

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	21.-
Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps Plat/main	28.-
Fish & Chips Royal (Lieu jaune/pollack)	29.-
Club sandwich , filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise	29.-
Turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise	
Tartare de bœuf Suisse , pommes frites, salade	36.-
Beef tartar from Switzerland, French fries, salad	
Bistro burger , viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée	29.-
Beef burger, salad, tomato, cheese, tomato sauce	

Les entrées / Starters

Huitres de pleine mer « Cadoret » toast de Campagne, vinaigre à l'échalote	36.-/06 pièces
Sea oysters "Cadoret" Country toast with shallot vinegar	40.-/09 pièces
	48.-/12 pièces
Foie gras de canard cuit au naturel , chutney de mangue au poivre noir sauvage, toast campagne	31.-
Naturally cooked duck foie gras, mango chutney with wild black pepper, country-style toast	
Carpaccio mi-cuit de betterave rouge , vinaigrette au miel, pignons de pin, chèvre frais	19.-
Semi-cooked beetroot carpaccio, honey vinaigrette, pine nuts, fresh goat's cheese	
L'œuf parfait , pousses d'épinards, myrtilles, truffe d'automne	28.-
The perfect egg, baby spinach leaves, blueberries, autumn truffle	
Velouté crémeux de courge muscade , graines torréfiées, huile de noisette	18.-
Creamy nutmeg squash soup, roasted seeds, hazelnut oil	
Croquettes de cabillaud , salade de rampons, graines de grenade, sauce tartare	29.-
Cod croquettes, ramp salad, pomegranate seeds, tartar sauce	
Accompagnement supplémentaire :	6.-
Salade Verte	
Riz Basmati	
Frites	
Légumes	

Provenance de nos viandes :

Steak haché, tartare, bœuf, (Suisse/France/Allemagne) foie gras (France)
sanglier, cerf (Autriche/Allemagne)

Volailles, dinde (Suisse et France)

Provenance de nos poissons :

Perches (Suisse)

anchois (Italie)

saumon (France)

Cabillaud, mullet noir, lieu noir, lieu jaune, huitre (France FAO27)

Crevettes (Vietnam)

Pains (voir chevalet)

Origin of our meat :

Minced steak, tartare, beef (Switzerland/France/Germany) foie gras (France), wild boar, venison (Austria/Germany)

Poultry, turkey (Switzerland and France)

Origin of our fish :

Perch (Switzerland and France)

anchovies (Italy)

salmon (France)

Cod, black mullet, saithe, pollock, oyster (France FAO27)

prawns (Vietnam)

Bread (see bread rack)

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 communiquer 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 informations 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 fillet in meunière style, French fries, salad (subject to market availability)	53.-
Dos de lieu noir , frites de panisse, billes de légumes d'automne, sauce au curry de Madras Coalfish fillet, chickpea fries, autumn vegetable balls, Madras curry sauce	36.-
Mulet noir doré sur peau , écrasé de vitelotte, pak-choï, pommes gaufrettes, beurre battu baies roses Pan fried black mullet, crushed vitelotte potatoes, pak choi, waffle-cut potatoes, whipped butter with pink peppercorns	39.-
Côte de cerf poêlée , poire au vin rouge, scorsonères, fondue de chou vert frisé, sauce poivrade Pan-fried venison chop, pear in red wine, salsify, curly kale fondue, pepper sauce	54.-
Civet de sanglier , golden caramélisée, mousseline de pommes de terre, pétales de choux de Bruxelles Wild boar stew, caramelised golden apple, potato mousseline, Brussels sprout petals	35.-
Suprême de volaille G.R.T.A. , mousseline de potimarron, romanesco, chou-fleur à l'étuvée G.R.T.A. chicken supreme, pumpkin mousseline, romanesco broccoli, steamed cauliflower	37.-
Merlan de bœuf , mille-feuille de pommes de terre, pleurote panicaud, sauce vin rouge Beef whiting, potato mille-feuille, king oyster mushrooms, red wine sauce	38.-
Ravioles de bolets , émulsion des sous-bois Porcini ravioli with forest floor emulsion	42.-

Les desserts / Desserts

Assiette de fromages Cheese plate	21.-
Mont blanc Mont Blanc, sweet chestnut and meringue	15.-
Tartelette poire amande chocolat, sorbet cacao Pear, almond and chocolate tartlet, cocoa sorbet	15.-
Ganache praliné, sablé breton, glace café Praline ganache, Breton shortbread, coffee ice cream	15.-
Profiteroles vanille, sauce chocolat Vanilla profiteroles with chocolate sauce	15.-



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*

Prix en CHF, service et TVA 8.1 % inclus