

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 !



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.

Végétarien
Vegetarian



Avec porc
With pork



Sans lactose
Lactose-free



Sans gluten
Gluten-free



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 7.20 5 dl 9.20

Feldschlösschen Blanche

3 dl 7.20 5 dl 9.20



Bouteille

Feldschlösschen sans alcool

3.3 dl 6.00

Carlsberg

3.3 dl 8.50

La Sorcière

Bière rousse, GRTA

3.3 dl 9.60



MINÉRALES

Valser Silence | Classic

5 dl 5.50 7.5 dl 7.50

Sprite | Fanta

3.3 dl 5.50

Fusetea Pêche | Citron

3.3 dl 5.50

Coca-Cola Classic | Zero

3.3 dl 5.50

Ramseier Apfelschorle

sparkling apple juice

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, multifufruits, orange
Tomato, peach, pineapple, multifufruits, orange

2 dl 6.00

NOTRE PRODUIT LOCAL

Jus de pomme GRTA

GRTA apple juice

20 cl 6.00



ENTRÉE DES SAVEURS

DE SAISON

Tarte fine aux champignons de Paris

Poêlée de champignons de saison,
tapenade de truffe & croquette de Vacherin

Button mushroom pie,
pan-fried seasonal mushrooms,
truffle tapenade & Vacherin croquette

19.00



VELOUTÉ

Velouté de saison

Petits croûtons
Seasonal soup, small croutons

12.00



Members pay
10.00



NOTRE COUP DE ♥



Oeuf parfait en meurette

Toasts de pain, jeunes pousses & chips de lard

Perfect egg meurette,
toast, baby greens & bacon crisps

19.90

POUR COMMENCER

Salade mêlée

Jeunes pousses & légumes croquants

Baby leaves & crunchy vegetables

12.00



Suggestion du jour

Entrée du jour

Starter of the day

15.90



ENTRÉE DES SAVEURS

NOTRE SUGGESTION VIN

Sauvignon Blanc Clémence

AOC Genève, Cave de Genève, Sauvignon Blanc, 2023

1 dl 9.50 7.5 dl 59.90

NOTRE COUP DE ♥

Pâté de campagne GRTA

Pickles de légumes maison, toasts de pain,
saladine & confit de figues

GRTA country-style pâté,
homemade vegetable pickles, toast,
dressed leaves & fig jam

21.90 



L'INCONTOURNABLE



Tartare de bœuf GRTA aux saveurs d'Italie

Pesto, câprons, espuma de tomates confites,
toasts de pain, tuiles de Parmesan & saladine

Italian way GRTA beef tartare, pesto, caper,
confit tomatoes espuma, toast,
Parmesan crisps & dressed leaves

25.00 | 37.00 

Option plat
As main

Avec frites & salade
With French fries & salad

NOTRE SUGGESTION VIN

Esprit de Genève

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

1 dl 8.90 7.5 dl 59.90

ENTRE TERRE ET MER

VIANDE & BURGER



Ballotine de volaille GRTA à la vanille

Boulgour & légumes de saison glacés

Vanilla GRTA poultry ballotine,
boulgour & peking seasonal vegetables

38.00



Burger Montagnard

Bœuf GRTA, Gruyère suisse, oignons, pickles,
tomates, pommes frites & mesclun

GRTA beef burger, Swiss Gruyère, onions,
pickles, tomato, French fries & mesclun

140g 34.00



Members pay
32.90



Supplément Bacon | Fromage | Piment

Add on Bacon | Cheese | Jalapeños

3.90 | 2.90 | 3.90

GRILL

Entrecôte de bœuf

Jus court

Beef ribeye with jus court

200g 40.00



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 ♥

Tofu fumé bio suisse

Légumes de saison aux épices orientales,
graines de semoule aux herbes & épices

Organic Swiss smoked tofu,
oriental spiced seasonal vegetables,
semolina with herbs & spices

28.00



Suggestion du jour

Plats du jour

Dishes of the day

27.90

POISSONS



Filet de bar snacké

Purée de fenouil - céleri, salade de fenouil cru
& billes de yuzu

Snacked sea bass fillet,
fennel - celery purée, fennel salad
& yuzu beads

39.00

DE SAISON

Fagottini aux éffluves de truffe

Crème de morilles

Truffle flavored fagottini,
morel cream

29.00



FARANDOLE DES DESSERTS

Café gourmand

Assortiment de 4 douceurs

4 sweet assortment

14.00



Riz au lait de coco

Compote mangue - passion - gingembre

& glace vanille



Coconut milk rice pudding,
mango - passion fruit - ginger compote & vanilla ice cream

14.90

Salade de fruits

Fruits salad



10.90

Tiramisu

Tiramisu

10.90



NOTRE COUP DE ♥

Coulant au chocolat [15 minutes de cuisson]

Mousse de marrons

& sorbet framboise

Chocolate lava cake [15 minutes cooking time],
chestnut mousse & raspberry sorbet

14.90



Members pay
12.90

NOTRE SUGGESTION

Suggestion du jour

Dessert du jour

Dessert of the day

12.90

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 | 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 1^{er} Cru

AOC Genève, Cave de Genève, Chasselas, 2023

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, 2022

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, 2018

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, 2018

7.5 dl 89.90

Esprit de Genève

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

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, 2023

7.5 dl 64.90

ROUGE

NOTRE COUP DE

Cervino Rouge

AOC Valais, Cordonier & Lamon, Syrah, Diolinoir,
Cabernet Sauvignon, 2021

7 dl 54.90

Pinot Noir Salquenen

AOC Valais, Cordonier & Lamon, Pinot Noir, 2022

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 Rouget

AOC Pomerol,
Château Rouget, Cabernet Franc,
Merlot, 2021

7.5 dl 119.90

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, 2021

7.5 dl 119.90

NOS VINS FRANÇAIS

Bourgogne

BLANC

Chablis

AOC Chablis, Domaine Joseph Drouhin,
Chardonnay, 2022

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. 2021

7.5 dl 109.90



NOS VINS DU MONDE

Italie

BLANC

Floreado

DOC Alto Adige, Cantina Adrian, Sauvignon Blanc, 2022

7.5 dl 54.90

Collio Pinot Grigio

DOC, Pinot Gris, 2022

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, Corniva, cornivone, rondi, 2021

1 dl 9.50 7.5 dl 62.00

NOTRE COUP DE ♥

Classico

Amarone della Valpolicella Classico DOP, 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, 2023

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, Gamaret / Garanoir, 2023

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 | 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

