

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) Fish & Chips Royal (Pollack)	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

Melon Charentais , concombre, dés de Feta, framboises le tout en salade Charentais melon, cucumber, diced feta cheese, raspberry all in a salad	22.-
Belle tranche d'aubergine grillée , artichauts à l'huile, roquette, tomates séchées, tomates Dattrino, copeaux de parmesan Wide slice of grilled eggplant, artichokes in oil, rocket, sun-dried tomatoes, Dattrino tomatoes, parmesan shavings	26.-
Tomates à l'ancienne , en salade, soupe de tomates grappes en vinaigre de Xérès, syphon mozzarella Old-fashioned tomato salad, grape tomato soup in sherry vinegar, mozzarella siphon	23.-
Homard Acadien , petits pois/verveine Acadian lobster, peas and verbena	41.-
Cube de Thon grillé , gaspacho de courgettes jaunes au curcuma Grilled tuna, yellow courgette gaspacho with turmeric	28.-

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

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

Provenance de nos poissons :
Perches (Suisse et France)
Loup de mer (élevage France)
anchois (Italie)
saumon (Norvège)
lotte, lieu jaune, maquereaux, merlu, coquillage, dorade (France FAO27)
crevettes (Vietnam)
homard (France FAO21)

Origin of our fish :
Perch (Switzerland and France)
sea bass (farmed in france)
anchovies (Italy)
salmon (Norway)
monkfish, pollack, mackerel, black mullet, shellfish, sea bream (France FAO27)
prawns (Vietnam)
lobster (France FAO21)

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

Filets de perches du lac Léman en meunière, pommes frites, salade (selon arrivage) Leman's pike perch filet in meunière style, French fries, salad	52.-
Merlu à la vapeur, Beurre citron aux algues marines, choux Pak-choï brulé au barbecue Steamed fillet of hake, Lemon butter with seaweed, barbecued Pak-choï cabbage	39.-
Filet de loup poêlé, artichauts camus rôtis, basilic, pignons de pins torréfiés, chanterelles d'été Pan-fried fillet of sea bass, roasted Camus artichokes, basil, roasted pine nuts, summer chanterelles	42.-
Tomahawk de porc de jussy, poêlée de carottes de couleurs, mousseline de pomme de terre Tomahawk pork chop, pan-fried coloured carrots, potato mousseline	44.-
Côte d'agneau poêlée au thym séché, courgettes grillées, aubergines grillées, crémeux de polenta Pan-fried lamb chop with dried thyme, grilled zucchini and eggplant, polenta cream sauce	46.-
Filet de bœuf suisse poêlé, potatoes, sucrones moutardées Pan-fried Swiss beef fillet, potatoes, mustardered sucrone salad	52.-
Ravioles d'aubergines, tomates séchées, mozzarella, sauce ratatouille Eggplant ravioli, sun-dried tomatoes, mozzarella, ratatouille sauce	33.-

Les desserts / Desserts

Assiette de Fromages de Mr BRUAND Cheese plate by Mr BRUAND	21.-
Vacherin cassis/vanille, ganache vanille bourbon Blackcurrant/vanilla vacherin, bourbon vanilla ganache	14.-
Entremet cerise, coeur framboise Cherry and raspberry cake	14.-
Macaron abricot du Valais, crème vanille bourbon Valais apricot macaroon, bourbon vanilla cream	14.-
Pêche, crème basilic et éclats de meringue Peach, basil cream and meringue slivers	14.-



Le Bistro est labélisé "Genève Région - Terre Avenir", cela certifie qu'un maximum de produits 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 possibles sans gluten, renseignez-vous auprès du service / *Gluten free possible, ask the service*