

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

Salade César au poulet et anchois ou aux crevettes – Entrée/starter Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps	20.- 27.-
Fish & Chips Royal (Lieu jaune)	29.-
Club sandwich , filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise Turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise	29.-
Tartare de bœuf Suisse , pommes frites, salade Beef tartar from Switzerland, French fries, salad	36.-
Bistro burger , viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée Beef meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce	29.-

Les entrées / Starters

Filet de loup mariné olive citron, pastèque, croquant de légumes Sea bass fillet, marinated lemon olives, watermelon, crunchy vegetables	29.-
Fleurs de courgette farcies aux chanterelles à l'huile de noisette , concombre Zucchini flower stuffed with chanterelles in hazelnut oil, cucumber	28.-
Tomates Green Zebra, Rose de Berne, Ananas, Noire de Crimée, Cœur de Bœuf , Sorbet Datterino, siphon Burrata Green Zebra, Berne rose, Pineapple, Black krim, Beef Heart tomatoes, Cherry tomatoes sorbet, Burrata siphon	23.-
Gambers rosa marinés , tranche épaisse d'aubergine grillée, caviar d'aubergines brûlées Rosa Gambero shrimp, grilled eggplant in marinated thick slice, burnt eggplant caviar	30.-
Gaspacho de courgettes jaunes au curcuma , œuf parfait, râpé de féta Gazpacho of yellow zucchini with turmeric, perfect egg, grated feta cheese	21.-

Le Bistro

Provenance de nos viandes : Steak haché, tartare, bœuf (Suisse) – Dinde, filets de poulet, (France)
Porc (Jussy, GE) - Agneau (Irlande)

Origin of our meats: Beef, (Switzerland) – Chicken, turkey (France)
Pork (Jussy, GE) - Lamb (Ireland)

Provenance de nos poissons : Perches (Suisse) – Gambero (Mozambique) –
Crevettes (Vietnam)

Loup – Maigre – Dorade (élevage France)

Origin of our fishes: Perch, (Switzerland) - Gambero (Mozambique)

Schrimps (Vietnam)

Sea bass, croaker fish, sea bream (France)

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) Leman's pike perch filet in meunière style, French fries, salad	49.-
Papillote de daurade , julienne de légumes, vierge de citrons confits et herbes fraîches, boulgour Sea bream "papillote", vegetable julienne, candied lemon olive oil and fresh herbs, bulgur	44.-
Maigre doré sur peau , marinière de légumes au pesto, sucrose brûlée Croaker cooked on the skin, vegetable "marinière" with pesto, burnt lettuce	39.-
Ravioles ricotta, citron , mousseux citronnelle, choux Pak-Choi Ricotta ravioli, lemon, lemongrass mousse, Pak-Choi cabbage	29.-
Côte de porc de Jussy tomahawk , ponzu, miel, citron vert, pêche rôtie, Tranche épaisse de pomme de terre au piment d'Espelette Jussy tomahawk pork chop, ponzu, honey, lime, roasted peach, thick slice of potatoes with Espelette pepper	44.-
Filet d'agneau poêlé , bayaldi de légumes, semoule Pan-fried lamb fillet, vegetable "bayaldi", semolina	53.-
Faux filet de bœuf poêlé , beurre aux herbes, pommes grenailles, chanterelles Pan-fried sirloin of beef, herb butter, small potatoes, chanterelle mushrooms	49.-

Les desserts / Desserts

Savarin rhum à la fraise Strawberry rum savarin	14.-
Pêche Melba , coulis framboises, glace vanille, chantilly Peach Melba, raspberry coulis, vanilla ice cream, whipped cream	13.-
Tartelette framboises, crème pistache Raspberry tartlet, pistachio cream	13.-
Forêt-noire , coulis griottes Black forest, Morello-cherry coulis	14.-
Profiteroles vanille , sauce chocolat Guayaquil Vanilla Profiteroles, Guayaquil chocolate Sauce	13.-



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 Region - 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*

Les Boissons / Drinks Menu

Soft Drinks

Eau Minérale 50 cl / Mineral water 50 cl	6.-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Ramseier 33 cl	6.-
Schweppes tonic, Schweppes Ginger ale 25 cl	6.-
San Pellegrino Bitter 20cl	6.-
Fusetea 30 cl / Ice tea 30 cl	6.-
Fever Tree Tonic 25 cl	8.-

Jus de fruits & Nectars

Orange, Pamplemousse, Cranberry, Ananas, Mangue, Passion, Tomate 20cl	6.-
Orange, Grapefruit, Cranberry, Pineapple, Mango, Passionfruit, Tomato 20 cl	

