

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	20.-
- Plat/main.....	27.-
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

Sériole marinée , agrumes, gingembre, condiments ponzu, salade croquante de légumes	24.-
Marinated amberjack, citrus fruits, gingers, ponzu condiments, crunchy vegetable salad	
Salade d'asperges vertes , pousses d'épinards, petit pois	23.-
Salad of green asparagus, spinach, peas	
Cassolette de morilles , asperges vertes à la crème.....	32.-
Cassolette of morels, green asparagus with cream	
Velouté de petit pois , menthe, râpé de féta, servi froid.....	21.-
Pea soup, mint, feta, served cold	
Salade de melon , pousse d'épinards, concombres, copeaux de magret fumé, pignon de pins.....	25.-
Melon salad, spinach, cucumbers, smoked duck breast, pine nuts	
Poêlée de légumes nouveaux , pois gourmand, carottes, poireaux, courgettes, -Entrée/starter.....	24.-
fèves, pignon de pin, balsamique blanc	-Plat/main.....29.-
Pan-fried spring vegetables, peas, carrots, leeks, zucchini, fava beans, pine nuts, white balsamic	

Le Bistro

Provenance de nos viandes : Suisse - France

Origin of our meats: SWITZERLAND - FRANCE

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

Filets de perches du lac Léman en meunière, pommes frites, salade (Selon arrivage).....	49.-
<i>Leman's pike perch filet in meuniere style, French fries, salad</i>	
Filet de loup , asperges vertes, sauce vierge, semoule.....	38.-
<i>Fillet of sea bass, green asparagus, virgin sauce, semolina.</i>	
Dos de saumon bio , courgettes et aubergines grillées, vinaigrette croquante de légumes.....	36.-
<i>Back of organic salmon, grilled zucchini and eggplant, crunchy vegetable vinaigrette</i>	
Mulet noir asperges blanches, beurre battue, citron confit.....	34.-
<i>Black mullet, white asparagus, beaten butter, lemon confit</i>	
Navarrin de veau printanier , pommes grenailles.....	39.-
<i>Navarrin of spring veal, small potatoes</i>	
Filet de bœuf Suisse , morilles, pois mange-tout, pointes d'asperges vertes, pommes frites.....	49.-
<i>Swiss beef filet, morels, snow peas, green asparagus tips, french fries</i>	
Cuisse de poulet des Dombes , grenailles, artichauts, pousses d'épinards.....	37.-
<i>Dombes chicken leg, small potatoes, artichokes, spinach</i>	
Côte de porc GRTA , poêlée de légumes nouveaux.....	38.-
<i>GRTA pork chop, pan-fried spring vegetables</i>	

Les desserts / Desserts

Choux pralinés	12.-
<i>Praline puffs</i>	
Entremet chocolat, caramel	13.-
<i>Chocolate, caramel cake</i>	
Moelleux chocolat , coulis fruits rouges, glace vanille.....	14.-
<i>Chocolate cake, red fruit coulis, vanilla ice cream</i>	
Crème double agrumes , coque meringuée, sorbet citron.....	12.-
<i>Double cream citrus, meringue shell, lemon sorbet,</i>	
Tartelette rhubarbe	13.-
<i>Rhubarb tartlet</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*