

Le Bistro

Nos classiques / *Our classics*

Salade César au poulet et anchois ou aux crevettes	Entrée / <i>Starter</i>	21.-
<i>Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps</i>	Plat / <i>Main</i>	28.-
Fish & Chips Royal de lieu jaune, servi avec sauce tartare et frite		29.-
<i>Royal Fish and Chips of pollack fish, served with fries and tartare sauce</i>		
Club Sandwich filet de dinde, oeuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise		29.-
<i>Club Sandwich turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise</i>		
Tartare de boeuf Suisse pommes frites, salade		36.-
<i>Swiss beef tartar from Switzerland, french fries, salad</i>		
Bistro Burger viande de boeuf, salade, tomate, fromage, sauce tomate		29.-
<i>Bistro Burger beef burger, salad, tomato, cheese, tomato sauce</i>		

Les entrées / *Starters*

Asperges Blanches rôties, morilles à la crème	34.-
<i>White Asparagus roasted, creamy morels</i>	
Salade toute verte de printemps avocat, fèves, petits pois, roquette et graines de grenade	24.-
<i>All green spring salad avocado, fava beans, green peas, arugula and pomegranate</i>	
Mille-feuille de betterave servi tiède, fêta, noisettes torréfiées, coulis cresson au lait de coco	19.-
<i>Beetroot mille-feuille served warm, with feta, toasted hazelnuts, watercress-coconut milk coulis</i>	

Crèmeux de petits pois floral copeaux de chèvre du Moléon 23.-
Floral pea cream shaved goat cheese from the Moléon mountain

Dos de cabillaud en ceviche gingembre et ciboulette, baies roses et gel agrumes 29.-
Cod fillet ceviche with ginger and chives, pink peppercorns, citrus gel

Les accompagnements / *Side dish*

Salade verte - riz Basmati - frites - légumes 7.-
Green salad - Basmati rice - french fries - vegetables

Les plats / *Mains*

Filets de perches du Léman en meunière, pommes frites, salade (selon arrivage) 53.-
Perch fillets from Geneva lake, meunière style, French fries, salad (subject to availability)

Mulet noir doré sur peau, mousseline de petits pois, carotte fane rôtie, pommes gaufrettes 42.-
Seared black mullet golden-skinned, pea mousseline, roasted baby carrot, waffle fries

Filet de loup asperges vertes à l'étuvée, pleurotes eryngii, pommes grenailles délicatesse 39.-
Sea bass fillets steamed green asparagus, eryngii oyster mushroom, baby "grenaille" potatoes

Côte de porc GRTA au miel épicé, mousseline de carottes des sables, pousses d'épinards à l'huile d'olive, pommes paillassons 41.-
Pork chop GRTA spiced honey, sands carrots mousseline, olive oil flavoured spinach shoots, pan fried grated potatoes

Sot-l'y-laisse de volaille en fricassée aux morilles, asperges vertes et blanches en pointes, mousseline de pommes de terre 44.-
Chicken sot-l'y-laisse in morel fricassée, tips of green and white asparagus, and potato mousseline

Faux-filet de boeuf Suisse poêlé, pommes Pont-Neuf, beurre aux herbes, sucrine moutardée 49.-
Swiss beef sirloin pan seared, Pont-Neuf potatoes, herbs butter and mustard-dressed baby gem lettuce

Ravioles ricotta et épinards émulsion pesto de roquette <i>Ricotta and spinach ravioli aragula pesto emulsion</i>	42.-
---	------

Les desserts / *Desserts*

Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	21.-
--	------

Café gourmand <i>Gourmet coffee (coffee and mini desserts)</i>	12.-
--	------

Minestrone de fraises au vin d'épices, sorbet citron, financier citron vert <i>Strawberry minestrone soup mulled wine flavoured, lemon sorbet, lime financier</i>	14.-
--	------

Mille-feuille au chocolat Saint-Domingue caramel laitier, glace du jour <i>Saint-Domingue chocolate mille-feuille milky-caramel, ice cream of the day</i>	15.-
---	------

Le "tout vanille" glace bourbon fumée <i>The "all-vanilla" smoked Bourbon vanilla ice cream</i>	15.-
---	------

Tarte Royal à la rhubarbe sorbet crème de mascarpone <i>Royal rhubarb tart mascarpone cream sorbet</i>	14.-
--	------

Origines & provenances / *Origins & provenance*

Les viandes / *Meats*

Poulet / *Chicken*

France

Dinde / *Turkey*

France

Volaille GRTA / *Poultry GRTA*

Suisse / *Switzerland*

Canard / *Duck*

France

Boeuf / *Beef*

Suisse / *Switzerland*

Porc

Suisse / *Switzerland*

Oeuf / *Egg*

France

Sot-l'y-laisse / *Chicken oysters*

Suisse / *Switzerland*

Les poissons & crustacés / *Fish & shellfish*

Anchois / *Anchoives*

Italie / *Italy*

Oeuf de truite / *Trout roe*

France

Crevette / *Shrimp*

Vietnam

Langoustine

FAO 51 (Océan Indien Ouest / *West Indian Ocean*)

Loup / *Seabass*

France (Elevage / *Farm-raised*)

Lieu Jaune / *Yellow Pollock*

FAO 27 (Atlantique Nord-Est / *North Est Atlantic*)

Mulet / *Mullet fish*

FAO 27 (Atlantique Nord-Est / *North Est Atlantic*)

Perche / *Perch*

Suisse / *Switzerland*

Saumon / *Salmon*

FAO 27 (Norvège, Atlantique Nord-Est / *Norway, North Est Atlantic*)

Origines & provenances / *Origins eʒ provenance*

Les pains / *Breads*

Pain burger / *Burger bun*

Suisse / *Switzerland*

Pain muesli lalos / *Lalos muesli loaf*

France

Pavé rustique / *Rustic loaf*

France

Pain toast blanc / *White toast*

U.E & Suisse / *E.U eʒ Switzerland*

Pavé multi-céréales / *Multigrain loaf*

France

Pain toast complet / *Whole wheat toast*

U.E / *E.U*

Pain toast tressé brioché / *Breaded brioche toast*

Suisse / *Switzerland*

Pizza

Suisse / *Switzerland*

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.