Cafés, Thés, Infusions

Expresso, Ristretto, Café	5.-
Cappuccino, Café Latté, Double Expresso	7.-
Chocolat Chaud / Hot Chocolate	7.-
Thé et Infusion / Tea and Infusion	7.-

Bières Pressions et Bouteilles

Feldschlösschen, Lager, Suisse 25 cl	7.-
Nébuleuse, Zepp', blonde, Suisse 25 cl	7.-
Feldschlösschen, Lager, Suisse 50 cl	12.-
Nébuleuse, Zepp', blonde, Suisse 50 cl	12.-
Feldschlösschen Sans Alcool 33 cl	6.-
Cidre API, vegan/bio, Suisse 33 cl	14.-
Carlsberg, Lager, Danemark 33 cl	9.-
Nébuleuse Embuscade, American IPA, Suisse, 33 cl	12.-
Nébuleuse Double OAT, double IPA, Suisse, 33 cl	12.-



Les Vins au verre 1dl / Wine by the glass

Vin Rosé / Rosé Wine 1dl

France, Côtes de Provence, *Symphonie*, Maison Sainte-Marguerite 8.-

Vins Blancs / White Wines 1dl

Genève, Chasselas, *Belles Filles*, La Cave de Genève 7.-

Genève, Chasselas-Muscat (Sec) Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin 8.-

Genève, Chardonnay, Domaine des Hutins 7.-

Vins Rouges / Red Wines 1dl

Genève, Gamay, *Belles Filles*, La Cave 7.-

Genève, Pinot noir, Domaine des Hutins 10.-

Genève, Gamaret, Domaine des Hutins 9.-

Champagne et Vin Mousseux / Champagne and Sparkling Wine 1dl

Prosecco DOC Treviso Bosco del Merlo, *Bollicina*, Extra Dry 12.-

Champagne Perrier Jouët Grand Brut 20.-

Les vins d'ici et d'ailleurs / Wine from here and elsewhere.

Vins Blancs Genevois / Geneva White Wines

***Aligoté**, Domaine des Balisiers, 2020 42.-

Aligoté, Domaine Mermoud, 2021 45.-

***Aligoté**, Domaine des Perrières, 2022 39.-

Chasselas – Muscat, *Non filtré*, Domaine Jean-Pierre Pellegrin, 2022 47.-

***Chasselas**, Les Belles Filles, La Cave, 2022 36.-

Chasselas, Domaine des Hutins, 2022 60.-

Chenin, Domaine des Balisiers, 2017 39.-

Sauvignon, Domaine Jean-Pierre Pellegrin, 2021 75.-

***Sauvignon**, Domaine des Perrières, 2022 50.-

Sauvignon, Domaine Mermoud, 2022 60.-

Chardonnay, Domaine des Hutins, 2022 50.-

***Chardonnay**, *Fût de Chêne*, Sophie Dugerdil, 2020 68.-

Vin Blanc Vaudois / White Wine from Vaud

Yvorne, Chasselas, *1er Grand Cru*, L'Ouille, 2021 75.-

Vins Blancs Valaisans / White Wines from Valais

Ermitage, *Serpentines*, Gérald Besse, 2015 95.-

Petite Arvine, *Altimus*, Domaine Chevaliers, 2020 92.-

Heida, Domaine Chevaliers, 2020 78.-

Vins Blancs Français / French White Wines

Hautes-Côtes de Nuits, Le Prieuré, Aurélien Verdet, 2016 85.-

Bourgogne, Chardonnay, Quentin Jeannot, 2022 65.-

Pouilly-Fuissé, Clos de la Maison, Manoir du Capucins, Chloé Bayon, 2020 85.-

Vin de France, *Pont Bourceau*, 100 % Chenin, Julien Delrieu, 2021 60.-

Muscadet, *La part du colibri*, Domaine Le Fay d'Homme - Vincent Caillé, 2019 60.-

