève, Cave de Genève, Gamay, Gamaret, Merlot, 2022

1 dl 8.90 7.5 dl 59.90

Salade mêlée

Jeunes pousses & légumes croquants

Baby leaves & crunchy vegetables

12.00

ClubAvolta

Members pay 10.00

LES SUPPLÉMENTS

Pommes frites

French fries

Pommes de terre Grenaille

Baby Potatoes

Légumes du jour

Daily vegetables

Salade mesclun & légumes croquants

Mixed salad & crunchy vegetables

Riz

Rice

+ 6.00



ENTRE TERRE ET MER

NOTRE COUP DE ♥



Filet de canard cuit basse température

Saveurs asiatiques et légumes de saison

Low temperature cooked duck breast,
asian flavors, seasonal vegetables

41.90

NOTRE SUGGESTION VIN

Devinière

AOC La Côte, Devinière, Chasselas, 2023

1 dl 7.90 7.5 dl 39.90

Entrecôte de bœuf

Jus court

Beef ribeye, jus court

200g 40.00



BURGER ESTIVAL

Italian burger

Bœuf suisse, tomate, roquette, mozzarella di Bufala,
balsamic, pommes frites & jeunes pousses

Swiss beef burger, tomato, rucola, mozzarella
di Bufala, balsamic, French fries & baby leaves

140g 34.90

ClubAvolta
Members pay
32.90

Supplément Bacon I Fromage I Piment

Add on Bacon I Cheese I Jalapeños

3.90 I 2.90 I 3.90

NOTRE SUGGESTION VIN

Esprit de Genève

AOC Genève, Cave de Genève, Gamay,
Gamaret, Merlot, 2023

1 dl 8.90 7.5 dl 59.90



ENTRE TERRE ET MER

NOTRE COUP DE ♥

Tataki de thon

Mousse d'avocat & ses pickles de légumes
laqués au tamarin

Tuna tataki, avocado mousse
& vegetable pickles glazed with tamarind

39.90



NOTRE SUGGESTION VIN

Sauvignon Blanc Clémence

AOC Genève, Cave de Genève,
Sauvignon Blanc, 2024

1 dl 9.50 7.5 dl 59.90

DE SAISON



Filet de dorade snacké

Légumes rôtis, riz pilaf
& sauce meunière

Snacked sea bream fillet,
roasted vegetables, pilaf rice
& sauce meunière

39.00

NOTRE SUGGESTION VIN

Grande Réserve

AOC Côte de Provence, Château Maravennes,
Grenache, Syrah, Cinsault, 2024

1 dl 8.50 7.5 dl 49.90

FARANDOLE DES DESSERTS

Profiteroles

Cœur vanille et chocolat fondant

Vanilla custard and chocolate sauce

14.90



NOTRE SUGGESTION VIN

Sauternes

AOC Sauternes, Château Villefranche, Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle, 2022

1 dl 14.90 7.5 dl 89.90

DE SAISON

Salade de fruits

Fruits salad

12.90





NOTRE COUP DE ♥

Coulant au chocolat Valrhona

Fraises fraîches, glace vanille (15 minutes de cuisson)

Valrhona chocolate lava cake

fresh strawberries & vanilla ice cream

14.90

ClubAvolta

Members pay 12.90

NOTRE SUGGESTION VIN

Prosecco

Prosecco Treviso DOP, Domaine Ponte, Glera

1 dl 9.90 7.5 dl 59.90

NOTRE SUGGESTION

Café gourmand

3 pièces

Café gourmand

3 pieces

13.90

COMPLÈTEMENT GIVRÉ

LES COUPES GLACÉES

Mont Blanc
Glace Maple Walnut, crème de marrons,
marrons glacés & crème fouettée
Maple walnut ice cream, chestnut cream,
glaced chestnuts & whipped cream
9.50

Danemark
Glace vanille, sauce chocolat & crème fouettée
Vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream
9.50

Cappuccino
Glace vanille, glace café, espresso & crème fouettée
Vanilla & coffee ice cream, espresso & whipped cream
9.50

Bananasplit
Banane, glace vanille, amande,
sauce chocolat & crème fouettée
Banana, vanilla ice cream, almonds,
chocolate sauce & whipped cream
9.50

Café Affogato
Glace vanille & espresso
Vanilla ice cream & espresso
7.50

GLACES & SORBETS

• Vanilla Dream •
• Swiss Chocolate •
• Espresso Croquant •
• Stracciatella •
• Maple Walnut •
• Raspberry & Strawberry •
• Passion Fruit & Mango •

1 boule 4.50 I la boule supplémentaire 2.90



NOS VINS SUISSES

Genève

BLANC

Aligoté
AOC Genève, Domaine Les Vallières, Aligoté, 2023

7.5 dl 42.90

La Feuillée 1er Cru
AOC Genève, Cave de Genève, Chasselas, 2024

1 dl 8.50 7.5 dl 49.90

Empreinte Blanche
VDP Suisse, Le Grand Clos, Chasselas, Sauvignon blanc, Viognier, 2024*

7.5 dl 54.90

NOTRE COUP DE ♥

Sauvignon Blanc Clémence
AOC Genève, Cave de Genève, Sauvignon Blanc, 2024

1 dl 9.50 7.5 dl 59.90

Pinot Blanc
AOC Genève, Domaine du Paradis, Pinot Blanc, 2022

7.5 dl 69.90

ROUGE

NOTRE COUP DE ♥

Iconique Merlot
VDP Suisse, Le Grand Clos, Merlot, 2019

7.5 dl 94.90

Coeur de Clémence
AOC Genève, Cave de Genève, Gamaret, 2022

1 dl 8.50 7.5 dl 48.00

Belles Filles
AOC Genève, Cave de Genève, Pinot Noir, 2024

7.5 dl 59.90

Empreinte Noire
VDP Suisse, Le Grand Clos, Pinot Noir, Gamay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2023*

