

# Le Bistro

Le chef Armel Bedouet a conçu pour le Bistro un instant gourmand à partir de produits du terroir dont il respecte la générosité. Plats de bistro et vins du terroir suisse et genevois composent une carte savoureuse.

“J’ai le plaisir de travailler jour après jour avec des producteurs locaux qui mettent tout leur savoir-faire et leur amour dans leurs produits. Cette passion, j’essaye de vous la communiquer au travers d’une cuisine simple, généreuse à base de produits frais, telle est la philosophie du Bistro.”

Chef Armel Bedouet has created a gourmet moment for the Bistro from local products, the bounty of which he greatly admires. Bistro dishes, and local Swiss and Genevan wines make up a tasty menu.

“I have the pleasure of working day after day with local producers who put all their know-how and love into their products. I try to pass this passion on to you through simple and plentiful cooking based on fresh products - this is the Bistro’s very philosophy.”

*Chef Armel Bedouet*

# La Carte

## Nos classiques / Our classics

<b>Salade César</b> au poulet et anchois ou aux crevettes – Entrée/starter.....	19.-	
	- Plat/main.....	26.-
Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps		
<b>Fish &amp; Chips Royal</b> .....	29.-	
<b>Club sandwich au poulet</b> , filet de volaille, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise.....	29.-	
Chicken fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise		
<b>Tartare de bœuf Suisse</b> , pommes frites, salade.....	36.-	
Beef tartar from Switzerland, French fries, salad		
<b>Bistro burger</b> , viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée .....	29.-	
Beef meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce		

## Les entrées / Starters

<b>Salade de rampons</b> , noix, raisins, venogettes panées .....	22.-	
Rampon salad, walnut, grape, venogette cheese breadcrumbs		
<b>Ravioles de foie gras de canard</b> , émulsion de lentilles vertes de Genève truffées.....	29.-	
Duck foie gras raviole, green lentils from Geneva and truffle emulsion		
<b>Velouté crémeux de courge butternut</b> , potimarron rôti.....	19.-	
Marrow Butternut creamy soup, onion squash roasted		
<b>Pressé de paleron de bœuf et foie gras</b> , confit d'oignons.....	25.-	
Beef chuck and foie gras pressed, onion confit		
<b>Huîtres de pleine mer « Cadoret »</b> , vinaigre échalote, N°3 en 9.....	36.-	
Oysters from « Cadoret », vinegar with shallot	en12.....	42.-
<b>Fines tranches de cabillaud marinées façon gravlax</b> , gel sudashi, croquants de légumes.....	23.-	
Cod slice gravlax marinate, sudashi gel, vegetables		

Le Bistro

Provenance de nos viandes : Suisse - France

Origin of our meats: SWITZERLAND - FRANCE

Provenance de nos poissons : Suisse - France - Vietnam

Origin of our fishes: SWITZERLAND – FRANCE - VIETNAM

Prix en CHF - TVA à 7.7 % et service inclus

Prices are in CHF – 7.7 % VAT and service included

Nous sommes à votre entière disposition pour vous donner des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

We remain at your entire disposal regarding detailed information about the presence of allergenic ingredients in our menu.

In case of food allergy please kindly inform our staff who will be happy to assist you.

## Les plats / Mains

- Filets de perches** du lac Léman en meunière, pommes frites, salade (Selon arrivage).....49.-  
Leman's pike perch filet in meuniere style, French fries, salad
- Dorade papillon**, artichauts camus, légumes d'antan, riz blanc.....46.-  
Sea bream fish, camus artichoke, vegetable, rice
- Lieu jaune**, fondue de poireaux, pommes vapeur, beurre ciboulette.....36.-  
Pollock fish, leek, steamed potato, butter with chive
- Lasagne aux épinards** .....26.-  
Spinach lasagne
- Poire de veau**, pommes grenailles aux herbes et champignons de Paris .....39.-  
Veal, potatoes grenailles, Paris mushrooms
- Suprême de volaille**, salsifis à la crème au poivre, choux Pak-Choi à l'étuvée.....44.-  
Chicken supreme, salsify with pepper cream, Pak-choi cabbage
- Filet de bœuf au poivre vert**, pommes allumettes, poêlée d'haricots verts.....49.-  
Beef filet, green pepper sauce, potatoes, green bean

## Les desserts / Desserts

- Entremet poire chocolat**.....12.-  
Pear and chocolate cake
- Tartelette aux pommes**, sirop vanillé, glace vanille.....13.-  
Apple pie, vanilla ice cream
- Moelleux chocolat**, caramel laitier.....14.-  
Chocolate fondant cake, caramel
- Choux citron vert ananas**, sorbet ananas .....12.-  
Chou pin apple and lime, pineapple ice cream
- Cube marron**, brisure meringue, coulis myrtille.....13.-  
Chestnut dome, meringue, blueberry sauce



Le Bistro est labélisé "Genève Région - Terre Avenir", cela certifie qu'un maximum de produit sont issus de la région genevoise et s'inscrivent dans les principes du développement durable.

*The Bistro is certified "Genève Région - Terre Avenir", that guarantee that a maximum of products comes from the Geneva region and are parts of the principles of sustainable development*



Certains de nos plats sont possible sans gluten, renseignez-vous auprès du service / *Gluten free possible, ask the service*