Saint-Joseph, *Circa*, J-L Chave Sélection, 2020 88.-

Bourgogne, Côte d'Or, François Mikulski, 2020 78.-

IGP Pays de l'Hérault, *Hasard*, Domaine Vaisse, 2018 88.-

Côte du Jura, *Vigne Derrière*, Domaine Guillaume Overnoy, 2018 75.-



Vins Rouges Genevois / Geneva Red Wines

* Pinot Noir , <i>L'îlot noir</i> , Domaine des Balisiers, 2020	65.-
Pinot Noir , Domaine des Hutins, 2021 -	55.-
Gamay, Gamaret, Pinot noir, Cabernet noir , <i>Noémie</i> , Domaine Mermoud, 2021	65.-
* Gamay , <i>Les Belles Filles</i> , La Cave, 2022	36.-
* Gamaret , Elevé en amphore, <i>Lune rousse</i> , Domaine les Balisiers, 2021	68.-
Gamaret , Domaine des Hutins, 2022	68.-
* Gamaret , Domaine des Perrières, 2020	42.-
Gamaret , Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin, 2021	75.-
Merlot , <i>Iconique</i> , Jean-Michel Novelle, 2018	98.-
Merlot , <i>Intégrale</i> , Domaine des Hutins, 2019	95.-
* Syrah, Garanoir , <i>Amicalement Vôtre</i> , Sophie Dugerdil, 2020	82.-
* Cabernet Franc , <i>Clémence</i> , La Cave, 2019	70.-
* Cabernet Sauvignon , Domaines Les Perrières, 2021	55.-

Vins Rouges Valaisans / Red Wines from Valais

Cornalin, Merlot Cabernet Franc et Sauvignon , Clos de Tsampéhro, <i>Edition III</i> , 2013	230.-
Syrah , <i>Quintessence</i> , Benoît Dorsaz, 2020	110.-

Vins Rouges Français / Red Wines from France

Saint-Estèphe , Château Phélan Ségur 2015	130.-
Margaux, Château Cantenac Brown , 2015	130.-
Graves , Château Haut-Selve, Famille Lescourges, 2018	65.-
Saumur , <i>Eolithe</i> , Domaine de Fosse Sèche, 2020	65.-
Bourgogne , Thierry et Pascale Matrot, 2020	60.-
Volnay , Domaine Chanson, 2017	98.-
Santenay , <i>Les Charmes</i> , Quentin Jeannot, 2018	85.-
Moulin à Vent , <i>Lieu-dit Rochemoire</i> , Domaine David Large, 2019	66.-
Rasteau , Domaine Elodie Balme, 2020	50.-
Vinsobres , Domaine Vallot, 2015	70.-
Vin de Pays des Coteaux du Fenouillèdes , Le Soula, 2002	110.-
IGP Vins des Albobroges , Savoie, <i>Argile</i> , Domaine des Ardoisières, 2018	85.-

Vins Rouges Italiens, Espagnols et Portugais / Red Wines from Italia, Spanish and Portuguese

Toscana , <i>Ilatraia Rosso</i> , Brancaia, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Petit verdot	175.-
Cortona , Stefano Amerighi, Syrah, 2017	80.-
Bierzo DO , <i>La Vitoriana</i> , La Vizcaina, Raúl Pérez, 100% Mencia, Leon, 2020	90.-
D.O.C Douro Real Companhia Velha, <i>Series Rufete</i> , 2017	105.-

Les Rosés / Rosé Wines

France , Côtes de Provence, <i>Symphonie</i> , Maison Sainte-	50.-
France , Bandol, Domaine de Baravéou, Mourvèdre – Grenache	60.-

Les Champagnes / Champagne Wines

Perrier Jouët Grand Brut	130.-
Perrier Jouët Blanc de Blancs	190.-
Charpentier , <i>Terre d'émotion</i> , Blanc de Blancs, Vallée de la Marne, <i>crus Charly-Sur-Marne et Saulchery</i>	130.-
N/M Soutiran , Grand Cru, Blanc de Blancs, à Ambonnay	175.-
Maison Mumm RSRV , Brut grand cru cuvée 4.5	250.-
Laurent Perrier , <i>Grand Siècle</i> , Bru	300.-



*

Les vins précédés de cet astérisque bénéficient de l'opération :

Opération Retour Aux Sources

Rendez-vous dans les restaurants qui jouent la carte du terroir !

1. Commandez une bouteille de vin genevois dans l'un des établissements participant à l'action.
2. Récupérez l'addition où figure la bouteille que vous avez dégustée (si le nom de la cave n'est pas précisé sur la note, demandez au restaurateur de l'inscrire, il le fera volontiers).
3. Amenez l'addition dans la cave qui a produit le vin : votre vigneron·ne vous remettra le même flacon (ou bouteille équivalente si le vin n'est plus disponible) et partagera avec vous tous les secrets de son élaboration.

Notez bien que si plusieurs bouteilles figurent sur l'addition du restaurant, une seule vous sera remise par la cave.

Cette opération vous est proposée jusqu'au 30 juin.

Vous pouvez présenter l'addition et récupérer votre bouteille chez le producteur·trice au plus tard le samedi 29 juillet 2023.

Retrouver la liste des [restaurants](#) et [caves](#) participant à l'opération Retour aux Sources ainsi que [l'affiche](#).