

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


Suggestions de la semaine

Weekly suggestions

Entrées - Starters

Huitres marennes d'Oléron n°3

Oyster marennes d'Oléron 6 pièces 35.- 9 pièces 42.-

 Chenin Blanc, Anjou, Le Raguenet, Domaine Vincendeau, 2016– 1dl 10.-

Velouté crémeux de lentilles vertes de Genève, brisures de marrons


Geneva green lentils velouté, chestnuts fragments- 19.-

 Pinot Gris, Domaine des Hutins 2018 – 1 dl 9.-

Plats - Mains

Souris d'agneau, bayaldi de légumes, frites de polenta, basilic

Lamb shank, vegetables bayaldi, polenta French fries, basil - 42.-

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Graves, Château Haut Selve, 2015 – 1 dl 11.-


Côte de veau, pomme mousseline, légumes d'antan en morceaux

Veal chop, potato muslin, old vegetables - 48.-

 Cabernet Franc, *Clémence*, Cave de Genève, 2016 - 1 dl - 12.-

Tagliatelles au saumon, sauce curry

Salmon tagliatelles, curry sauce – 27.-

 Chasselas, Château de l'évêque 2018 – 1 dl 7.-

Risotto Avorio, butternut, marrons

Avorio risotto, butternut squash, chestnuts- 27.-

 Pinot Auxerrois, Jean Pierre Pellegrin, 2018 – 1 dl 8.

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 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.

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.-
🍷 Pinot Gris, Domaine des Hutins 2018 - 1 dl 9.-
- Pressé de foie gras de canard**, compotée d'oignons rouges, toasts campagnards.....29.-
Foie gras terrine, red onions compote, country toasts
🍷 Pinot Blanc Château de l'évêque 2018 - 1 dl 12.-
- Salade de rampons**, raisins, figes, artichauts, copeaux de magrets fumés24.-
Lamb's lettuce, raisins, figs, artichokes, smoked duck magret slices
🍷 Chenin Blanc, Anjou, Le Raguenet, Domaine Vincendeau, 2016- 1dl 10.-
- Bouchées à la Reine au poulet**, champignons de Paris, cœur de laitue, vinaigrette moutarde26.-
Chicken vol-au-vent, mushrooms, heart of lettuce with mustard dressing
🍷 Aligoté, Domaine Mermoud, 2018 - 1dl 7.-
- Potimarron rôti**, roquette, truffe Melanosporum 22.-
Onion squash, arugula, Melanosporum truffle
🍷 Pinot Auxerrois, Jean Pierre Pellegrin, 2018- 1 dl 8.-
- Saumon gravlax**, crème acidulée à l'aneth, toasts campagnards 22.-
Gravlax salmon, sour dill cream, country toasts
🍷 Macon, Les Héritiers du Comte Lafon- 1 dl 12.-



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*

Fish & Chips Royal	29.-
🍷 Bière IPA Embuscade, Brasserie La Nébuleuse - 13.-	
Filets de perche du Lac Léman pêchés à Coppet 	48.-
Perch fillets from the Lemane Lake fished at Coppet	
🍷 Macon, Les Héritiers du Comte Lafon- 1 dl 12.-	
Sole meunière , pomme mousseline	59.-
Meunière style sole, potato muslin	
🍷 Anjou, <i>Le Raguenet</i> , Domaine Vincendeau, 2016 – 10.-	
Foie de veau en persillade , pommes grenailles, champignons	41.-
Persillade style veal liver, small potatoes, mushrooms	
🍷 Gamay, Château de l'évêque, 2018 – 7.-	
Tartare de bœuf Suisse , pommes frites, salade.....	36.-
Beef tartar from Switzerland, French fries, salad	
🍷 Barbera d'Alba, Bruna Grimaldi – 1 dl 10.-	
Entrecôte Parisienne , frites, salade, sauce poivre 	48.-
Parisian rib steak, French fries, salad, pepper sauce	
🍷 Luberon, Bastide de la Verrerie, 2015- 1 dl 11.-	
Poitrine de volaille , mousseline de patate douce, légumes glacés 	36.-
Poultry breast, sweet potato muslin	
🍷 Syrah, Valais, Frédéric Zufferey- 1 dl 12.-	

Bistro USA *Sandwiches and Burgers*

Club sandwich au poulet	29.-
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	29.-
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	



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


Moelleux chocolat14.-
Chocolate fondant

Profiteroles, sauce vanille chocolat 14.-
Chocolate and vanilla profiterole

Tartelette chocolat, crème anglaise 15.-
Chocolate tartlet, custard

Biscuit caramel, poire pochée..... 14.-
Caramel biscuit, poached pear

Dame blanche 14.-
Ice cream sundae

Salade de fruits frais 10.-
Fresh fruits salad

Glaces et sorbets faits 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:

 Muscadelle, Domaine Plageolles 2016 1dl 13.-

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.-
Thé froid Maison 30 cl / House made Ice tea 30 cl	8.-
Fever Tree Tonic 25 cl	8.-

