Le Chef
RESTAURANT | BAR | LOUNGE

SÉLECTION DE CRUS SERVIS AU VERRE

« by the glass selection »

EFFERVESCENTS
Sparkling

Champagne Pommery
Fam. Vranken, Reims, France
Brut 1dl 17.-

Proseco « Modi »
Cantina Sorelle Bronca, Italie
1dl 9.-

VINS ROSÉS
Rosé wines

Œil-de-Perdrix de Neuchâtel
Pinot Noir
Dom. de la maison Carrée, Auvernier, Suisse
1dl 8.-

Corail - Côtes de Provence
Cinsault, Clairette, Grenache noire, Syrah
Château de Roquefort, Roquefort-la-Bedoule, France
1dl 9.-

VINS BLANCS
White wines

La Maison du Moulin « alpha ID »
Chardonnay
Yannick Passas, Reverolle, Suisse
1dl 8.50

Petite Arvine du Valais
Petite arvine
Les Frères Philipoz, Leytron, Suisse
1dl 11.-

Bourgogne - Chablis
Chardonnay
Dom. Daniel Dampt, Chablis, France
1dl 9.-

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
Dom. Laurent Villard, Anières, Suisse
1dl 7.90

Bordeaux - St-Emilion Grand Cru
Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon
Château Gaillard, St-Emilion, France
1dl 11.-

Rioja « Gabaxo »
Grenache, Graciano, Mazuelo
Olivier Riviere, Logrono, Espagne
1dl 8.50

Le Chef
RESTAURANT | BAR | LOUNGE

EFFERVESCENTS ET VINS ROSÉS

Sparkling and rosé wines

EFFERVESCENTS

Sparkling

Champagne Pommery
Famille Vranken, Reims, France
Brut 75cl 99.-
Rosé 75cl 108.–

Proseco « Modi »
Cantina Sorelle Bronca, Colbertaldo, Italie
75cl 52.-

VINS ROSÉS HELVÉTIQUES

Swiss rosé wines

Œil-de-Perdrix de Neuchâtel
Pinot Noir
Dom. de la maison Carrée, Auvernier, Suisse
75cl 61.–

VINS ROSÉS VOISINS

Neighbouring rosé wines

Corail - Côtes de Provence
Cinsault, Clairette, Grenache noire, Syrah
Château de Roquefort, Roquefort-la-Bedoule, France
75cl 51.-

Rosé & Or de Minuty - Côtes de Provence
Grenache, Tibouren
Château Minuty, Gassin, France
75cl 72.-

Le Chef
RESTAURANT | BAR | LOUNGE

VINS BLANCS

White wines

HELVĒTIQUES
Swiss

Domaine Mermoud – Aligoté
Aligoté
Luc et Damien Mermoud, Lully, Suisse
75cl 51.–

Cave de Genève « Trésor »
Sauvignon blanc
Florian Barthassat, Satigny, Suisse
75cl 55.–

Cave de Genève « Clémence » AOC
Viognier
Genève, Suisse
75cl 57.–

Petite Arvine du Valais
Petite arvine
Les Frères Philipoz, Leytron, Suisse
75cl 69.–

La Maison du Moulin « alpha ID »
Chardonnay
Yannick Passas, Reverolle, Suisse
75cl 53.–

St-Saphorin Grand Cru « L'Enigme »
Lavaux AOC
Chasselas
Dom. des Faverges, Chexbres, Suisse
75cl 57.–

VOISINS
Neighbouring

Domaine Vacheron – Sancerre
Sauvignon
J-L & J-D Vacheron, Sancerre, France
75cl 77.–
37.5cl 38.–

Bourgogne – Chablis
Chardonnay
Dom. Daniel Dampt, Chablis, France
75cl 69.–

Condrieu « Les Terrasses du Palat »
Viognier
Domaine Villard, St-Michel-sur-Rhône
75cl 84.–

Le Chef
RESTAURANT | BAR | LOUNGE

VINS ROUGES

Red wines

HELVÉTIQUES
Swiss

Genève Jussy – « Lullier »
Gamaret
Dom. Château l'Evêque, Jussy, Suisse
75cl 48.-

« Les Parcelles » - AOC Genève
Pinot Noir
Dom. Laurent Villard, Anières, Suisse
75cl 58.–

Esprit de Genève
Gamay, Gamaret
Florian Barthassat, Satigny, Suisse
75cl 56.-

Cave de Genève Cabernet-Franc
Cabernet-franc
Florian Barthassat, Satigny, Suisse
75cl 59.-

St-Saphorin Grand Cru « L'Evidence » Lavaux AOC
Pinot noir
Dom. des Faverges, Chexbres, Suisse
75cl 65.-

Syrah « élevée en fût de chêne »
Syrah
Les Frères Philipoz, Leytron, Suisse
75cl 74.-

