

# 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 (Lieu jaune)</b> .....	29.-
<b>Club sandwich</b> , filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise .....	29.-
Turkey 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> , topinambour, émulsion parfumée à l'huile de truffe .....	19.-
Perfect egg, Jerusalem artichoke, emulsion flavored with truffle oil	
<b>Légumes d'antan</b> , rôtis au sirop d'érable, panais écrasé à la fourchette .....	25.-
Roasted heirloom vegetables with maple syrup, mashed parsnips with a fork	
<b>Velouté de lentilles vertes de Genève</b> , copeaux de magret fumé, crème fouettée au sarrasin grillé .....	22.-
Smooth soup of Geneva green lentils, shavings of smoked duck breast, grilled buckwheat whipped cream	
<b>Salade de mesclun à la courge</b> , rampons, copeaux de parmesan, noisettes .....	21.-
Mesclun salad with squash, rampons, parmesan shavings, hazelnuts	
<b>Gravlax de lotte</b> , crème acidulée à l'aneth, radis noirs en pickles .....	29.-
Monkfish gravlax, sour cream with dill, pickled black radishes	
<b>Huitres de pleines mer « Carantec »</b> , toasts de campagne, vinaigre échalote, <b>Nº3 / 9</b> .....	38.-
Oysters from « Carantec », toast, shallot vinegar <b>Nº3 / 12</b> .....	44.-

### Le Bistro

Provenance de nos viandes : Steak haché, tartare, porc, bœuf (Suisse) – Dinde, filets de poulet (France)

Origin of our meats: Beef, pork (Switzerland) – Chicken, turkey (France)

Provenance de nos poissons : Perches (Suisse) – Crevettes (Vietnam) –

Maigre (élevage France) – Lotte, sandre (Atlantique Nord Est FAO27)

Origin of our fishes: Perch, (Switzerland) – Shrimps (Vietnam) –

Lean fish (France) – Monkfish, Pike perch (FAO27)

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.- Leman's pike perch filet in meuniere style, French fries, salad
<b>Maigre rôti</b> sur peau, potimarron écrasé, poireaux rôtis, vinaigrette tiède de légumes d'antan, roquette.....45.- Lean roasted on the skin, crushed pumpkin, roasted leeks, warm vinaigrette of heirloom vegetables, arugula
<b>Sandre</b> , poireaux, cardons genevois, sauce lie de vin, cornes d'abondances, chanterelles d'hiver.....47.- Pike perch, leeks, Geneva cardoons, wine sauce, cornucopias, winter chanterelles
<b>Lasagne aux épinards</b> , mesclun vinaigrette balsamique.....26.- Spinach lasagna, mesclun salad with balsamic vinaigrette
<b>Paleron de bœuf</b> cuit en basse température, panais en déclinaison.....36.- Beef chuck cooked at low temperature, parsnips in variation
<b>Double côtes de porc de Jussy</b> , choux Pak-Choi, chicon caramélisé, pommes caramélisées.....44.- Double pork chops from Jussy, Pak-Choi cabbage, caramelized endive, caramelized apples
<b>Filet de bœuf Suisse</b> , pleurotes panicaut, pommes grenailles.....56.- Swiss beef tenderloin, oyster mushrooms, small potatoes

## Les desserts / Desserts

<b>Mont Blanc</b> .....14.- Mont Blanc
<b>Poire Belle Hélène</b> ..... 13.- Belle Helene Pear
<b>Tartelette pommes, caramel</b> .....14.- Apple and caramel tartlet
<b>Entremet chocolat clémentines</b> .....14.- Clementine chocolate entremet
<b>Profiteroles vanille</b> , sauce chocolat.....12.- Vanilla Profiteroles, chocolate Sauce



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*

# Les Boissons / Drinks Menu

## Soft Drinks

Eau Minérale 50 cl / Mineral water 50 cl.....	6.-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Ramseier 33 cl.....	6.-
Schweppes tonic, Schweppes Ginger ale 25 cl.....	6.-
San Pellegrino Bitter.....	6.-
Fusetea 30 cl / Ice tea 30 cl .....	6.-
Fever Tree Tonic 25 cl .....	8.-

## Jus de fruits & Nectar

Orange, Pamplemousse, Cranberry, Ananas, Mangue, Passion, Tomate 20cl .....	6.-
Orange, Grapefruit, Cranberry, Pineapple, Mango, Passionfruit, Tomato 20 cl	

