

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 create 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 on this passion to you through simple and plentiful cooking based on fresh products - this is the Bistro’s 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) Fish & Chips Royal (Pollack)	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

Fricassée d'asperges blanches rôties , Morilles à la crème Fricassee of roasted white asparagus with creamy morels	30.-
Homard Acadien , petits pois/verveine Acadian lobster, peas and verbena	41.-
Cœur de sucrine , pickles de légumes, soupe froide de tomates grappes Sucrine salad, vegetable pickles, grape tomato soup	19.-
Filets de maquereaux en ceviche , guacamole au piment d'Espelette, sauce coco Ceviche mackerel fillets, Espelette chilli guacamole, coconut sauce	25.-
Salade fraîcheur , printanière de légumes, mozzarella « Nodini » Fresh salad with spring vegetables and Nodini mozzarella	24.-
Salade de quinoa , petits pois, fèves, asperges blanches et vertes, concombre, dés de féta Quinoa salad with peas, broad beans, white and green asparagus, cucumber and diced feta cheese	22.-

Provenance de nos viandes :

Steak haché, tartare, bœuf, veau (Suisse et France)
Volailles (Suisse et France)

Provenance de nos poissons :

Perches (Suisse et France)
anchois (Italie)
lotte, lieu jaune, maquereaux, sole, coquillage (France FAO27)
crevettes (Vietnam)
homard (France FAO21)

Origin of our meat :

Minced steak, tartare, beef, veal (Switzerland and France)
Poultry (Switzerland and France)

Origin of our fish :

Perch (Switzerland and France)
anchovies (Italy)
monkfish, pollack, mackerel, sole, shellfish (France FAO27)
prawns (Vietnam)
lobster (France FAO21)

Prix en CHF - TVA à 8.1 % et service inclus Prices are in CHF – 8.1 % 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	52.-
Osso Bucco de lotte , artichauts poivrade rôtis, tomates séchées, émulsion basilic/artichaut, pommes grenaille Osso Bucco of monkfish, roasted artichoke, sundried tomatoes, basil/artichoke emulsion, pommes grenaille	44.-
Goujonnettes de sole , poulette de coquillages, pommes cocotte, billes de légumes, riz blanc Goujonnettes of sole, shellfish poulette sauce, pommes "cocotte", vegetable balls, white rice	48.-
Suprême de volaille G.R.T.A. , asperges et morilles, croustillant de peau G.R.T.A. poultry supreme, asparagus and morel mushrooms, crispy skin	42.-
Poitrine de veau confite , poêlée de légumes printaniers au sirop d'érable Confit of veal breast, pan-fried spring vegetables with maple syrup	39.-
Filet de bœuf suisse poêlé , tranche épaisse d'aubergine confite, sucrine, pommes frites Pan-fried fillet of Swiss beef, thick slice of aubergine confit, sucrine salad, French fries	52.-
Ravioles d'aubergines , tomates séchées, mozzarella, sauce ratatouille Eggplant ravioli, sun-dried tomatoes, mozzarella, ratatouille sauce	33.-

Les desserts / Desserts

Assiette de Fromages de Mr BRUAND Cheese plate by Mr BRUAND	21.-
Crème pistache, framboises, éclats de meringue Pistachio cream, raspberries, meringue slivers	14.-
Sablé breton, rhubarbe Breton shortbread with rhubarb	14.-
Tropézienne, crème diplomate, pralines roses Tropézienne, diplomatic cream, pink pralines	14.-
Macaron crème fraise, fraises Gariguettes Strawberry cream macaroon with Gariguettes strawberries	14.-



Le Bistro est labélisé "Genève Région - Terre Avenir", cela certifie qu'un maximum de produits 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 possibles sans gluten, renseignez-vous auprès du service / *Gluten free possible, ask the service*

Prix en CHF, service et TVA 8.1 % inclus

Les Boissons / Drinks Menu

Soft Drinks

Eau Minérale 50 cl / Mineral water 50 cl	6.-
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite, Fanta, Ramseier 33 cl	6.-
Alpinesse Tonic, Alpinesse Ginger ale 25 cl	6.-
San Pellegrino Bitter	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

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

Bières Pressions et Bouteilles

Feldschlösschen, Lager, Suisse 25 cl	7.-
Nébuleuse, Moonshine, blanche, Suisse 25 cl	7.-
Feldschlösschen, Lager, Suisse 50 cl	12.-
Nébuleuse, Moonshine, blanche 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 Wines 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, Chardonnay, Domaine des Hutins 7.-

Genève, Chenin blanc, Domaine Balisiers 11.-

Vins Rouges / Red Wines 1dl

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

Genève, Pinot noir, Domaine des Hutins 10.-

Genève, Gamaret, Domaine des Graves 15.-

France, Mercurey, *Vieilles Vignes*, Château d'Estroyes 15.-

Champagne et Vin Mousseux / Champagne and Sparkling Wines 1dl

Prosecco DOC Brut, Jaya 12.-

Champagne Perrier-Jouët, Grand Brut 24.-

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

Vins Blancs Genevois / Geneva White Wines

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

Chasselas, Domaine des Hutins, 2022 39.-

Chenin blanc, Domaine Balisiers, 2017 60.-

Chardonnay, Domaine des Hutins, 2022 50.-

Aligoté, Domaine Balisiers, 2020 42.-

Vins Blancs Valaisans / White Wines from Valais

Heida, Domaine Chevaliers, 2020 78.-

Vins Blancs Français / French White Wines

Bourgogne, Chardonnay, Quentin Jeannot, 2022 65.-*

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

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

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

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



Vins Rouges Genevois / Geneva Red Wines

Pinot Noir , Domaine des Hutins, 2021	55.-
Gamay , <i>Les Belles Filles</i> , La Cave, 2022	36.- 98.-
Merlot , <i>Intégrale</i> , Domaine des Hutins, 2019	
Cabernet Franc , <i>Clémence</i> , La Cave, 2020	70.-

Vins Rouges Valaisans / Red Wines from Valais

Cornalin , <i>Neyrun Lux Vina</i> , Domaine Chevalier, 2020	105.-
Syrah , <i>Quintessence</i> , Benoît Dorsaz, 2020	110.-

Vins Rouges Français / Red Wines from France

Mercurey , <i>Vieilles Vignes</i> , Château d'Estroyes, 2018	80.-
St Joseph , <i>Malleval</i> , Christophe Semaka, 2021	85.-
Bourgogne , <i>Les Grands Chaillots</i> , Thibault Liger-Belair, 2018	85.-
Bandol , Domaine Terrebrune, 2018	88.-
IGP Collines Rhodaniennes , <i>Kamaka</i> , Doamine Bott, 2021	180.-
Saint-Estèphe , Château Phélan-Ségur, 2015	130.-
Auxey-Duresse , Domaine Pierre Bourée, 2018	68.-

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

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-Marguerite	50.-
--------------------------------------------------------------------------------	------

Les Champagnes / Champagne Wines

Perrier Jouët Grand Brut	130.-
Les Frères Mignons , <i>1^{er} Cru Terroirs de Cuis</i> , Blanc de Blancs, Extra-Brut, 2017	165.-
Charpentier , <i>Terre d'émotion</i> , Blanc de Blancs, Vallée de la Marne, <i>crus Charly-Sur-Marne et Saulchery</i>	130.-

