

HÔTEL BRISTOL GENÈVE



LA CARTE DES COCKTAILS SANS ALCOOL

CHANTACO	CHF 11.-
Orange, ananas, pamplemousse, grenadine	
BORA-BORA	CHF 11.-
Jus de citron jaune, ananas, fruit de la passion, grenadine	
VIRGIN MOJITO	CHF 12.-
Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse	

LES CLASSIQUES ET INDÉMODABLES

BOULEVARDIER BOURBON	CHF 21.-
Campari, Vermouth rouge, Bourbon	
APEROL SPRITZ	CHF 21.-
Apérol, soda et vin pétillant	
MAÏ TAÏ	CHF 21.-
Rhum ambré, sirop d'orgeat, Cointreau, citron vert	
PIMM'S N°1	CHF 20.-
Pimm's N°1, ginger ale, menthe fraîche	
BOURBON OLD FASHIONED	CHF 22.-
Maker's Mark, sucre roux, cerises au marasquin, angostura bitter	
MARGARITA PATRON	CHF 22.-
Tequila Patron Silver, Triple sec, jus de citron vert	

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COCKTAIL	CHF 22.-
Champagne, cognac, sucre roux, angostura	
007 COCKTAIL	CHF 22.-
Champagne, vodka, sucre roux, angostura	
JACUZZI	CHF 22.-
Champagne, crème de pêche, gin, orange	

LES SUGGESTIONS DU BARMAN

GINGER SEA BREEZE	CHF 21.-
Rhum infusé au gingembre, pamplemousse, cranberry, sirop de cassis	
DARK AND STORMY	CHF 21.-
Rhum brun, citron vert, sucre, bitter au miel, ginger beer	
FRENCH MARGARITA	CHF 22.-
Téquila, Chambord, liqueur de grenade, citron vert	
SOTB	CHF 21.-
Vodka, liqueur de pêche, cranberry, orange, sucre	
LE COCKTAIL DE SONIA	CHF 21.-
Chartreuse verte, crème de menthe blanche, citron vert, infusion de verveine refroidie	
LILLIMONADE	CHF. 21.-
Lillet blanc, bitter à la rhubarbe, citron vert, ginger beer	
DOCTEUR FUNK	CHF. 21-
Rhum brun, Rhum blanc, Ouzo, grenadine, citron vert, soda	
FRENCH MARTINI	CHF. 21-
Vodka, Chambord, Triple sec, ananas	

NOS MOJITOS

APPLE MOJITO	CHF 21.-
Manzana, citron vert, menthe fraîche, sucre, soda	
EL CAMPAJITO	CHF 21.-
Campari, liqueur de mandarine Napoléon, citron vert, menthe, sucre et soda	
LE MOJITO DU VALAIS	CHF 21.-
Eau de vie et liqueur de Williamine, citron vert, menthe fraîche, sucre et jus de pomme gazeux	
MOJITO ROYAL	CHF 25. -
Rhum Bacardi Oak Heart, citron vert, menthe, sucre et Champagne	

Et bien d'autres sur demande...

BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, ristretto	CHF 5.50
Après 22 heures	CHF 7.50
Cappuccino, renversé	CHF 7.-
Thé, infusion	CHF 6.50
Chocolat	CHF 6.50
Après 22 heures	CHF 9.-
Thé à la menthe fraîche	CHF 9.-

EAUX DE VIE (2.5 CL) - 40°/50°

Williamine, Mirabelle, Framboise, Abricotine	CHF 11.-
Vieille Prune	CHF 11.-
Marc de Bourgogne	CHF 13.-
Grappa Fior di Vite	CHF 13.-
Grappa Di Brunello	CHF 15.-
Calvados	CHF 15.-

ARMAGNACS

Laubade intemporel hors d'âge	CHF 18.-
XO : De Castelfort, Laubade	CHF 22.-
1977 : Laubade	CHF 25.-

COGNACS

VSOP

Rémy Martin, Courvoisier	CHF 17.-
--------------------------	----------

FINE DE COGNAC

Hennessy	CHF 18.-
----------	----------

X.O

Hennessy, Martell, Courvoisier, Delamain	CHF 24.-
Martell Cordon Bleu	CHF 26.-

APÉRITIFS 16°/45° (4 CL)

Martini Blanc et Rouge, Campari, Pastis 51, Ricard, Ouzo, Suze, Cynar, Ramazotti, Fernet Branca, Appenzeller, Lillet Blanc	CHF 10.-
--	----------

SHERRY / PORTO 20°/22° (4 CL)

Tio Pepe, Drysack	CHF 10.-
Rozès blanc, Taylor's rouge	CHF 10.-
Rozès Vintage	CHF 13.-

LIQUEURS 17°/40° (2,5 CL)

Amaretto, Drambuie, Cointreau, Bailey's, Bénédictine, Marie Brizard, Sambucca, Grand Marnier, Tia Maria, Mandarine Napoléon, St-Germain	CHF 12.-
---	----------