## Cafés, thés, infusions

Espresso, Ristretto, Café .....	5.-
Cappuccino, Café Latté, Double Espresso .....	7.-
Chocolat Chaud / Hot Chocolate .....	7.-
Thé et Infusion / Tea and Infusion .....	7.-

## Bières Pressions et Bouteilles

Feldschlösschen, Lager, Suisse 25 cl .....	7.-
Nébuleuse, Zepp', blonde, Suisse 25 cl .....	7.-
Feldschlösschen, Lager, Suisse 50 cl .....	12.-
Nébuleuse, Zepp', blonde, Suisse 50 cl .....	12.-
Feldschlösschen Sans Alcool 33 cl .....	6.-
Cidre API, vegan/bio, Suisse 33 cl .....	14.-
Carlsberg, Lager, Danemark 33 cl .....	9.-
Calvinus, Lager Bio, Suisse 33 cl .....	10.-
Nébuleuse Embuscade, American IPA, Suisse, 33 cl .....	12.-
Nébuleuse Double OAT, double IPA, Suisse, 33 cl .....	12.-

Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus



## Les Vins au verre 1dl / Wine by the glass

### Vin Rosé / Rosé Wines 1dl

France, Provence, Côtes de Provence La Londe, *Confidentielle*, Saint André de Figuière.....9.-

### Vins Blancs / White Wines 1dl

Genève, Chasselas, *Belles Filles*, La Cave.....7.-

Genève, Chardonnay, Domaine des Hutins .....9.-

France, Ventoux, Domaine Fondrèche, *Persia* .....9.-

Italie, Cormons, Ribolla Gialla, Livio Felluga.....12.-

### Vins Rouges / Red Wines 1dl

Genève, Gamay, *Belles Filles*, La Cave.....7.-

Genève, Pinot noir, Domaine des Hutins.....10.-

Genève, Cabernet Franc, Cuvée Clémence, La Cave.....10.-

Italie, Syrah-Sangiovese, Toscane, *Amore e Follia*, Podere Le Ripi .....9.-

## Champagne et Vins Mousseux / Champagne and Sparkling Wines 1dl

Prosecco DOC Treviso Borgo Molino Extra Dry .....12.-

Champagne Perrier Jouët Grand Brut .....20.-

## Les vins d'ici et d'ailleurs / Wine from here and elsewhere.

### Vins Rosés / Rosés Wines

France, *Confidentielle*, Côtes de Provence La Londe, Saint André de Figuière, 2021.....65.-

### Vins Blancs Genevois / Geneva White Wines

Aligoté, Domaine Mermoud, 2021.....45.-

Muscat (sec), Domaine Mermoud, 2020.....60.-

Altesse, *Chaud du Coin*, Domaine de la Merrière, 2016.....75.-

Chasselas, Domaine des Hutins, 2021 .....39.-

Chasselas, La Cave, 2021.....36.-

Chasselas-Muscat, Jean-Pierre Pellegrin, 2021.....48.-

Chardonnay-Pinot blanc, Pellegrin blanc, Jean-Pierre Pellegrin.....48.-

Chardonnay, Domaine des Hutins 2021.....50.-

Kerner-Sauvignon- Riesling, Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin, 2021.....98.-

Sauvignon, Domaine Mermoud, 2021.....75.-

### Vins Blancs de Neuchâtel / White Wines from Neuchâtel

Savagnin, La Maison Carrée à Auvèrrier, 2020.....75.-

### Vins Blancs Valaisans / White Wines from Valais

Ermitage, *Serpentines*, Gérald Besse, 2015 .....95.-

Viognier, *Probus*, Domaine des Chevalier, 2018.....95.-

Heida, Domaine des Chevaliers, 2020.....78.-

### Vins Blancs Français / French White Wines

Hautes-Côtes de Nuits, *Le Prieuré*, Aurélien Verdet, 2016.....85.-

Saint-Romain, Jean-Marc & Hugues Pavelot, 2015 .....75.-

Saint-Véran, *Le Bois de Fée*, Domaine Chardigny, 2020.....58.-

Pouilly-Fuissé, *Clos de la Maison*, Manoir du Capucin, Chloé Bayon, 2019.....85.-

