

HÔTEL BRISTOL GENÈVE



SERVICE EN CHAMBRE

ROOM SERVICE

DE 11:30 À 14:30

FROM 11:30 AM TO 2:30 PM

ET

AND

DE 19:00 À 22:30

FROM 7:00 PM TO 10:30 PM

CERTAINS PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS TOUS LES JOURS 24H/24

VOIR DERNIÈRE PAGE

A FEW SELECTED DISHES CAN BE SERVED 24/7

SEE LAST PAGE

VEUILLEZ COMPOSER LE 3758

PLEASE DIAL 3758

Service et TVA 8% inclus

HÔTEL BRISTOL GENÈVE



PETIT DÉJEUNER

BREAKFAST

LE PETIT DÉJEUNER BUFFET AU CHAMPAGNE

CHF 38.00

Servi tous les jours au restaurant de 7:00 à 10:00
(10:30 le week-end).

THE CHAMPAGNE BUFFET BREAKFAST

*Served daily in the restaurant from 7:00 am to 10:00 am
(10:30 am at Weekends).*

LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

CHF 29.00

Servi uniquement en chambre de 7:00 à 10:30

THE CONTINENTAL BREAKFAST

Served exclusively in your room from 7:00 am to 10:30 am

Service et TVA 8% inclus

ALL YEAR AROUND

SPAGHETTI:

*SAUCE CRÈME ET PARMESAN	CHF 25.00
<i>*PARMESAN CHEESE SAUCE</i>	
*SAUCE BOLOGNAISE	CHF 29.00
<i>*“BOLOGNESE” SAUCE</i>	

LES ENTRÉES / STARTERS

MESCLUN DE SALADE, VINAIGRETTE MOUTARDE	CHF 10.00
<i>MIX GREEN SALAD WITH DRESSING</i>	
POTAGE DU JOUR	CHF 14.00
<i>SOUP OF THE DAY</i>	
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CHF 14.00
<i>MUSHROOMS VELOUTÉ</i>	
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, VOLAILLE ET CROÛTONS	CHF 24.00
<i>MUSHROOMS VELOUTÉ, POULTRY AND CROUTONS</i>	
SALADE CÉSAR AU POULET	CHF 25.00
<i>CHICKEN CAESAR SALAD</i>	
CREVETTES EN CHAPELURE DE NOIX DE COCO, SWEET CHILI SAUCE	CHF 25.00
<i>CRISPY COCONUT SHRIMPS, SWEET CHILI SAUCE</i>	
FOIE GRAS MI-CUIT ET SES TOASTS, CONFITURE POMME GRANNY SMITH	CHF 25.00
<i>FOIE GRAS AND TOASTS, GRANNY SMITH APPLE JAM</i>	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS	CHF 26.00
<i>PLATE OF SMOKED SALMON AND TOASTS</i>	
ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE ET GRUYÈRE SUISSE (jambon cru du Valais, viande de boeuf séchée et gruyère)	CHF 30.00
<i>PLATE OF DRIED MEAT AND SWISS GRUYERE</i> (ham from Valais, dried beef meat and gruyere)	

Service et TVA 8% inclus

LES CLASSIQUES / CLASSICS

ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE (250 GR) <i>GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK, BEARNAISE SAUCE (250 GR)</i>	CHF 47.00
LIMANDE SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE <i>"MEUNIÈRE" FULL LIMON SOLE</i>	CHF 40.00
COQUELET GRILLÉ, BEURRE AUX HERBES <i>ROASTED BABY CHICKEN, HERB BUTTER</i>	CHF 45.00
BAR DORÉ SUR PEAU, VINAIGRETTE VIERGE <i>ROASTED SEA BASS, VIRGIN SAUCE</i>	CHF 39.00

(GARNITURES AU CHOIX POUR TOUS LES PLATS : RIZ, LÉGUMES, FRITES OU SALADE)
SIDE DISHES OF YOUR CHOICE: RICE, VEGETABLES, FRENCH FRIES OR SALAD