EAUX DE VIE (4 CL)

RHUM 37.5°/40°

Bacardi blanc	CHF 14.-
Bacardi brun	CHF 16.-
Appleton Vx	CHF 17.-
Zacapa 23 ans	CHF 19.-
Pyrat XO	CHF 22.-

VODKA 40°

Absolut	CHF 16.-
Grey Goose	CHF 17.-
Stolichnaya ELIT	CHF 18.-
Ketel One	CHF 18.-

GIN 40°

Bombay Sapphire	CHF 16.-
Citadelle Original	CHF 17.-
Hendrick's	CHF 17.-
Tanqueray N°10	CHF 18.-

TEQUILA 40°

Patron	CHF 17.-
Don Julio Reposado	CHF 18.-

WHISKIES (4 CL) 40°/45°

SCOTCH, BLEND, RYE

J&B, Johnny Walker Red	CHF 15.-
Bulleit Rye	CHF 16.-
Johnny Walker Black, Chivas Regal	CHF 17.-
Chivas 18 ans, Jameson	CHF 22.-
Chivas Royal Salute 21 ans	CHF 28.-

BOURBON, SOUR MASH

Bulleit, Maker's Mark	CHF 17.-
Jack Daniel's n°7	CHF 21.-

JAPANESE WHISKIES

Nikka Pur Black Malt	CHF 22.-
Nikka Coffey Malt	CHF 22.-
Mars Cosmo	CHF 25.-
Hibiki Harmony	CHF 28.-

MALT WHISKIES

WHISKIES NON AGÉS (NAS)

Singleton Sunray, Singleton Tailfire	CHF 21.-
Talisker Port Ruighe	CHF 22.-
GlenMorangie Nectar d'Or	CHF 22.-

WHISKIES AGÉS

Aberlour, Glenfiddich, Glenlivet, Glenkinchie Laphroaig, Talisker	CHF 21.-
Dalwhinnie, Lagavulin, Oban Glenfarclas, GlenMorangie	CHF 23.-

CHAMPAGNE 12.5° (10 CL)

Deutz	CHF 20.-
Deutz rosé	CHF 24.-
Kir royal	CHF 22.-

VINS BLANCS AU VERRE 12°/13.5°(10 CL)

Sauvignon de Satigny	CHF 8.-
Pinot Grigio, Italo Cescon	CHF 8.-
Chardonnay de Dardagny	CHF 8.5
Intuition, vin doux, La Cave de Genève	CHF 10.-
Chablis Premier Cru les Vaillons, Billaud-Simon	CHF 11.-

VINS ROUGES AU VERRE 12°/13.5° (10 CL)

Pinot noir de Satigny	CHF 8.-
Assemblage Coté Square	CHF 8.-
Bordeaux Château Haut Selve	CHF 10.-
Terre del Marchesato, Emilio Primo	CHF 9.-
Givry 1 ^{er} cru, Besson	CHF 12.-

LES BIÈRES DU MONDE

Feldschlösschen (bière sans alcool) - 2.5 dl	CHF 5.-
Pression Heineken (Hollande) - 2.5 dl	CHF 6.5
Calanda Spéciale (Suisse, Grisons) - 3.3 dl	CHF 8.-
Erdinger blanche (Allemagne) - 3.3 dl	CHF 8.-
Lefte Brune (Belgique) - 3.3 dl	CHF 9.-
La Meynite (Suisse, Genève) - 3.3 dl	CHF 9.-
Corona (Mexique) - 3.3 dl	CHF 9.-

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaux minérales - 5 dl	CHF 7.5
Sodas - 3 dl	CHF 6.5
Jus de fruits et nectars - 2.5 dl	CHF 6.5
Jus de fruits frais - 2.5 dl	CHF 9.-
Verre de lait* - 2.5 dl	CHF 4.-
Henniez Bleue* - 2.5 dl	CHF 4.-
Sirops * 2.5 dl	CHF 4.-

*Boisson à prix modéré

VINS BLANCS (75 CL)

GENÈVE

Château du Crest 1er Cru	CHF 50.-
Chardonnay de Dardagny	CHF 52.-

VAUD

Villette Grand Cru, Domaine du Daley	CHF 52.-
Dezaley, Vincent Chappuis & Fils	CHF 73.-

VALAIS

Heida du Valais, Cave St Pierre	CHF 60.-
---------------------------------	----------

FRANCE

Sancerre, Domaine du Nozay	CHF 60.-
Pouilly Fuissé, Joseph Drouhin	CHF 68.-
Meursault Vieilles Vignes, Pascal Prunier-Bonheur	CHF 99.-

VINS ROUGES (75 CL)

GENÈVE

Assemblage Coté Square, Cave des Chevalières	CHF 50.-
Château du Crest 1er cru, MM. G. Béné & J	CHF 52.-
Syrah, Cave des Chevalières	CHF 75.-

