

# 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>Crème d'asperge blanche</b> , asperges vertes, œuf bio parfait, copeaux et tuile parmesan.....	27.-
White asparagus cream, green asparagus, organic perfect egg, parmesan shavings and crisps	
<b>Maquereau en escabèche</b> , salade de cresson, croquant de légumes, huile de noisette .....	29.-
Mackerel in "escabèche", watercress salad, crunchy vegetables, hazelnut oil	
<b>Salade d'avocat</b> , romanesco, fèves, petits pois, mini penne, roquette .....	19.-
Avocado salad, romanesco cabbage, broad beans, peas, mini penne, arugula	
<b>Cassolette de morilles</b> , asperges vertes à la crème .....	28.-
Morel mushroom cassolette, green asparagus with cream	
<b>Laitue romaine</b> , émulsion cabus, citron, légumes printaniers en pickles .....	22.-
Romaine lettuce, head cabbage emulsion, lemon, spring vegetables in pickled	

### Le Bistro

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

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

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

Saumon (élevage Norvège) – Lieu Jaune (Atlantique Nord Est FAO27)

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

Salmon (Norway) – Polak fish (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.-
<i>Leman's pike perch filet in meunière style, French fries, salad</i>	
<b>Darne de saumon Label Rouge grillée</b> , bohémienne de légumes, semoule, sauce vierge.....	46.-
<i>Grilled Label Rouge salmon steak, ratatouille vegetables, semolina, virgin olive oil sauce</i>	
<b>Lieu jaune</b> , asperges blanches, beurre battu aux agrumes, riz basmati.....	44.-
<i>Pollock fish, white asparagus, citrus butter, basmati rice</i>	
<b>Ravioles ricotta, citron</b> , mousseux citronnelle, choux Pak-Choi.....	29.-
<i>Ricotta ravioli, lemon, lemongrass mousse, Pak-Choi cabbage</i>	
<b>Filet de bœuf Suisse</b> , poêlée de haricots verts, pommes duchesse.....	56.-
<i>Swiss beef filet, pan-fried green beans, duchesse potatoes</i>	
<b>Suprême de pintade</b> , asperges vertes, sauce morilles, riz pilaf.....	42.-
<i>Guinea fowl supreme, green asparagus, morel sauce, rice pilaf</i>	
<b>Onglet de veau</b> , artichauts camus, sucrones rôties .....	40.-
<i>Veal hanger, artichokes, roasted lettuce salad</i>	

## Les desserts / Desserts

<b>Tartelette rhubarbe</b> , crème vanille.....	12.-
<i>Rhubarb tartlet with vanilla cream</i>	
<b>Macaron, crème pistache</b> .....	13.-
<i>Macaroon, pistachio cream</i>	
<b>Entremet royal chocolat, glace vanille</b> .....	14.-
<i>Royal chocolate entremet, vanilla ice cream</i>	
<b>Sablé breton, fraise</b> .....	14.-
<i>Shortbread biscuit, strawberry</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*

# 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

Expresso, Ristretto, Café .....	5.-
Cappuccino, Café Latté, Double Expresso .....	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.-
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