

# 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*

# *Suggestions de la semaine*

## *Weekly suggestions*

### Entrées - Starters

**Salade de pommes terres et betteraves**, maquereaux cuits en escabèche  
Potatoes and beetroots salad, escabèche mackerel - 24.-

🍷 Aligoté, Domaine Mermoud 2017 - 1 dl 7.-

**Salade de frisée fine**, bœuf séché, maïs, concombres, tomates, œuf au plat  
Curly lettuce, dried beef, corn, cucumber, tomatoes and fried egg - 28.-

🍷 Chardonnay Domaine des Hutins 2017 - 1 dl 9.-

**Salade de roquette**, avocat, fruits secs et crevettes  
Aragula salad, avocado, dried fruits, shrimps - 26.-

🍷 Pouilly-Fuissé, Manoir des Capucins, 2017 - 1 dl 14.-

### Plats - Mains

**Paillard de veau**, citron, basilic, grenailles, chanterelles  
Veal belly, lemon, basil, small potatoes, mushrooms - 47.-

🍷 Gamaret Domaine des Grands Bossons 2017 - 1 dl 11.-

**Filet de bœuf**, béarnaise, frites, salade  
Beef filet, béarnaise sauce, French fries, salad - 52.-

🍷 Merlot Domaine Dugerdil 2016 - 1 dl - 12.-

**Mini penne Arrabiata** – Mini penne Arrabiata - 26.-

🍷 Pinot Grigio, Dop Friuli, Giueseppe & Luigi - 1 dl 9.-

**Risotto Avorio**, crevettes, citronnelle- Avorio risotto, shrimps, lemongrass - 26.-

🍷 Sancerre P&N Reverdy, 2017 - 1 dl 12.-

Le Bistro

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

**Salade César** au poulet et anchois ou aux crevettes - Entrée/starter ..... 19.-

Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps - Plat/main ..... 26.-

 Chardonnay Domaine des Hutins 2017 - 1 dl 9.-

**Melon charentais**, jambon San Daniele, framboises ..... 25.-

Melon from Charente, San Daniele ham, raspberries

 Sancerre, P&N Reverdy, 2017 - 1 dl 12.-

**Carpaccio de tomates bicolores**, billes de mozzarella ..... 16.-

Tomatoes two-colours carpaccio, mozzarella balls

 Aligoté, Domaine Mermoud 2017 - 1 dl 7.-

**Filet de loup** mariné olives et citrons verts, baies roses ..... 27.-

Sea bass, marinated olives and lime, pink berries

 Pouilly-Fuissé, Manoir des Capucins, 2017 - 1 dl 14.-

**Soupe froide de tomates grappes**, Xérès, olives et basilic ..... 14.-

Cold tomato soup, Xérès, olives and basil

 Pinot Blanc Domaine Dugerdil, 2015- 1 dl 9.-



Suggestion de notre Sommelier / Suggestion of our Sommelier



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



Sans gluten possible / Gluten free possible

# Les poissons et viandes

## Fishes and Meats

<b>Fish &amp; Chips Royal</b> .....	29.-
🍷 Bière IPA Embuscade, Brasserie La Nébuleuse - 13.-	
<b>Filets de perche</b> du Lac Léman pêchées à Coppet  .....	48.-
Perch fillets from the Lemman Lake fished at Coppet	
🍷 Pinot Blanc, Domaine Dugerdil, 2015- 1 dl 9.-	
<b>Dorade rôtie entière</b> , légumes du soleil, sauce tomate, basilic, olives  .....	44.-
Roasted sea bream, sunny vegetables, tomato sauce, basil, olives	
🍷 Pouilly-Fuissé, Manoir des Capucins, 2017 - 1 dl 14.-	
<b>Tranche épaisse d'espardon grillé</b> , courgette fleur en piperade, sauce vierge  .....	45.-
Grilled swordfish, piperade style zucchini flower, virgin sauce	
🍷 Sancerre, P&N Reverdy, 2017 - 1 dl 12.-	
<b>Tartare de bœuf Suisse</b> , pommes frites et salade.....	36.-
Beef tartar from Switzerland, French fries, salad	
🍷 Numéro 3, Domaine Mermoud, 20187- 1 dl 12.-	
<b>Carré d'agneau rôti</b> , bayaldi de légumes, pommes grenailles  .....	44.-
Lamb rack, vegetables bayaldi, small potatoes	
🍷 Crozes-Hermitage, Domaine des Lises 2017 - 1 dl 14.-	

