

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/starter Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps	20.- 27.-
Fish & Chips Royal (Lieu jaune)	29.-
Club sandwich , filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise Turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise	29.-
Tartare de bœuf Suisse , pommes frites, salade Beef tartar from Switzerland, French fries, salad	36.-
Bistro burger , viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée Beef meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce	29.-

Les entrées / Starters

Huitres de pleine mer « Cadoret » toast de Campagne, vinaigre à l'échalote Sea oysters "Cadoret" Country toast with shallot vinegar	36.-/06 pièces 40.-/09 pièces 48.-/12 pièces
Velouté de panais , poudre de pistache, panais rôtis Parsnip soup, pistachio powder, roasted parsnips	25.-
Poireaux mimosa , beurre battu au citron, ciboulette Mimosa leeks with lemon butter and chives	22.-
Barre de foie gras de canard , gel passion, chutney de mangue épicé, toast pain de mie Duck foie gras bar, passion fruit gel, spicy mango chutney, sandwich toast	34.-
Salade de quinoa , pousses d'épinards, betteraves, avocat, noisettes, grenade Quinoa salad with spinach shoots, beetroot, avocado, hazelnuts and pomegranate	28.-
Fine tranche de cabillaud marinée , olive, citron, gingembre, avocat, herbes fraîches Thin slice of marinated cod, olive, lemon, ginger, avocado, fresh herbs	29.-

Le Bistro

Provenance de nos viandes :
Steak haché, tartare, bœuf, porc (Suisse et France)
Volailles (Suisse et France)
Provenance de nos poissons :
Perches (Suisse et France)
Cabillaud, maigre (FAO027 France)
anchois (Italie)
saumon (Norvège)
lotte, lieu jaune, coquillage, (France FAO27)
Thon (France FAO57)
crevettes (Vietnam)

Origin of our meat :
Minced steak, tartare, beef, pork (Switzerland and France)
Poultry (Switzerland and France)
Origin of our fish :
Perch (Switzerland and France)
Cod fish, lean fish (FAO027 in France)
anchovies (Italy)
salmon (Norway)
monkfish, pollack, shellfish, (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 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.

Les plats / Mains

Filets de perches du lac Léman en meunière, pommes frites, salade (selon arrivage) Leman's pike perch filet in meunière style, French fries, salad	53.-
Dos de cabillaud, pomme de terre à la fourchette, pommes gaufrettes, salade d'herbette, sauce citronnelle, gingembre Back of cod, fork potatoes, pommes gaufrettes, herb salad, lemongrass sauce, ginger	42.-
Maigre, mirepoix de légumes, radis de couleurs, pommes grenailles, beurre citron Lean fish, vegetable mirepoix, coloured radishes, grilled potatoes, lemon butter	45.-
Joue de porc confite, billes de légumes, riz basmati Pork cheek confit, vegetable balls, basmati rice	34.-
Filet de Bœuf Rossini, mousseline de pomme de terre truffée, sucrose moutardée Beef fillet Rossini, truffled potato mousseline, mustard sucrose	62.-
Suprême de volaille G.R.T.A., Salsifis glacés au jus, mousseline et oignons de Roscoff caramélisés G.R.T.A. poultry supreme, salsify glazed with juice, mousseline and caramelised Roscoff onions	36.-
Ravioles de ricotta truffées, émulsion truffée Ricotta ravioli with truffles and truffle emulsion	46.-

Les desserts / Desserts

Assiette de fromages de Mr BRUAND Cheese plate by Mr BRUAND	21.-
Macaron ganache chocolat, poire pochée, gel chocolat Chocolate ganache macaroon, poached pear, chocolate gel	15.-
Tartelette crème citron, batonnets de meringue Lemon cream tartlet with meringue sticks	14.-
Entremet exotique, gel passion, sorbet mangue Exotic entremet, passion fruit gel, mango sorbet	14.-
Mousse marron, glace vanille, éclat de meringue, crumble chocolat Chestnut mousse, vanilla ice cream, meringue and chocolate crumble	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*