

# 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

<b>Salade César</b> au poulet et anchois ou aux crevettes – Entrée/starter Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps	20.- 27.-
<b>Fish &amp; Chips Royal (Lieu jaune)</b>	29.-
<b>Club sandwich</b> , filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise Turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise	29.-
<b>Tartare de bœuf Suisse</b> , pommes frites, salade Beef tartar from Switzerland, French fries, salad	36.-
<b>Bistro burger</b> , viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée Beef meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce	29.-

## Les entrées / Starters

<b>Huitres de pleine mer « Carantec »</b> toast de Campagne, vinaigre à l'échalote Sea oysters "Carantec" Country toast with shallot vinegar	36.-/06 pièces 40.-/09 pièces 48.-/12 pièces
<b>Crèmeux de Topinambour</b> , croûtons, œuf parfait, copeaux de parmesan Creamy Jerusalem artichoke, crispy bread, perfect egg, parmesan slices	25.-
<b>Gravelax de saumon</b> , carpaccio de betterave chioggia, gel yuzu Salmon gravelax, chioggia beet carpaccio, yuzu gel	34.-
<b>Barre de foie gras de canard</b> , gel passion, chutney de mangue épicé, toast pain de mie Duck foie gras bar, passion fruit gel, spicy mango chutney, sandwich toast	34.-
<b>Salade de rampons</b> , figes, raisins, artichaut, copeaux de magret fumé Rampons salad, figs, grapes, artichoke and slices of smoked duck breast salad	28.-
<b>Pétales d'endives et sucrones en salade</b> , noix, copeaux de bleu, raisin, vinaigrette moutardée Endive and sucrine salad, walnuts, blue cheese slicess, grapes, mustard vinaigrette	21.-

Le Bistro

Provenance de nos viandes :  
Steak haché, tartare, bœuf, agneau, porc (Suisse et France)  
Volailles (Suisse et France)  
Chasse (France, Autriche, suisse)  
Provenance de nos poissons :  
Perches (Suisse et France)  
Sandre (élevage France)  
anchois (Italie)  
saumon (Norvège)  
lotte, lieu jaune, coquillage, dorade (France FAO27)  
Thon (France FAO57)  
crevettes (Vietnam)

Origin of our meat :  
Minced steak, tartare, beef, lamb, pork (Switzerland and France)  
Poultry (Switzerland and France)  
Hunting (France, Austria, Switzerland)  
Origin of our fish :  
Perch (Switzerland and France)  
sea bass (farmed in france)  
anchovies (Italy)  
salmon (Norway)  
monkfish, pollack, shellfish, sea bream (France FAO27)  
Tuna (France FAO57)  
prawns (Vietnam)

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 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 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

<b>Filets de perches</b> du lac Léman en meunière, pommes frites, salade (selon arrivage) Leman's pike perch filet in meunière style, French fries, salad	52.-
<b>Medaillon de lotte meunière d'herbes</b> , pleurottes panicaut, mousseline de butternut Medaillon of monkfish meunière of herbs, oyster mushroom, butternut mousseline	47.-
<b>Sandre, chou romanesco</b> , pommes rattes, pétales d'endives, beurre blanc noilly prat Pike-perch, romanesco cabbage, ratte potatoes, endive petals, beurre blanc noilly prat	39.-
<b>Entrecôte de cerf poêlée</b> , poire chasse au vin, salsifis, fondue de chou vert frisé Pan-fried deer entrecôte, wine-braised pear, salsify, cabbage fondue	44.-
<b>Côte de sanglier</b> , polenta crémeuse, brocolis, panais glacé, sauce poivrade Wild boar chop, creamy polenta, broccoli, glazed parsnips, pepper sauce	37.-
<b>Suprême de volaille G.R.T.A.</b> , poêlée de champignons du moment, mousseline de patate douce G.R.T.A. chicken breast, pan-fried mushrooms, sweet potato mousseline	42.-
<b>Ravioles de bolets</b> , émulsion champignons des bois Boletus ravioli with wild mushroom emulsion	40.-

## Les desserts / Desserts

<b>Assiette de fromages de Mr BRUAND</b> Cheese plate by Mr BRUAND	21.-
<b>Forêt noire, coulis griotte</b> Black forest, Morello cherry coulis	14.-
<b>Tartelette pomme/amande, glace vanille</b> Apple and almond tartlet with vanilla ice cream	14.-
<b>Poire pochée vanillée, cannelle, crumble spéculos</b> Vanilla poached pear, cinnamon, speculos crumble	14.-
<b>Crème pralinée, noisettes caramélisées, éclat meringue</b> Praline cream, caramelised hazelnuts, meringue	14.-



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*