

# 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

<b>Salade César</b> au poulet et anchois ou aux crevettes – Entrée/starter Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps	20.- 27.-
<b>Fish &amp; Chips Royal (Lieu jaune)</b>	29.-
<b>Club sandwich</b> , filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise Turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise	29.-
<b>Tartare de bœuf Suisse</b> , pommes frites, salade Beef tartar from Switzerland, French fries, salad	36.-
<b>Bistro burger</b> , viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée Beef meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce	29.-

## Les entrées / Starters

<b>Huitres de pleine mer « Carantec »</b> Toast de Campagne, vinaigre à l'échalote Sea oysters "Carantec" Country toast with shallot vinegar	38.-/09 pièces 46.-/12 pièces
<b>Velouté de champignons</b> , croûtons à l'ail, herbes fraîches Mushroom soup, garlic crouton, fresh herbs	21.-
<b>Potimarron Rôti, œuf parfait</b> , émulsion butternut gingembre Roasted pumpkin, perfect egg, butternut-ginger emulsion	24.-
<b>Betterave G.R.T.A. confite au sel marin</b> , Gaspacho de betterave au vinaigre de Xérès G.R.T.A. Beetroot confit with sea salt, Beetroot Gaspacho with sherry vinegar	23.-
<b>Salade de rampons</b> , figes, burratina, croûtons, raisin blanc Mache salad, figs, burratina, croutons, white grapes	25.-

Le Bistro

Provenance de nos viandes :

Steak haché, tartare, bœuf (Suisse) –poulet (suisse), marcassin, canard (France)

Origin of our meats:

Beef, (Switzerland) – chicken(Suisse), wild boar, duck (France)

Provenance de nos poissons :

Perches (Suisse) – huitre (France)-crevettes (Vietnam), lotillon-Lieu (France FA27)

Origin of our fishes:

Pearch, (Switzerland) – oyster (France), schrimps (Vietnam), monkfish, Pollack, (France FA27)

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 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

<b>Filets de perches</b> du lac Léman en meunière, pommes frites, salade (selon arrivage) Leman's pike perch filet in meunière style, French fries, salad	49.-
<b>Lotillon cuit en meunière d'herbes</b> , pleurote panicaut rôti au thym, mousseline de potimarrons Small monkfish cooked in herb meunière, oyster mushroom roasted with thyme, pumpkin mousseline	48.-
<b>Lieu jaune</b> , chou-fleur en tranche épaisse brulée, émulsion cresson Pollack, thickly sliced cauliflower, watercress emulsion	41.-
<b>Magret de canard au miel épicé</b> , coing, fondue de pousses d'épinard, pommes paillasson Duck breast with spiced honey, quince, spinach shoot fondue, paillasson potatoes	43.-
<b>Côte de marcassin rôtie</b> , poire Botzi, fondue de chou-rouge, scorsonère Roast chop of wild boar, Botzi pear, red cabbage fondue, salsify	44.-
<b>Fricassée de sot-l'y-laisse de poulet</b> aux champignons d'automne, pétales de choux de Bruxelles Fricassee of chicken sot-l'y-laisse with autumn mushrooms, brussels cabbage petals	39.-
<b>Ravioles de cèpes</b> , émulsion senteur des sous-bois Porcini ravioli with forest floor emulsion	32.-

## Les desserts / Desserts

<b>Entremet praliné chocolat</b> Chocolate praline entremets	14.-
<b>Poire belle-Hélène</b> Belle-Hélène pear	13.-
<b>Tartelette pomme</b> , glace vanille Apple and vanilla ice cream tartlet	13.-
<b>Clafoutis mangue</b> Mango clafoutis	14.-
<b>Profiteroles vanille</b> , sauce chocolat Guayaquil Vanilla Profiteroles, Guayaquil chocolate Sauce	13.-



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*