

# 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.....	20.-
Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps	
- Plat/main.....	27.-
<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>Œuf parfait</b> , émulsion champignons, crèmeux de marrons.....	19.-
Poached egg, mushrooms emulsion, chestnut creamy	
<b>Courge butternut GRTA</b> , rôtie au four, féta, noisette, menthe .....	23.-
Butternut marrow GRTA roasted, feta cheese, hazelnut, mint	
<b>Filet de féra du lac</b> , mariné façon gravlax, agrumes en gel et râpé.....	29.-
Fera fish (from lake) fillet, marinated in gravlax style, citrus condiment	
<b>Velouté de potimarron</b> , graines de courge torréfiées, huile de noisette.....	18.-
Squash soup, roasted pumpkin seed, hazelnut oil	
<b>Salade de patate douce</b> , avocat, laitue romaine, croutons, noix.....	22.-
Sweet potatoes salad, avocado, romaine lettuce, crouton, walnut	
<b>Huitres de pleines mer « Carantec »</b> , toasts de campagne, vinaigre échalote, <b>N°3 / 9</b> .....	38.-
Oysters from « Carantec », toast, shallot vinegar	<b>N°3 / 12</b> .....44.-

### Le Bistro

Provenance de nos viandes : Suisse - France - Autriche

Origin of our meats: SWITZERLAND – FRANCE - AUSTRIA

Provenance de nos poissons : Suisse - France - Vietnam

Origin of our fishes: SWITZERLAND – FRANCE - VIETNAM

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).....	49.-
<i>Leman's pike perch filet in meuniere style, French fries, salad</i>	
<b>Dos de cabillaud</b> , artichauts, roquette, navet boule d'or.....	47.-
<i>Cod fish, artichokes, rocket, turnip</i>	
<b>Filet de loup</b> , choux romanesco, pommes rattées, pétales d'endives.....	39.-
<i>Sea bass fillet, romanesco cabbage, ratte potatoes, endives petals</i>	
<b>Echine de porc du château du Crest à Jussy</b> , oignons caramélisés, scorsonère, coing.....	39.-
<i>Pork shoulder from Jussy, caramelized onions, salsify, quince</i>	
<b>Entrecôte de cerf</b> , sauce poivrée, poire au vin, mousseline de panais.....	43.-
<i>Deer rib steak, pepper sauce, pear wine, parsnip mousseline</i>	
<b>Magret de canard</b> , pleurotes eryngii, potimarrons rôtis, chou kale.....	46.-
<i>Duck breast fillet, eryngii mushrooms, roasted onions squash, kale cabbage</i>	

## Les desserts / Desserts

<b>Tartelette noix</b> , glace vanille.....	14.-
<i>Walnut tartlet, vanilla ice cream</i>	
<b>Entremets ananas, coco</b> .....	13.-
<i>Pineapple cake, coconut</i>	
<b>Biscuit caramel, poire</b> , caramel laitier.....	14.-
<i>Caramel biscuit, pear, milk caramel</i>	
<b>Dame blanche</b> .....	13.-
<i>Dame Blanche (vanilla ice cream, chocolate sauce, cream)</i>	
<b>Profiteroles vanille</b> , sauce chocolat.....	12.-
<i>Vanilla profiteroles, chocolate sauce</i>	



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*