

# 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>Crevettes</b> , courgettes, citron, yaourt, menthe .....		22.-
Shrimps, zucchinis, lemon, yogurt, mint		
<b>Pressé de saumon</b> au caviar d'aubergine.....		25.-
Salmon pressed with eggplant caviar		
<b>Carpaccio de melon</b> , jambon Serrano, toast campagne, pignon de pin.....		26.-
Melon carpaccio, Serrano ham, toast, pine nuts		
<b>Filet de loup</b> , agrumes, pastèque.....		23.-
Sea bass filet, citrus fruit, watermelon		
<b>Tomates</b> , Mozzarella.....		18.-
Tomatoes, Mozzarella		
<b>Salade fraîcheur</b> .....		24.-
Summer salad		

### Le Bistro








Provenance de nos viandes : Suisse - France  
Origin of our meats: SWITZERLAND - FRANCE

Provenance de nos poissons : Suisse - France - Pays-Bas  
Origin of our fishes: SWITZERLAND - FRANCE  
NETHERLANDS




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

<b>Filets de perches</b> du lac Léman en meunière, pommes frites, salade (Selon arrivage).....48.- Leman's pike perch filet in meuniere style, French fries, salad	
<b>Pavé d'espadon grillé</b> , piperade de légumes en tian.....36.- Grilled swordfish steaks, tian vegetables piperade	
<b>Dorade rôtie au four</b> , sauce vierge, chou Pak-Choi, tomate provençale, riz parfumé.....39.- Sea bream roasted, vierge sauce, Pak-Choi cabbage, Provencal tomato, fragrant rice	
<b>Sole meunière</b> , mousseline de pommes de terre, poêlée d'haricots verts.....62.- Sole meunière, potatoes mousseline, pan-fried green beans	
<b>Côte de porc GRTA au citron confit</b> , potatoes au paprika, cœur de laitue.....38.- GRTA pork chop with candied lemon, paprika potatoes, lettuce	
<b>Grenadin de veau</b> , chanterelles, pommes grenailles.....44.- Veal grenadin, chanterelles mushrooms, grenaille potatoes	
<b>Côte d'agneau au thym</b> , courgettes grillées, aubergines, polenta basilic.....42.- Lamb chop with thyme, grilled zucchinis, eggplant, polenta basil	

## Les desserts / Desserts

<b>Fraise melba</b> .....13.- Strawberry melba ice cream	
<b>Clafoutis abricot</b> .....14.- Clafoutis apricot	
<b>Nage de fruits rouges</b> , sirop verveine.....13.- Fresh red fruit with, verbena syrup	
<b>Entremet chocolat, framboise</b> .....14.- Chocolate, raspberry, entremet	
<b>Vacherin exotique</b> .....12.- Exotic Vacherin	



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.



Sans gluten possible / *Gluten free possible*