SANDWICHES

CLUB SANDWICH AU THON <i>TUNA CLUB SANDWICH</i>	CHF 25.00
CLUB SANDWICH AU POULET <i>CHICKEN CLUB SANDWICH</i>	CHF 25.00
HAMBURGER DE BOEUF <i>BEEF HAMBURGER</i>	CHF 32.00
CHEESEBURGER DE BOEUF <i>BEEF CHEESEBURGER</i>	CHF 34.00

LE COIN DES ENFANTS / THE KIDS CORNER

STEAK HÂCHÉ DE BOEUF (100 GR) ACCOMPAGNÉ DE FRITES <i>MINCED STEAK (100 GR) WITH FRENCH FRIES</i>	CHF 22.00
NUGGETS DE POULET ACCOMPAGNÉS DE FRITES <i>CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES</i>	CHF 22.00
SPAGHETTI À LA SAUCE BOLOGNAISE <i>SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE</i>	CHF 20.00

Service et TVA 8% inclus

SEASONAL MENU

LES ITALIENS / ITALIAN SUGGESTIONS

(LUNDI AU VENDREDI, MIDI ET SOIR / MONDAY TO FRIDAY, LUNCH AND DINNER)

LES ENTRÉES / STARTERS

DOS DE BAR RÔTI ET SON TARTARE AU BASILIC, BOUILLON DE FUMET DE POISSON	CHF 28.00
<i>ROASTED BASS FILLET AND TARTARE WITH BASIL, LIGHT FISH-STOCK BROTH</i>	
CROUSTILLANT AU GORGONZOLA, CONFITURE POMME-GINGEMBRE ET COPEAUX DE JAMBON DE PARME	CHF 26.00
<i>GORGONZOLA CRUST WITH APPLE AND GINGER JAM AND PARMA HAM RIBBONS</i>	
ROULEAU DE CARPACCIO DE BOEUF À LA TAPENADE ET PARMESAN	CHF 29.00
<i>BEEF CARPACCIO ROLLED WITH TAPENADE AND PARMESAN</i>	

LES PLATS / MAIN COURSE

SALTIMBOCCA DE VEAU, MOUSSE ET ÉTUVÉE DE CÉLERI EN PERSILLADE	CHF 45.00
<i>VEAL SALTIMBOCCA, MOUSSE AND STEAMED CELERY IN A PERSILLADE</i>	
FILET DE COCHON À L'ITALIENNE, RÔTI AU LARD ET ORIGAN, PATATE DOUCE, DUO DE CHOUX	CHF 37.00
<i>ITALIAN-STYLE TENDER PORK FILLET ROASTED IN BACON AND OREGANO, SWEET POTATO AND CABBAGE</i>	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM, RISOTTO AUX CORNES D'ABONDANCE	CHF 47.00
<i>LAMB SHANK CONFIT WITH THYME, MUSHROOMS RISOTTO</i>	

PASTA & RISOTTO

RAVIOLI «DEL PLIN» À LA TRUFFE ET SPECK FUMÉ	CHF 45.00
--	-----------

Service et TVA 8% inclus

TRUFFLE AND SMOKED SPECK RAVIOLI "DEL PLIN"

GNOCCHI GRATINÉS AU PARMESAN, ET LARD DU VALAIS CHF 32.00

OVEN-GRILLED GNOCCHI WITH PARMESAN AND VALAIS BACON

RISOTTO À LA COURGE ET POÊLÉE D'ENCORNETS, ÉCUME DE CRUSTACÉS CHF 37.00

PAN-FRIED SQUID WITH PUMPKIN RISOTTO, SEAFOOD FOAM

DESSERTS / *DESSERTS*

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL CHF 13.00

APPLE TART, CARAMEL ICE-CREAM

TARTE TATIN AUX POIRES ET SON SORBET CHF 13.00

PEAR TATIN TART AND SORBET

BROWNIE, GLACE VANILLE CHF 13.00

BROWNIE, VANILLA ICE-CREAM

SALADE DE FRUITS CHF 10.00

CLASSIC FRUITS SALAD

GLACES ET SORBETS DU MOMENT (LA BOULE) CHF 4.00

HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS (THE SCOOP)