# Bistro USA

## Our Sandwiches and Burgers

<b>Club sandwich au poulet</b> .....	27.-
Filet de volaille, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise	
Chicken fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise	
🍷 Bière suisse blonde Calvinus - 33 cl 10.-	
<b>Bistro burger</b> .....	27.-
Viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée	
Beef meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce	
🍷 Bière suisse brune Malt Capone, Brasserie la Nébuleuse - 33 cl 13.-	
<b>Crousti-burger</b> .....	31.-
Filet de poulet pané, salade, tomate, mayonnaise iceberg	
Crumbed chicken fillet, salad, tomato, iceberg mayonnaise	
🍷 Bière suisse IPA Embuscade, Brasserie la Nébuleuse - 33 cl	



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




Sans gluten possible / Gluten free possible


# Desserts


## Desserts


Palette de sorbet en sablé ..... 16.-  
Sorbet variation with shortbread biscuit

Pêche melba  ..... 14.-  
Melba peach

Tartelette fraise..... 14.-  
Strawberry tartelette

Vacherin framboise vanille  ..... 14.-  
Vanilla and raspberriy parfait

Nage de fruits rouge au sirop basilic  ..... 12.-  
Red fruits nage with basil

Salade de fruits frais  ..... 10.-  
Fresh fruits salad

Glaces et sorbets fait maison - La boule ..... 4.-  
Home-made ice-cream and sorbets - Per scoop

Glace: Vanille, Café, Chocolat Noir, Yaourt, Pistache/ Vanilla, Coffee, Dark Chocolate, Yoghourt, Pistachio  
Sorbets : Citron, Cassis, Framboise, Abricots, Bananes/ Lemon, Blackcurrant, Raspberry, Apricot, Banana

Sélection de 3 fromages de chez M. Bruand  ..... 14.-  
Selection of 3 cheeses from Mr. Bruand

Pour accompagner les desserts :

To match with desserts:

 Coteaux du Layon Domaine Delesvaux 2017

# *Les Boissons*

## *Drinks Menu*

### *Soft Drinks*

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

### *Jus de fruits et Nectar*

Orange, Pamplemousse, Pomme, Cranberry, Ananas, Mangue, Passion 20cl .....	6.-
Orange, Grapefruit, Apple, Cranberry, Pineapple, Mango, Passionfruit 20 cl	
Virgin Mary 20 cl .....	8.-
Jus de fruits pressés Orange, Pamplemousse, Citron .....	8.-
Freshly squeezed juices: Orange, Grapefruit, lemon	

### *Cafés, thés, infusions*

Expresso, 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 d .....	7.-
Feldschlösschen, Lager, Suisse 50 d .....	12.-
Hoegaarden, Blanche, Belge 25 cl .....	7.-
Hoegaarden, Blanche, Belge 50 cl .....	12.-
Feldschlösschen Sans Alcool 33 d .....	6.-
Carlsberg, Lager, Danemark 33 d .....	9.-
Calvinus, Lager Bio, 33 d.....	10.-
Nébuleuse Embuscade, American Ipa, Suisse, 33 cl .....	13.-
Nébuleuse Malt Capone, Brune, Porter, Suisse, 33 cl .....	13.-
Brasserie du père Jakob, Bio, Genève, Suisse, Blonde ou Blanche , 100d .....	30.-

# *Les Vins au verre* 1dl

## *Wine by the glass*

### *Vins Blancs / White Wines 1dl*

Chardonnay, Domaine des Hutins, 1er cru, 2018 .....	9.-
Aligoté Domaine Mermoud 2017 .....	7.-
Pinot Blanc Domaine Dugerdil, 2015 .....	9.-
Sancerre, P&N Reverdy, 2017 .....	12.-
Chardonnay, Pouilly-Fuissé, Manoir du Capucins « Clos de la maison » Monopole.....	14.-
Pinot Gris, DOP Friuli, Giuseppe & Luigi (Friuli-Venezia Giulia).....	9.-

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

Prosecco DOC Treviso Borgo Molino Extra Dry.....	12.-
Champagne Perrier Jouët Grand Brut.....	20.-
Champagne Perrier Jouët Blason Rosé.....	25.-

### *Vin Moelleux / Sweet wines 1dl*

Coteaux du Layon, Passerillé, Domaine Delesvaux, 2017 .....	13.-
---	------

### *Vin Rosés / Rosé Wine 1dl*

Pays d'Oc, <i>Amour de Gris</i> , Domaine Grand Chemin 2018 .....	8.-
---	-----

### *Vins Rouges / Red Wines 1dl*

Pinot Noir, Domaine des Hutins, 2017.....	7.-
Numéro 3, Domaine Mermoud, 2017 .....	7.-
Gamaret Domaine des Grands Bossons 2017 .....	11.-
Merlot, Domaine Sophie Dugerdil, 2016 .....	12.-
Cabernet Sauvignon, Merlot, Graves, Château Haut Selve, 2015 .....	11.-
Grenache, Syrah, Côtes du Rhône, Domaine Montvac, Cécile Dusserre .....	10.-
Crozes-Hermitage Domaine des Lises, 2017 .....	14.-
Sangiovese, Merlot, Colorino, Cabernet, IGT Toscana, Bosco del Grillo <i>Governo</i> .....	9.-

*Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus  
Prix au dl*

# *Les coups de cœurs Suisse des Sommeliers*

## *Swiss wines Sommelier's Choices*

### *Vins Blancs Genevois / Geneva White Wines*

Altesse, Chaud du Coin, Domaine de la Merrière, 2016 .....	75.-
Chardonnay, Domaine des Hutins, 1er cru, 2018 .....	50.-
Chardonnay, Salamandre Tachetée, Stéphane Gros, 2013 .....	90.-
Kerner, Riesling & Sauvignon Blanc, Domaine Grand'Cour, 2016 .....	95.-
Muscat sec Domaine Mermoud 2017.....	60.-
Pinot Blanc 102, Domaine Mermoud, 2017.....	55.-
Savagnin Blanc domaine Dugerdil, 2016.....	85.-
Viognier, Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin, 2015.....	85.-

### *Vins Blancs Valaisans/ White Wines from Valais*

Chasselas, <i>Rue des Fontaines</i> , Christophe Abbet, 2016 .....	40.-
Chasselas <i>Les Bans</i> , Valentina Andrei, 2017 .....	70.-
Petite Arvine, Valentina Andrei, 2016 .....	90.-

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

Cabernet Franc, Domaine Mermoud, 2016 .....	75.-
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, <i>Domaine Grand'Cour</i> , Jean-Pierre Pellegrin 2015 .....	95.-
Gamaret, Domaine des Hutins, 2016 .....	65.-
Gamay Diolinoir Domaine Grand'Cour, Jean Pierre Pellegrin .....	55.-
Gamay, <i>Chaud du Coin</i> , Domaine de la Merrière, 2016.....	75.-
Merlot, <i>L'intégrale</i> , Domaine des Hutins, 2016.....	95.-
Mondeuse, Domaine Mermoud, 2017 .....	65.-
Pinot Noir, Domaine Dugerdil, 2016.....	55.-

### *Vins Blancs Valaisans/ White Wines from Valais*

Gamay, <i>Rue des Fontaines</i> , Christophe Abbet, 2016.....	45.-
Gamay, <i>Les Comballes</i> , Valentina Andrei, 2017.....	85.-



Prix Bouteilles en 75cl

# *Les coups de cœurs étrangers des Sommeliers*

## *Foreigners wines Sommelier's Choices*

### *Vins Blancs Etrangers / Foreigners White Wines*

Chasselas, Un p'tit Coin de Paradis, Les Vignes de Paradis, IGP des Allobroges, 2014.....	55.-
IGP des Côtes Catalanes, <i>Les Calcinaires</i> , Domaine de Gauby, 2016.....	70.-
Sancerre, Terre de Maimbray, Pascal et Nicolas Reverdy, 2017 .....	70.-
Macon Milly-Lamartine, Clos du Four, Les Héritiers du Comte Lafon, 2016 .....	80.-
Hautes-Côtes de Nuits, Le Prieuré, Aurélien Verdet, 2014.....	85.-
Arbois, Patchwork, Bénédicte et Stéphane Tissot, 2016 .....	85.-
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough, 2016 .....	85.-
Bourgogne, Etienne Sauzet, 2016 .....	90.-
Côtes du Rhône, Château des Tours, 2014.....	110.-

### *Vins Brouges Etrangers / Foreigners Red Wines*

Barbera d'Alba, Bruna Grimaldi, 2012.....	55.-
Vin de Pays du Gard, <i>Avinymous</i> , Domaine de Gressac, 2016 .....	55.-
Côtes du Rhône, Quatre Terres, Domaine Santa Duc, 2016.....	60.-
Côtes du Rhône, Terre de Galets, Domaine Richaud .....	60.-
Chinon, <i>Domaine</i> , Philippe Alliet, 2016.....	65.-
Graves, Château Haut-Selve, 2015 .....	65.-
Haut-Médoc, Moulin de La Lagune, 2 <sup>nd</sup> vin de Château La Lagune 2013.....	70.-
IGP des Côtes Catalanes, <i>Les Calcinaires</i> , Domaine de Gauby, 2016.....	70.-
Lussac Saint-Emilion, Château Bellevue, 2012.....	75.-
Hautes-Côtes de Nuits, Le Prieuré, Aurélien Verdet, 2015.....	80.-
IGP des Collines Rhodaniennes, <i>Syrah</i> , Domaine Jamet, 2017 .....	80.-
<i>Lousas</i> , Vineas de Aldea, Ribeira Sacra DO, Bodegas Envinata, 2016.....	90.-

Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus

*Prix Bouteilles en 75cl*

**Le Bistro**