Rully, *1er cru Montpalais*, Jean-Baptiste Ponsot, 2019.....85.-

Pouilly-Fumé, *La Belle Endormie*, Domaine Agisson, 2020.....85.-

Vin de France, *First Flight (Viognier)*, Domaine Bott, 2020.....75.-

Ventoux, *Persia*, Domaine de Fondrèche, 2018 .....70.-

Apremont, *Les Terres Blanches*, Domaine Dupraz.....60.-

Côte du Jura, *Vigne Derrière*, Domaine Guillaume Overnoy, 2018.....75.-

### **Vins Rouge Genevois / Geneva Red Wines**

Pinot noir, Domaine des Hutins, 2021.....	50.-
Gamay, La Cave, 2021.....	36.-
Gamay, Gamaret, Pinot Noir, Numéro 3, Domaine Mermoud, 2021.....	60.-
Gamay, Garanoir, Pellegrin rouge Jean-Pierre Pellegrin, 2021.....	55.-
Gamay, Gamaret, Pinot noir, Cabernet noir, <i>Noémie</i> , Domaine Mermoud, 2020.....	65.-
Gamaret, Jean-Pierre Pellegrin, 2021.....	85.-
Gamaret, Domaine des Hutins, 2021.....	68.-
Merlot, <i>Intégrale</i> , Domaine des Hutins, 2019.....	95.-
Syrah, <i>Intégrale</i> , Domaine des Hutins, 2019.....	90.-
Cabernet Franc, Domaine Mermoud, 2019.....	75.-
Cabernet Franc, <i>Clémence</i> , La Cave, 2019.....	70.-

### **Vins Rouges Valaisans / Red Wines from Valais**

Clos de Tsampébro, <i>Edition III</i> (Cornalin, Merlot Cabernet Franc et Sauvignon), 2013.....	230.-
Humagne, Domaine des Chevaliers, 2021.....	75.-

### **Vins Rouges Français / Red Wines from France**

Margaux, Brio de Cantenac Brown, 2015.....	88.-
Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé, Château Larmande, 2015.....	115.-
Saint-Emilion Grand Cru, Château Cadet-Soutard, 2016.....	98.-
Pomerol, Château Rouget, 2013.....	130.-
Auxey-Duresses, Domaine Agnès Paquet, 2017.....	85.-
Saint-Aubin 1er Cru, <i>Les Pitangerets</i> , François Carillon, 2017.....	115.-
Santenay, <i>Les Charmes</i> , Quentin Jeannot, 2018.....	85.-
Moulin à Vent, <i>Lieu-dit Rocheoire</i> , Domaine David Large, 2019.....	66.-
Rasteau, Domaine Elodie Balme, 2020.....	50.-
Saint-Joseph, <i>Les Challeys</i> , Domaine Delas, 2018.....	78.-
Crozes-Hermitage, Domaine des Lises, Maxime Graillot, 2019.....	78.-
Châteauneuf-du-Pape, <i>Pied Bau</i> , Domaine de la Mannarine, 2019.....	98.-
Vinsobres, Domaine Vallot, 2015.....	70.-
Ventoux, <i>Il était une fois</i> , Domaine Fondrèche, 2017.....	90.-
Cahors, Château du Cèdre, 2016.....	65.-
Chinon, <i>Vieilles vignes</i> , Philippe Alliet, 2018.....	68.-
Vin de Pays des Coteaux du Fenouillèdes, Le Soula, 2002.....	110.-
IGP Vins des Allobroges, Savoie, <i>Argile</i> , Domaine des Ardoisières, 2018.....	85.-

### **Vins Rouges Italiens et Espagnole / Red Wines from Italia and Spanish**

DOC Rioja, <i>Reserva</i> , Bodega Muga, 2017.....	75.-
Ribeira Sacra DO Lousas, Vineas de Aldea, Bodegas Envinata, Galice, 2016.....	90.-
IGT Toscana Syrah-Sangiovese, <i>Amore e Follia</i> , Podere Le Ripi, 2019.....	60.-
IGT Toscana, <i>Il Blu</i> , Brancaia, Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 2016.....	175.-
DOP Cilento, Kleos, Luigi Maffini, Aglianico, 2017.....	53.-

### **Les Champagnes / Champagne Wines**

Perrier Jouët Grand Brut.....	130.-
Perrier Jouët Blanc de Blancs.....	190.-
Maison Mumm RSRV, Brut grand cru cuvée 4.5.....	250.-
Jepper Blanc de Blancs.....	150.-
Laurent Perrier, <i>Grand Siècle</i> , Brut.....	300.-

Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus  
Prix Bouteilles en 75cl