

# 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 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 | 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

Alpinesse tonic

2 dl 5.50

Sanbitter

9 cl 5.50

Red Bull

2.5 dl 6.50

Nectar de fruit

Tomate, pêche, ananas, multifuits, orange

Tomato, peach, pineapple, multifuits, orange

2 dl 6.00

## NOTRE PRODUIT LOCAL

Jus de pomme GRTA

GRTA apple juice

20 cl 6.00



# ENTRÉE DES SAVEURS

## DE SAISON

Croustillant de pomme de terre

Raclette gratinée & jeunes pousses

Potato crisp,  
melted Raclette cheese & baby leaves

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



## VELOUTÉ

Velouté de saison

Petits croûtons

Seasonal soup, small croutons

12.00



Members pay  
10.00

## NOTRE COUP DE ♥



Oeuf parfait

Croustillant de morilles & toast brioché

Perfect egg, crispy morel mushrooms GRTA  
& brioche toast

19.90



# 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 ♥

Foie gras mi-cuit maison

Chutney de figues & pain de campagne

Homemade semi-cooked foie gras,  
fig chutney & country bread

21.90



## L'INCONTOURNABLE



Tartare de boeuf GRTA traditionnel

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

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

25.90 | 37.90



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



Galantine de volaille GRTA truffée  
Jus court & légumes rôtis de saison  
GRTA truffled poultry galantine,  
jus court & roasted seasonal vegetables

38.90



### Burger Montagnard

Bœuf GRTA, Raclette, oignons, pickles,  
tomates, pommes frites & mesclun  
GRTA beef burger, Raclette cheese, 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 ♥

### Arancini à la courge butternut



Mousseux de butternut, champignons poêlés  
& zestes de citron vert

Butternut arancini & mousse,  
pan-fried mushrooms & lime zest

27.00



## Suggestion du jour

Plats du jour

Dishes of the day

27.90

## POISSONS



### Filet de dorade snacké



Légumes oubliés rôtis & girolles

Snacked sea bream fillet,  
roasted heritage vegetables & chanterelle mushrooms

39.00

## DE SAISON

### Tortellini farcis aux bolets



Crème de champignons

Tortellini stuffed with porcini mushrooms,  
mushroom cream

29.00

# FARANDOLE DES DESSERTS

Café gourmand  
Assortiment de 4 douceurs  
4 sweet assortment  
14.00

## DE SAISON

Salade de fruits  
Fruits salad  
12.00



## NOTRE COUP DE ♥

Coulant au chocolat [15 minutes de cuisson]  
Coeur framboise  
& glace vanille  
Chocolate lava cake [15 minutes cooking time],  
raspberry center & vanilla ice cream

15.00



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<sup>er</sup> 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

