

# Le Bistro

Le chef Armel Bedouet a conçu pour le Bistro un instant gourmand à partir de produits locaux 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

Provenance de nos viandes : Suisse – France  
*Origin of our meats: SWITZERLAND – FRANCE*

Provenance de nos poissons : Suisse – France – Indonésie– Pays-Bas  
*Origin of our fishes: SWITZERLAND – FRANCE – INDONESIA – NETHERLANDS*









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.*

## Entrées - Starters

CHF

Salade César au poulet et anchois ou aux crevettes 	Entrée/ <i>starter</i>	19.-
<i>Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps</i>	Plat/ <i>main</i>	26.-
Velouté de courge muscat, graines torréfiées  		20.-
<i>Creamy velouté of pumpkin, roasted seeds</i>		
Cardons Genevois, œuf au plat truffé, rampons huile de noisette  		22.-
<i>Cardoons from Geneva, truffled fried egg, corn salad with hazelnut oil</i>		
Huîtres du golfe du Morbihan 	6 huîtres/ <i>oysters</i>	25.-
<i>Oysters from gulf of Morbihan</i>	9 huîtres/ <i>oysters</i>	34.-
	12 huîtres/ <i>oysters</i>	42.-
Terrine de foie gras, compotée d'oignons, toasts campagne 		32.-
<i>Foie gras terrine, stewed onions, country bread toasts</i>		
Terrine de campagne, toasts et condiments		18.-
<i>Country terrine, toasts and condiments</i>		
Salade d'endives au bleu de Neufchâtel, noix torréfiées 		18.-
<i>Endive salad with blue cheese from Neufchâtel, roasted walnuts</i>		
Cuisse de grenouilles en persillade		21.-
<i>Frog legs with persillade</i>		










Sans Gluten / *Gluten Free* 



La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.

*The "Genève Région - Terre Avenir" guarantee mark certifies that this product comes from the Geneva region and is part of the principles of sustainable development*

# Les poissons et viandes

<i>Fishes and Meats</i>	CHF
Fish & Chips Royal	29.-
Filet de perches du Lac Léman pêchées à Coppet  <i>Perch fillets from the Lemman Lake fished at Coppet</i>	48.-
Sole façon meunière, pommes mousseline  <i>Sole meuniere style, potato muslin</i>	58.-
Cabillaud, hollandaise gratinée, riz blanc  <i>Cod, with hollandaise gratin, rice</i>	31.-
Tartare de bœuf Suisse, pommes frites et salade  <i>Beef tartar from Switzerland, french fries, salad</i>	36.-
Boudin noir aux pommes, pommes mousseline  <i>Blood sausage with apples, potato muslin</i>	36.-
Côte de porc fermier 300gr, embeurrée de chou, sauce charcutière  <i>Free range pork chop 300gr, buttered cabbage, charcutière sauce</i>	43.-
Entrecôte Suisse 250gr, frites et salade  <i>Swiss sirloin steak 250gr, french fries, salad</i>	45.-
Paleron de bœuf en pot-au-feu  <i>Beef chuck cooked as a pot-au-feu</i>	41.-
Sans Gluten / <i>Gluten Free</i> 	



La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable. *The "Genève Region - Terre Avenir" guarantee mark certifies that this product comes from the Geneva region and is part of the principles of sustainable development*

# Nos Sandwiches, pâte et risotto

*Sandwiches, pasta & risotto*

CHF

Club sandwich au poulet 25.-

Filet de volaille, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise

*Chicken fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise*

Bistro burger 25.-

Viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée

*Beef meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce*

Crousti-burger 31.-

Filet de poulet pané, salade, tomate, mayonnaise iceberg

*Crumbed chicken fillet, salad, tomato, iceberg mayonnaise*

Risotto avorio crémeux, fines tranches de jambon San Daniele  31.-

*Creamy avorio risotto, thin slices of San Daniele ham*

Coquillettes au jambon 26.-

*Coquillettes pasta with ham*

Sans Gluten / *Gluten Free* 



La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.

*The "Genève Région - Terre Avenir" guarantee mark certifies that this product comes from the Geneva region and is part of the principles of sustainable development*

## Desserts – *Desserts*

CHF

Mille-feuille à la vanille <i>Vanilla mille-feuille</i>	14.-
Moelleux au chocolat <i>Chocolate fondant cake</i>	14.-
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	14.-
Coupe glacée mont-blanc  <i>Vanilla and chestnut ice-cream</i>	14.-
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9.-
Salade de fruits frais  <i>Fresh fruits salad</i>	10.-
Glaces et sorbets fait maison <i>Home-made ice-cream and sorbets</i>	la boule per scoop 4.-
Sélection de 3 fromages de chez Mr. Bruand  <i>Selection of 3 cheeses from Mr. Bruand</i>	14.-

Sans Gluten / *Gluten Free* 