

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

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

Les entrées / Starters

Fricassée d'asperges blanches rôties , morilles à la crème Roasted white asparagus fricassee with creamy morel mushrooms	32.-
Ombre chevalier en gravelax d'agrumes , asperges vertes grillées, mousseline de zeste de citron Arctic char in citrus gravelax, grilled green asparagus, lemon zeste mousseline	34.-
Artichaut Camus , crémeux infusé au basilic, printanière de légumes, brisures de noisettes Camus artichoke, basil-infused cream, spring vegetables medley, hazelnut bits	29.-
Velouté d'asperges vertes , rapé d'agrumes, servi tiède Creamy green asparagus soup with citrus fruits, served warm	23.-
Poêlée de légumes nouveaux , pois gourmands, carottes, poireaux, courgettes, Févettes, pignons de pin au vinaigre balsamique blanc Pan-fried spring vegetables, snow peas, carrots, leeks, zucchini, pine nuts with white balsamic vinegar	26.-

Le Bistro

Provenance de nos viandes :
Steak haché, tartare, bœuf, agneau, porc (Suisse et France)
Volailles (Suisse et France)
Provenance de nos poissons :
Perches (Suisse et France)
anchois (Italie)
saumon (France)
Ombre chevalier (élevage France)
lotte, lieu jaune, coquillages, dorade (France FAO27)
Thon (France FAO57)
crevettes (Vietnam)

Origin of our meat :
Minced steak, tartare, beef, lamb, pork (Switzerland and France)
Poultry (Switzerland and France)
Origin of our fish :
Perch (Switzerland and France)
anchovies (Italy)
salmon (France)
Artic char (breeding France)
monkfish, pollack, shellfish, sea bream (France FAO27)
Tuna (France FAO57)
prawns (Vietnam)

Prix en CHF - TVA à 8.1 % et service inclus *Prices are in CHF – 8.1 % 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) Leman's pike perch fillet in meunière style, French fries, salad (subject to market availability)	52.-
Saumon Label Rouge , mousseline de petits pois, petits pois à l'étuvé, pickles de radis, riz blanc Label Rouge salmon, green pea mousseline, stewed green peas, pickled radish, white rice	39.-
Lieu jaune , asperges blanches rôties, copeaux d'asperges vertes, endive, pommes grenailles Pollack, roasted white asparagus, green asparagus shavings, endive, 'grenaille' baby potatoes	37.-
Filet de boeuf Suisse , morilles, pointes d'asperges, mousseline de pomme de terre Swiss beef fillet, morels, asparagus tips, potato mousseline	68.-
Rond de veau , printanière de légumes au balsamique, tomates séchées, roquette Rump of veal, spring vegetables medley with balsamic, sun-dried tomatoes, rocket	59.-
Suprême de volaille G.R.T.A. , choux pak choï au barbecue, fèves, petits pois carottes, Jus de volaille paprika G.R.T.A. poultry supreme, barbecued pak choï, fava beans, carrot, green peas, paprika poultry jus	36.-
Ravioles artichaut , émulsion artichaut/basilic Artichoke ravioli with artichoke/basil emulsion	41.-

Les desserts / Desserts

Assiette de fromages Cheese plate	21.-
Tarte ganache verveine, fraises fraîches Tart with verbena ganache and fresh strawberries	15.-
Chou douceur citron/orange Lemon orange chou pastry	15.-
Tentation vanille-rhubarbe Vanilla-rhubarb temptation	15.-
Panna cotta au miel sauvage et thym Wild honey and thyme panna cotta	15.-



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*