Jus de fruits & 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 Expresso.....	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.-
Feldschlösschen, Blanche, Suisse 25 d	7.-
Feldschlösschen, Blanche, Suisse 50 d	12.-
Feldschlösschen Sans Alcool 33 d	6.-
Carlsberg, Lager, Danemark 33 d	9.-
Calvinus, Lager Bio, Suisse 33 d	10.-
Nébuleuse Embuscade, American Ipa, Suisse, 33 d	13.-
Nébuleuse Malt Capone, Brune, Porter, Suisse, 33 d	13.-
Brasserie du père Jakob, Bio, Genève, Suisse, Blonde, Ambrée ou Blanche, 100cl	24.-

Les Vins au verre 10l

Wine by the glass

Vins Blancs / White Wines 10l

Chasselas, Château de l'évêque, 2018	7.-
Pinot Auxerrois, Jean Pierre Pellegrin 2018.....	8.-
Pinot Gris, Domaine des Hutins 2018	9.-
Aligoté, Domaine Mermoud, 2018.....	7.-
Chenin Blanc, Anjou, <i>Le Raguenet</i> , Domaine Vincendeau, 2016.....	10.-
Chardonnay, Macon Milly-Lamartine, Les Héritiers du Comte Lafon, 2016	12.-
Muscat Sec, Valais, Melissa Will et Frédéric Zufferey 2018	11.-

Champagne et Vins Mousseux / Champagne and Sparkling Wines 10l

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

Vin Moelleux / Sweet wines 10l

Muscadelle, Domaine Plageolles, 2018	13.-
--	------

Vin Rosés / Rosé Wine 10l

Les Baux de Provence, <i>Equinoxe</i> , Domaine de Lauzières 2018	10.-
---	------

Vins Rouges / Red Wines 10l

Pinot Noir, Domaine des Hutins, 2018.....	7.-
Gamaret, Domaine des Grands Buissons 2017.....	11.-
Cabernet Franc, <i>Clémence</i> , Cave de Genève 2016	12.-
Cabernet Sauvignon, Merlot, Graves, Château Haut Selve, 2016	11.-
Syrah, Valais, <i>Clos de Geronde</i> , Frédéric Zufferey	12.-
Grenache, Syrah, Carignan, Luberon, Bastide de la Verrerie, 2015	11.-

*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.-
Pinot Gris, Domaine des Hutins, 1er cru, 2018	55.-
Kerner, Riesling & Sauvignon Blanc, Domaine Grand'Cour, 2017	95.-
Chasselas, Domaine Mermoud 2018	45.-
Chasselas, <i>Les Belles Filles</i> , Cave de Genève 2018.....	36.-
Pinot Blanc 102, Domaine Mermoud, 2017.....	55.-
Savagnin Blanc, Domaine Dugerdil, 2016.....	85.-
Viognier, Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin, 2015.....	80.-

Vins Blancs Valaisans/ White Wines from Valais

Chasselas, <i>Rue des Fontaines</i> , Christophe Abbet, 2016	40.-
Chasselas <i>Les Bars</i> , Valentina Andrei, 2017	70.-
Petite Arvine, Valentina Andrei, 2018	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 2016	95.-
Gamaret, Domaine des Hutins, 2016	65.-
Gamaret, Domaine des Buissons, 2017	65.-
Gamay, <i>Les Belles Filles</i> , La Cave de Genève, 2018	36.-
Merlot, <i>L'intégrale</i> , Domaine des Hutins, 2016.....	95.-
Pinot noir, Domaine Mermoud, 2017	60.-
Pinot Noir, Domaine des Hutins, 2018.....	50.-

Vins Rouges Valaisans/ Red Wines from Valais

Gamay, <i>Rue des Fontaines</i> , Christophe Abbet, 2016	45.-
Gamay, Valentina Andrei, 2018.....	60.-
Syrah, <i>Serpentines</i> , Gerald Besse, 2016	95.-

Les coups de cœurs étrangers des Sommeliers

Foreign wines Sommelier's Choices

Vins Blancs Etrangers / Foreign 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.-
Macon Milly-Lamartine, Les Héritiers du Comte Lafon, 2016	70.-
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.-
Saint-Joseph, Lyseras, Yves Cuilleron, 2017.....	75.-
Côtes du Rhône, Château des Tours, 2014.....	110.-

Vins Rouges Etrangers / Foreign Red Wines

Barbera d'Alba, Bruna Grimaldi, 2012.....	55.-
Côtes du Roussillon Villages, Segna de Cor, Le Roc des Anges, 2015.....	70.-
Gigondas, Domaine de Montvac, 2016	90.-
Côtes du Rhône, Terre de Galets, Domaine Richaud, 2016.....	60.-
Chinon, <i>Domaine</i> , Philippe Alliet, 2016.....	65.-
Graves, Château Haut-Selve, 2016	65.-
Haut-Médoc, Moulin de La Lagune, 2 nd vin de Château La Lagune 2013.....	70.-
Luberon, Château de la Verrerie à Puget-sur-Durance, 2015.....	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 Ervinate, 2016.....	90.-

Le Bistro