

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		19.-
- Plat/main.....		26.-
Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps		
Fish & Chips Royal		29.-
Club sandwich au poulet , filet de volaille, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise.....		29.-
Chicken 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 meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce		

Les entrées / Starters

Carpaccio de saumon , betteraves Chiogga rose et jaune, zestes de citron vert et orange.....		23.-
Salmon carpaccio, beetroot Chiogga pink and yellow, citrus fruit		
Pressé de volaille au foie gras de canard , toast de campagne et mesclun		29.-
Poultry pressed with duck foie gras, toast and mesclun salad		
Velouté crémeux de courge butternut , potimarron rôti.....		19.-
Marrow Butternut creamy soup, onion squash roasted		
Salade de pousses d'épinards , pommes, noix, raisin et bleu de Bresse.....		22.-
Spinach salad, apples, walnuts, grape and blue cheese from Bresse		
Huîtres de pleine mer « Cardoret » , toast seigle, vinaigre échalote, N°3 en 9.....		36.-
en 12.....		42.-
Oysters from « Cardoret », toast, vinegar with shallot		
Potimarron rôti , huile noisette, figes fraîches, rampons.....		21.-
Onion squash roasted, hazelnut oil, fresh figs, rampon salad		

Le Bistro

Provenance de nos viandes : Suisse - France - Autriche

Origin of our meats: SWITZERLAND - FRANCE - AUSTRIA

Provenance de nos poissons : Suisse - France

Origin of our fishes: SWITZERLAND - 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)..... 48.- Leman's pike perch filet in meuniere style, French fries, salad	
Dos de cabillaud en croute de noisette, fondue d'épinards, pommes vapeurs au persil..... 39.- Cod fish with a hazelnut crust, spinach, potatoes with parsley	
Loup rôti au four , artichauts, panais, carottes, beurre citron..... 57.- Sea bass roasted, artichokes, parsnip, carrots, lemon butter	
Lasagne champignons (pleurotes et Paris)..... 26.- Mushrooms lasagne	
Pavé de cerf , sauce poivrade, fondue de choux, poire, pommes grenailles..... 44.- Deer steak, pepper sauce, cabbage, pear, potatoes	
Entrecôte Parisienne 250g , pommes allumettes, sucrose vinaigrette moutardée..... 46.- Entrecote steak Parisienne, potatoes, sucrose salad with vinaigrette moutardée	
Joue de porc confit au cidre de Meinier, légumes d'antan..... 35.- Pork cheek confit with cider, vegetables d'Antan	

Les desserts / Desserts

Tartelette poire 14.- Pear tartlet	
Far Breton 12.- Breton Far cake	
Nage de coings vanillée 12.- Fresh quince, vanilla syrup	
Entremet ananas et citron vert 13.- Pin Apple and lime, entremet	
Mousse chocolat, pommes caramélisées 14.- Chocolate mousse, caramelized apple	



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*