Genève – « Mondeuse »
Mondeuse
Domaine Mermoud, Lully, Suisse
75cl 57.-

VOISINS
Neighbouring

Bourgogne – Chassagne Montrachet
Pinot noir
Domaine Marc Morey, Chassagne, France
75cl 83.–

Rhône - Crozes-Hermitage
Syrah
Domaine Graillot, Pont de l'Isère, France
75cl 69.–

Rhône - Châteauneuf-du-Pape « Les Vieilles Vignes »
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
Domaine de Villeneuve, Orange, France
75cl 96.–

Bordeaux – St-Emilion Grand Cru
Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon
Château Gaillard, St-Emilion, France
75cl 69.-
37.5cl 41.–

La Demoiselle de Sociando-Mallet
Cabernet sauvignon, Merlot,
Cabernet franc, 2010
J. Gautreau, St-Seurin-de-Cadoune, France
75cl 109.–

Rioja « Gabaxo »
Grenache, Graciano, Mazuelo
Olivier Riviere, Logrono, Espagne
75cl 57.-

Toscane « Palistorti di Valgiano »
Sangiovese, Merlot, Syrah
Tenuta di Valgiano, Lucche, Italie
75cl 65.-

Le Chef
RESTAURANT | BAR | LOUNGE

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Aperitifs and spirits

APĒRITIFS

Aperitifs

Martini blanc / rouge
4 cl 15% 8.-

Pastis / Ricard
2 cl 45% 5.50
4 cl 45% 9.-

Sherry Tio Pepe
4 cl 15% 8.-

Aperol Spritz
avec Proseco 13.50
avec vin blanc 11.50

Kir Royal
19.-

Kir vin blanc
10.50

Margarita
15.-

Bloody Mary
15.-

SPIRITUEUX

Spirits

Cointreau
4 cl 40% 12.-

Vieille Prune Père Claude
4 cl 41% 13.–

Williamine AOP
4 cl 43% 13.–

Grappa di Merlot Nonino
4 cl 41% 9.-

Cognac Rémy Martin VSOP
4 cl 40% 19.–

Chivas Regal 12yrs
4 cl 40% 18.–

Havana Club 7yrs
4 cl 40% 15.–

Baileys
4 cl 17% 15.–

Le Chef
RESTAURANT | BAR | LOUNGE

BOISSONS

Drinks

MINĒRALES

Water, soft drinks

San Pellegrino
5 dl 5.50

Valser Silence, Classic
5 dl 5.50
75 dl 7.-

Sprite, Fanta, Nestea
3.3 dl 5.50

Coca Cola, light, zero
3.3 dl 5.50

Ramseier jus de pomme,
Jus de pomme artisanal
3.3 dl 5.50

Rivella bleu, rouge
3.3 dl 5.50

Schweppes Lemon, Tonic
2 dl 5.50

Sanbitter
9.5 cl 5.50

Red Bull
2.5 dl 6.50

Jus d'orange pressé frais
Freshly squeezed orange juice
2 dl 6.–

BIĒRES

Beers

Feldschlösschen pression Original
2 dl 4.– 3 dl 5.50 5 dl 7.–

La Pieuse Blanche, bière artisanale
White beer
2 dl 5.50 5 dl 8.50

La Sorcière, rousse
La Meutrière, noire
Local beer
3.3 dl 7.–

Cardinal Draft Original
3.3 dl 6.–

Feldschlösschen sans alcool
non-alcoholic
3.3 dl 6.–

Carlsberg
3.3 dl 7.–

Corona
3.3 dl 7.–

Limonade faite maison
Homemade lemonade
3 dl 5.– **5 dl** 6.– **1 l** 10.–

Le Chef
RESTAURANT | BAR | LOUNGE

CAFÉ ET THÉ

Coffee and tea

CAFÈ

Coffee

Coffee, Espresso, Ristretto
5.–

Doppio Espresso
6.–

Milk Coffee
5.50

Cappuccino
5.70

Latte Macchiato
small 6.20 large 6.70

Caffè Corretto Grappa
8.50

Ovomaltine/Caotina
Ovomaltine/chocolate
5.50

SPECIALITÈ

Specialty

Latte Macchiato
avec / with
Vanila, Caramel or Amaretto Syrup
small 6.70 large 7.20

THÈ

Tea

Earl Grey
Thé noir parfumé à la bergamote
Black tea flavored with bergamot
tasse 5.– théière 8.–

English Breakfast
tasse 5.– théière 8.–

Darjeeling Singbulli
Thé noir à la saveur végétale et florale
Black tea with floral and vegetal flavor
tasse 5.– théière 8.–

Jasmin mandarin
Thé noir et vert au jasmin
Black and green tea with jasmine
tasse 5.– théière 8.–

Sencha
Thé vert du Japon
Green tea from Japan
tasse 5.– théière 8.–

Tisane menthe, verveine ou camomille
Mint, verbena or chamomile tisane
tasse 5.– théière 8.–

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.