

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*

Huitres de pleine mer « Cadoret » toast de Campagne, vinaigre à l'échalote	36.-/06 pièces
Sea oysters "Cadoret" Country toast with shallot vinegar	40.-/09 pièces
	48.-/12 pièces
Foie gras de canard cuit au naturel , chutney de poire au poivre noir sauvage, toast campagne	31.-
Naturally cooked duck foie gras, pear chutney with wild black pepper, country-style toast	
Carpaccio de langoustine , tartare mangue-avocat-grenade, gel agrumes	36.-
Langoustine carpaccio, mango-avocado-pomegranate tartare, citrus gel	
L'œuf parfait , mousseline de topinambours, chips à la truffe noire Melanosporum	26.-
The perfect egg, Jerusalem artichoke mousseline, Melanosporum black truffle crisps	
Saumon Gravlax , crème tiède au raifort, moutarde japonaise, huile d'herbes fraîches	28.-
Gravlax salmon, warm horseradish cream, Japanese mustard, fresh herb oil	
Salade de frisée , lardons, chèvre frais, croutons, vinaigrette moutardée	19.-
Frisée salad with bacon bits, fresh goat's cheese, croutons and mustard dressing	
Accompagnement supplémentaire :	7.-
Salade Verte	
Riz Basmati	
Frites	
Légumes	

Provenance de nos viandes :

Steak haché, tartare, bœuf, (Suisse/France/Allemagne) foie gras (France)

Volailles, dinde (Suisse et France)

Provenance de nos poissons :

Perches, omble chevalier (Suisse)

anchois (Italie)

saumon (France)

Cabillaud, lieu jaune, huitre (France FAO27)

Crevettes (Vietnam)

Pains (voir chevalet)

Origin of our meat :

Minced steak, tartare, beef (Switzerland/France/Germany) foie gras (France)

Poultry, turkey (Switzerland and France)

Origin of our fish :

Perch, Artic char (Switzerland and France)

anchovies (Italy)

salmon (France)

Cod, black mullet, saithe, pollock, oyster (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)	53.-
Filet d'omble chevalier , mousseline de courge butternut, cube glacé, romanesco rôti, beurre blanc aux œufs de truite Arctic char fillet, butternut squash mousseline, ice cube, roasted romanesco, beurre blanc with trout roe	39.-
Aiguillettes de maigre , cœur de chicon rôti, endives tardives, poêlée de crosnes, émulsion wasabi Croaker fish fillets, roasted chicory hearts, late-season endives, pan-fried Chinese artichokes, wasabi emulsion	42.-
Joue de porc suisse confite , billes de légumes d'antan, riz basmati Swiss pork cheek confit, traditional vegetable balls, basmati rice	35.-
Suprême de volaille GRTA , oignons de Roscoff caramélisés, pomme paillasson, poêlée de pieds de mouton G.R.T.A. chicken supreme, caramelized Roscoff onions, "paillasson" potatoes, Hedgehog Mushroom	37.-
Filet de Bœuf Rossini , mousseline de pomme de terre truffée, pleurote panicaud rôti Rossini beef tenderloin, truffled potato mousseline, roasted oyster mushrooms	64.-
Ravioles ricotta-épinard , émulsion crémeuse d'épinards Ricotta and spinach ravioli, creamy spinach emulsion	42.-

Les desserts / Desserts

Assiette de fromages Cheese plate	21.-
Entremet poire dulcey Dulcey pear dessert	15.-
Tarte citron kalamansi, glace vanille Kalamansi lemon tart, vanilla ice cream	15.-
Crèmeux chocolat noir, crumble cacao et sa glace Dark chocolate cream, cocoa crumble, and ice cream	15.-
Biscuit caramel pomme caramélisée, sauce caramel beurre salé Caramel apple biscuit, salted butter caramel sauce	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*