TIRAMISÙ CAFÉ CHF 13.00

COFFEE TIRAMISÙ

PANNA COTTA MANGUE-ANANAS, CRUMBLE COCO CHF 13.00

MANGO AND PINEAPPLE PANNA COTTA, COCONUT CRUMBLE

ASSIETTE DE FROMAGES CHF 13.00

CHEESE PLATE

Provenances : Agneau Nouvelle-Zélande/ Cochon, Coquelet, Bœuf, Viande séchée, Jambon, Lard sec, Lard du Valais, Veau Suisse/ Jambon de Parme, Speck fumé Italie/ Foie gras, Volaille, Crustacés, Bar, Limande France/ Saumon Ecosse/ Poulet Brésil/ Thon Océan Indien/ Crevette Vietnam / Encornets Amérique du Sud

Origins: Lamb New-Zeland/ Pork, Baby Chicken, Beef, Dry meat, Ham, Air-dried bacon, Valais bacon, Veal Switzerland/ Parma Ham, Smoked speck Italy/ Foie gras, Poultry, Seafood, Bass, Lemon sole France/ Salmon Scotland/ Chicken Brazil/ Tuna Indian Ocean/ Shrimp Vietnam / Squid South America

CERTAINS PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS TOUS LES JOURS 24H/24 - VOIR DERNIÈRE PAGE

A FEW SELECTED DISHES CAN BE SERVED 24/7 - SEE LAST PAGE

Service et TVA 8% inclus

NOS VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

VIN BLANC / WHITE WINE

SUISSE

A.O.C SATIGNY

Sauvignon, Domaine Du Nant D'Avril

10 CL

CHF 8.00

A.O.C DARDAGNY

Chardonnay, Domaine les Hutins

10 CL

CHF 8.50

A.O.C GENÈVE

Intuition, vin doux, Cave de Genève

10 CL

CHF 10.00

FRANCE

A.O.C CHABLIS

Chablis, Premier Cru les Vaillons, Billaud-Simon

10 CL

CHF 11.00

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

FRANCE

A.O.C CÔTES DE PROVENCE

Château Sainte-Marguerite

10 CL

CHF 8.00

VIN ROUGE / RED WINE

SUISSE

A.O.C SATIGNY

Pinot noir, Domaine du Nant d'Avril

10 CL

CHF 7.50

FRANCE

A.O.C GRAVES

Château Haut Selve, J.J Lesgourgues

10 CL

CHF 10.00

A.O.C CÔTE CHALONNAISE

Givry 1^{er} cru, les Grands Prétans, Besson

10 CL

CHF 12.00

Service et TVA 8% inclus



CARTE DES VINS / *WINE LIST*

VIN BLANC SUISSE / *SWISS WHITE WINE*

GENÈVE

A.O.C PEISSY

Aligoté de Peissy, Domaine les Perrières

75CL

CHF 39.00

A.O.C DARDAGNY

Chardonnay, Domaine les Hutins

75CL

CHF 52.00

VAUD

A.O.C VILLETTE GRAND CRU

La Légende, Domaine du Daley

75CL

CHF 52.00

VALAIS

HEIDA DU VALAIS RÉSERVE DES ADMINISTRATEURS,

Cave St Pierre à Chamoson

75CL

CHF 60.00

VIN BLANC FRANCE / *FRENCH WHITE WINE*

BOURGOGNE

A.O.C POUILLY FUISSÉ

Pouilly Fuissé, Joseph Drouhin

37.5CL

CHF 38.00

Pouilly Fuissé, Joseph Drouhin

75 CL

CHF 68.00

A.O.C CHABLIS

Premier Cru les Vaillons, Billaud-Simon

75CL

CHF 72.00

Service et TVA 8% inclus



VIN ROUGE SUISSE / SWISS RED WINE

GENÈVE

A.O.C SATIGNY

Pinot noir, Domaine du Nant d'Avril

37.5CL

CHF 25.00

Pinot noir, Domaine du Nant d'Avril

75CL

CHF 47.00

A.O.C JUSSY

Château du Crest 1er cru, MM. G. Béné & J. Meyer