VAUD

Château de Mont, Grand Cru	CHF 45.-
----------------------------	----------

VALAIS

Dôle, Marie-Thérèse Chappaz	CHF 75.-
-----------------------------	----------

FRANCE

Château de Sales, Bruno de Lambert	CHF 80.-
Côte Rôtie Les Bécasses, M. Chapoutier	CHF 135.-

Carte des vins disponible sur demande

CHAMPAGNES (75 CL)

Deutz Brut Classic	CHF 130.-
Louis Roederer, Brut Premier	CHF 140.-
Deutz Rosé	CHF 145.-
Gosset, Grand Blanc de Blancs	CHF 200.-
Dom Pérignon Millésimé	CHF 450.-

Service et TVA inclus

SERVICE AU BAR

De 11h30 à 14h30 et de 19h00 à 22h30

POUR L'APÉRITIF (LE SOIR À PARTIR DE 18H00)

Carpaccio de poulpe, vinaigrette de courge et kalamansi aux zestes d'orange	CHF 12.-
Focaccia olive au pesto et tomate, copeaux de speck fumé	CHF 12.-
Cœur de saumon fumé au sésame et wasabi	CHF 12.-
Rouleaux de carpaccio de bœuf à la tapenade et parmesan	CHF 12.-
Ardoise de tapas froides (Carpaccio de poulpe, focaccia, cœur de saumon, rouleaux)	CHF 44.-
Brochettes de poulet yakitori	CHF 12.-
Rouleaux de printemps crevette, sweet chili sauce	CHF 12.-
Samosa végétariens, sweet chili sauce	CHF 12.-
Crevettes panées, sweet chili sauce	CHF 12.-
Ardoise de tapas chaudes (yakitori, rouleaux de printemps, samosa, crevettes panées)	CHF 44.-

LES ENTRÉES

Mesclun de salade, vinaigrette moutarde	CHF 10.-
Potage de légumes	CHF 14.-
Velouté de champignons ou de courge	CHF 16.-
Salade César au poulet	CHF 25.-
Salade «fraîcheur» (avocat, queues de crevettes, pamplemousse, laitue romaine, croûtons)	CHF 25.-
Burrata, tomate aux oignons nouveaux, focaccia olive-pesto	CHF 26.-
Assiette de saumon fumé et ses toasts	CHF 26.-
Ardoise de viandes séchées et gruyère suisse (viande des Grisons, speck fumé, et gruyère)	CHF 32.-
Foie gras poêlé, compotée d'oignons rouges et son croustillant	CHF 34.-

LES CLASSIQUES

Entrecôte de bœuf grillée, sauce Béarnaise (250gr)	CHF 47.-
Pavé de bœuf grillé, sauce Béarnaise (200gr)	CHF 45.-
Limande-sole entière cuite meunière	CHF 43.-
Coquelet grillé, beurre aux herbes	CHF 45.-
Bar doré sur peau vinaigrette vierge	CHF 39.-

Les garnitures au choix : frites, légumes, riz ou salade

SERVICE AU BAR

De 11h30 à 14h30 et de 19h00 à 22h30

LES SANDWICHS (servis avec des frites)

Club sandwich au poulet	CHF 25.-
Club sandwich au thon	CHF 25.-
Hamburger de bœuf	CHF 32.-
Cheeseburger de bœuf	CHF 34.-
Cheeseburger de bœuf au bacon	CHF 36.-

L'ITALIE

Les entrées :

Carpaccio de poulpe, vinaigrette aux zestes d'orange et Kalamansi, crumble romarin, crème de courge CHF 28.-

Rouleaux de carpaccio de bœuf à la tapenade et parmesan CHF 29.-

Tartare de bar et flétan fumé au basilic, bouillon de fumet de poisson safrané CHF 30.-

Les plats :

Ossobuco de veau, cannelloni de chanterelles et fricassée d'artichaut à la roquette CHF 45.-

Thon rôti aux graines d'anis, fenouil confit aux olives CHF 38.-

Souris d'agneau confite au thym, risotto au beurre d'herbes et tomate séchée CHF 48.-

Les pâtes et risotto :

Ravioli «del plin» à la truffe et speck fumé CHF 47.-

Gnocchi gratinés au parmesan, et lard du Valais CHF 32.-

Risotto à l'encre de seiche, queues de crevettes rôties et bouillon de crustacés CHF 38.-

Spaghetti sauce crème et parmesan CHF 25.-

Spaghetti sauce Bolognaise CHF 29.-

Spaghetti à l'encre de seiche et palourdes CHF 34.-

Pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel.

Provenances

Agneau Nouvelle Zélande/ Coquelet, Bœuf, Bacon, Viande des Grisons, Lard du Valais, Veau Suisse/ Speck fumé Italie/ Foie gras, Poulet, Limande-sole France/ Saumon Ecosse/ Bar Grèce/ Poulet-yakitori Thaïlande/ Crevettes Vietnam/ Thon Océan Indien & Sri Lanka/ Flétan Danemark/ Poulpe Espagne / Palourdes France & Italie