

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

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.-
- Cassolette de morilles, asperges vertes à la crème**  27.-
Morels oven dish morels, creamy green asparagus
 Les Calcinaires domaine de Gauby 2016 - 1 dl 12.-
- Carpaccio de saumon** mariné olives et citron, toasts campagnards..... 22.-
Lemon and olives marinated salmon, country toasts
 Kerner Sauvignon Domaine de Merrière 2017 - 1 dl 10.-
- Rillette de maquereaux** au piment d'Espelette  24.-
Mackerel rillettes with espelette chili
 Chardonnay Domaine des Hutins 2017 - 1 dl 9.-
- Salade d'avocats et cocktail de crevettes** 22.-
Avocado salade, shrimp cocktail
 Chenin Blanc Domaine des Balisiers 2013 - 1 dl 11.-



Suggestion de notre Sommelier / Suggestion of our Sommelier







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



Sans gluten / Gluten free

Les poissons et viandes

Fishes and Meats

Fish & Chips Royal	29.-
🍷 Bière IPA Embuscade, Brasserie La Nébuleuse - 13.-	
Filets de perche du Lac Léman pêchées à Coppet 	48.-
Perch fillets from the Lemman Lake fished at Coppet	
🍷 Chasselas Les Bans V. Andrei 2017 - 1 dl 12.-	
Sole façon meunière , pommes mousseline 	58.-
Sole meuniere style, potato muslin	
🍷 Chenin, Balisiers 2013 - 1 dl 11.-	
Lieu jaune artichauts , asperges vertes 	43.-
Pollock fish, artichokes, green asparagus	
🍷 Les Calcinaires, Gauby 2016 - 1 dl 12.-	
Tartare de bœuf Suisse , pommes frites et salade	36.-
Beef tartar from Switzerland, french fries, salad	
🍷 Gamaret Lune Rousse, Domaine des Balisiers - 1 dl 11.-	
Entrecôte Parisienne , frites et salade 	45.-
Swiss sirloin steak 250gr, french fries, salad	
🍷 Garanoir Domaine Dugerdil 2016 - 1 dl 12.-	

Bistro USA

Our Sandwiches and Burgers

Club sandwich au poulet	25.-
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.-	
Bistro burger	25.-
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.-	
Crousti-burger	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	



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



Sans gluten / Gluten free


Desserts

Desserts


Moelleux au chocolat14.-
Chocolate fondant cake

Tartelette framboise14.-
Raspberry tartlet

Éclair café.....14.-
Coffee éclair

Vacherin vanille cassis 14.-
Vanilla and blackcurrant parfait

Dessert du jour9.-
Dessert of the day

Salade de fruits frais 10.-
Fresh fruits salad

Glaces et sorbets fait maison - La boule4.-
Home-made ice-cream and sorbets - Per scoop

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

Pour accompagner les desserts :

To accompany the desserts:

 Coteaux du Layon Domaine Delesvaux 2017



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



Sans gluten / Gluten free

Le Bistro