

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 create 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 on this passion to you through simple and plentiful cooking based on fresh products - this is the Bistro's philosophy."

Chef Armel Bedouet

La Carte

Nos classiques / *Our classics*

Salade César au poulet et anchois ou aux crevettes – Entrée/ <i>starter</i>	21.-
Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps Plat/ <i>main</i>	28.-
Fish & Chips Royal (Lieu jaune/pollack)	29.-
Club sandwich , filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise	29.-
Turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise	
Tartare de bœuf Suisse , pommes frites, salade	36.-
Beef tartar from Switzerland, French fries, salad	
Bistro burger , viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée	29.-
Beef burger, salad, tomato, cheese, tomato sauce	

Les entrées / *Starters*

Salade d'aubergines et courgettes grillées , tomate Datterino, feta, roquette	25.-
Eggplant and courgette salad with Datterino tomato, feta and rocket	
Filet de loup mariné huile d'olive , gingembre, tranche de pastèque épaisse	29.-
Fillet of bass marinated in olive oil, ginger, thick slice of watermelon	
Tomate à l'ancienne , siphon ricotta	22.-
Traditional tomato, ricotta siphon	
Billes de melon , pastèque, râpé de citron vert, gressin, copeaux de jambon du Valais	26.-
Melon balls, watermelon, grated lime, breadsticks, chips of Valais ham	
Salade de mini-penne au pesto basilic , tomates, concombres, olives, courgettes, billes mozzareline	24.-
Mini penne salad with basil pesto, tomatoes, cucumbers, olives, courgettes and mozzarella cheese	

Provenance de nos viandes :
Steak haché, tartare, bœuf, porc (Suisse et France), agneau (Irlande)

Volailles (Suisse et France)
Provenance de nos poissons :
Perches (Suisse)

anchois (Italie)
saumon (France)
loup, maigre (élevage France)
lieu jaune, rouget (France FAO27)

crevettes (Vietnam)

Pains (voir chevalet)

Origin of our meat :
Minced steak, tartare, beef, pork (Switzerland and France) lamb (Ireland)

Poultry (Switzerland and France)

Origin of our fish :
Perch (Switzerland and France)

anchovies (Italy)
salmon (France)
seabass, croaker (breeding France)
pollack, red mullet (France FAO27)

prawns (Vietnam)

Bread (see bread rack)

Prix en CHF - TVA à 8.1 % et service inclus *Prices are in CHF – 8.1 % VAT and service included*

Nous sommes à votre entière disposition pour vous communiquer 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.

Les plats / Mains

Filets de perches du lac Léman en meunière, pommes frites, salade (selon arrivage) Leman's pike perch fillet in meunière style, French fries, salad (subject to market availability)	52.-
Filet de rouget grondin , bohémienne de légumes, émulsion ratatouille, riz blanc Fillet of red mullet, bohemian vegetables, ratatouille emulsion, white rice	36.-
Pavé de maigre doré sur peau , Bayaldi de légumes, pommes « grenaille », vierge de légumes Croaker steak on the skin, vegetable bayaldi, "grenaille" potatoes, vegetable virgin olive oil	42.-
Filet de bœuf Suisse , pommes de terre délicatesse, chanterelles poêlées, tomates confites Swiss fillet of beef, delicate potatoes, pan-fried chanterelles, candied tomatoes	62.-
Bavette de bœuf à l'échalote , potatoes aux herbes, rouelle de légumes grillées Beef flank steak with shallots, herb potatoes, grilled vegetable	38.-
Suprême de volaille G.R.T.A. mariné tandoori , haricots plats, riz blanc basmati Tandori marinated G.R.T.A. chicken breast, flat beans, basmati white rice	39.-
Côtes d'agneau poêlées aux herbes séchées , fleur de courgette aux légumes du soleil, semoule couscous Pan-fried lamb chops with dried herbs, vegetables stuffed zucchini flower, couscous semolina	52.-
Ravioles ricotta citron , émulsion citronnelle Lemon ravioli with lemongrass emulsion	42.-

Les desserts / Desserts

Assiette de fromages Cheese plate	21.-
Tartelette framboises, crumble amande Raspberry tartlet with almond crumble	15.-
Entremet Chocolat framboise, sorbet framboise Chocolate and raspberry entremet, raspberry sorbet	15.-
Sablé Breton, compotée abricot, ganache vanille Breton shortbread, apricot compote, vanilla ganache	15.-
Clafoutis pêche, glace vanille Peach clafoutis with vanilla ice cream	15.-



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*