75CL

CHF 52.00

VAUD

A.O.C MONT SUR ROLLE

Château de Mont Grand Cru, Famille Naef

75CL

CHF 45.00

VALAIS

A.O.C VALAIS

Dôle La Liaudisaz, Marie-Thérèse Chappaz

75CL

CHF 75.00

TESSIN

A.O MERLOT DEL TICINO

Baiocco (Merlot), Guido Brivio

75CL

CHF 50.00

THURGOVIE

A.O.C THURGAU

Iseliberger, Cuvée du Noir Bio

75CL

CHF 65.00

Service et TVA 8% inclus



VIN ROUGE FRANCE / FRENCH RED WINE

BORDEAUX

A.O.C GRAVES

Château Mayne du Cros, Vignoble Michel Boyer 75CL CHF 51.00

A.O.C MOULIS EN MÉDOC

Château Chasse Spleen, Grand Cru Exceptionnel 75CL CHF 99.00

A.O.C MÉDOC

Château Greysac 37.5CL CHF 39.00

Château Greysac 75CL CHF 71.00

A.O.C MARGAUX

Château Paveil-de-Luze, Cru Bourgeois 75CL CHF 80.00

Château Giscours, Grand Cru Classé 75CL CHF 225.00

A.O.C SAINT-ESTÈPHE

Château Les Ormes de Pez, A. Cazes 75CL CHF 110.00

A.O.C SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Larmande 37.5CL CHF 54.00

Château Larmande 75CL CHF 99.00

A.O.C POMEROL

Château de Sales, Bruno de Lambert 75CL CHF 80.00

A.O.C SAINT-JULIEN

Château Gloria, Domaine Henri Martin 75CL CHF 120.00

BOURGOGNE

A.O.C POMMARD

Premier Cru les Poutures, Domaine Lejeune 75CL CHF 120.00

A.O.C CHAMBOLLE-MUSIGNY

Domaine Lecheneaut 75CL CHF 160.00

VIN ROSÉ SUISSE / SWISS ROSÉ WINE

NEUCHÂTEL

A.O.C NEUCHÂTEL

Oeil de perdrix, Caves Châtenay-Bouvier 37.5CL CHF 29.00

Oeil de perdrix, Caves Châtenay-Bouvier 75CL CHF 48.00

VIN ROSÉ FRANCE / FRENCH ROSÉ WINE

PROVENCE

A.O.C CÔTES DE PROVENCE

Château Sainte Marguerite 75CL CHF 45.00

A.O.C CHAMPAGNE

WHITE

DEUTZ BRUT CLASSIC 75CL CHF 130.00

ROSE

DEUTZ ROSÉ 75CL CHF 140.00

BILLECART-SALMON 75CL CHF 225.00

VINTAGE

GOSSET, GRAND BLANC DE BLANCS 75CL CHF 199.00

DOM PÉRIGNON 75CL CHF 450.00

Service et TVA 8% inclus



CES PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS EN CHAMBRE
TOUS LES JOURS ET 24H/24
*THESE DISHES CAN BE DELIVERED TO YOUR ROOM
24 HOURS A DAY, 7 DAYS A WEEK*

SALADE CÉSAR AU POULET <i>CHICKEN CAESAR SALAD</i>	CHF 25.00
PIZZA MARGARITA ET OLIVES TAGGIASCHE <i>PIZZA MARGHERITA AND TAGGIASCA OLIVES</i>	CHF 19.00
PIZZA AL PROSCIUTTO ET OLIVES TAGGIASCHE <i>PIZZA AL PROSCIUTTO AND TAGGIASCA OLIVES</i>	CHF 25.00
SANDWICH JAMBON OU FROMAGE (SALADE VERTE ET MAYONNAISE) <i>HAM OR CHEESE SANDWICH (GREEN SALAD AND MAYONNAISE)</i>	CHF 15.00
COQUELET GRILLÉ, BEURRE AUX HERBES <i>ROASTED BABY CHICKEN, HERB BUTTER</i>	CHF 45.00
BAR DORÉ SUR PEAU VINAIGRETTE VIERGE <i>ROASTED SEA BASS, VIRGIN SAUCE</i>	CHF 39.00
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM <i>LAMB SHANK CONFIT WITH THYME</i>	CHF 47.00
TIRAMISÙ CAFÉ <i>COFFEE TIRAMISÙ</i>	CHF 13.00

Service et TVA 8% inclus

LB