7.5 dl 59.90

Iconique Syrah
VDP Suisse, Le Grand Clos, Syrah Viognier, 2019

7.5 dl 89.90

Esprit de Genève
AOC Genève, Cave de Genève, Gamay, Gamaret, Merlot, 2023

1 dl 8.90 7.5 dl 59.90

* Date de création

NOS VINS SUISSES

Valais

BLANC

Heida Maraudeur
AOC Valais, Cordonier & Lamon, Heida, 2022
7.5 dl 49.90

Cervino Blanc
AOC Valais, Cordonier & Lamon, Petite Arvine, Amigne, Chardonnay, 2023
7 dl 54.90

Petite Arvine Maraudeur
AOC Valais, Cordonier & Lamon, Petite Arvine, 2025
7.5 dl 64.90

ROUGE

NOTRE COUP DE ♥

Cervino Rouge
AOC Valais, Cordonier & Lamon, Syrah, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, 2022
7 dl 54.90

Pinot Noir Salquenen
AOC Valais, Cordonier & Lamon, Pinot Noir, 2024
7.5 dl 45.90

Vaud

BLANC

Devinière
AOC La Côte, Devinière, Chasselas, 2023
1 dl 7.90 7.5 dl 39.90

Epesses
AOC Lavaux, J&M Dizerens, Chasselas, 2023
7 dl 45.90

Château de Praz
Château de Praz, Chasselas, 2022
7.5 dl 53.00

NOS VINS FRANÇAIS

Bordeaux

ROUGE

Chapelle Potensac
AOC Haut-Médoc, Chapelle Potensac,
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2017

7.5 dl 69.90

Château Haut-Simard
AOC Saint-Emilion, Château Haut-Simard,
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Merlot, 2012

1 dl 14.90 7.5 dl 74.90

Château Sociando-Mallet
AOC Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet,
Merlot, Cabernet Sauvignon, 2015

7.5 dl 89.90

Château Larmande
AOC Saint-Emilion, Château Larmande
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, 2016

7.5 dl 99.90

Château Talbot
AOC Saint-Julien Grand Cru Classé, Château Talbot,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, 2015

7.5 dl 189.90

NOTRE COUP DE ♥

Château Rouget
AOC Pomerol, Château Rouget, Cabernet Franc,
Merlot, 2018

7.5 dl 119.90

NOS VINS FRANÇAIS

Bourgogne

BLANC

Chablis
AOC Chablis, Domaine Joseph Drouhin,
Chardonnay, 2023

1 dl 10.50 7.5 dl 69.50

Vallée du Rhône

ROUGE

Côtes du Rhone Le Devay
AOC Côtes du Rhône, Syrah, 2023

7.5 dl 64.90

Télégramme
AOC Chateauneuf du Pape, Domaine du Vieux Télégraphe,
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. 2022

7.5 dl 109.90



NOS VINS DU MONDE

Italie

BLANC

Floreado
DOC Alto Adige, Cantina Adrian, Sauvignon Blanc, 2023

7.5 dl 54.90

Collio Pinot Grigio
DOC, Pinot Gris, 2024

7.5 dl 54.90

ROUGE

Primitivo
Primitivo di Manduria DOC, Vinicola Mediterranea, Primitivo, 2022

7.5 dl 47.00

Torbae Valpolicella Ripasso
DOP Valpolicella Classico, Domini Veneti, Corvina, Corvinone, Rondinella, 2022

1 dl 9.50 7.5 dl 62.00

NOTRE COUP DE ♥

Classico
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Domini Veneti, Corniva, Molinara, Rondinella, 2020

7.5 dl 90.00



NOS VINS EFFERVESCENTS

Prosecco

Prosecco
Prosecco Treviso DOP, Domaine Ponte, Glera

1 dl 9.90 7.5 dl 59.90

Champagne

Spécial Cuvée
AOP Champagne, Maison Bollinger,
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

1 dl 17.90 7.5 dl 105.00

NOS VINS MOELLEUX

Loin de l'Oeil
AOC Gaillac Doux, Domaine des Plageoles, Loin de l'Oeil, 2015

5 dl 59.90

Sauternes
AOC Sauternes, Château Villefranche, Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle, 2022

1 dl 14.90 7.5 dl 89.90

NOS VINS ROSÉS

Belles Filles
AOC Genève, Cave de Genève, Oeil de Perdrix, 2024

1 dl 7.90 7.5 dl 44.90

Grande Réserve
AOC Côte de Provence, Château Maravennes, Grenache, Syrah, Cinsault, 2024

1 dl 8.50 7.5 dl 49.90

L'Instant Rosé
AOC Genève, Garanoir, 2024

1 dl 6.50 7.5 dl 49.00

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Café
5.50

Espresso
5.50

Espresso Doppio
6.50

Ristretto
5.50

Renversé
6.00

Cappuccino
6.50

Latte Macchiato
7.00 supp sirop 2.00

Caffè Coretto Grappa
8.50

THÉ & TISANE



• Thé à la menthe •

• Thé vert •

• Infusion aux fruits •

• Verveine •

• Earl Grey •

• English breakfast •

6.00



CHOCOLAT CHAUD

Chocolat Ovomaltine I Caotina
5.50

MENU ENFANT

CHF 19.-

PLAT

Nuggets de poulet
Steak haché GRTA

ACCOMPAGNEMENT

Frites
Légumes du jour

DESSERT

2 boules de glace
au choix

