

HÔTEL BRISTOL GENÈVE



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	

CLASSIQUES ET INDÉMODABLES

BOULEVARDIER BOURBON	CHF 21.-
Campari, Vermouth rouge, Bourbon	
MAÏ TAÏ	CHF 21.-
Rhum ambré, sirop d'orgeat, Cointreau, citron vert	
DARK AND STORMY	CHF 21.-
Rhum brun, citron vert, sucre, bitter au miel, ginger beer	
BRIDGETOWN DAIQUIRI	CHF 21.-
Rhum brun, Liqueur de Marasquin, citron vert, sucre, jus de pamplemousse	
SILVER GIN FIZZ	CHF 22.-
Gin, sucre, jus de citron, blanc d'œuf, soda	
BRANDY CRUSTA	CHF 22.-
Cognac, Triple Sec, sucre, citron vert, Liqueur de Marasquin	

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	

QUELQUES RAFRAICHISSEMENTS

HUGO	CHF 20.-
Menthe fraîche, sirop de sureau, citron vert, soda, vin pétillant	
APEROL SPRITZ	CHF 21.-
Apérol, soda et vin pétillant	
LILLIMONADE	CHF. 21.-
Lillet blanc, bitter à la rhubarbe, citron vert, ginger beer	
COCKTAIL DE SONIA	CHF 21.-
Chartreuse verte, crème de menthe blanche, citron vert, infusion de verveine refroidie	

MARGARITAS

CLASSIQUE : MARGARITA PATRON	CHF 22.-
Tequila Patron Silver, Triple Sec, jus de citron vert	
PLUS DOUCE : FRENCH MARGARITA	CHF 22.-
Téquila, Chambord, liqueur de grenade, citron vert	
PLUS FUMÉE : SMOKY TOMMY'S	CHF 22.-
Sirop d'agave, Triple Sec, citron vert, Mezcal, Tequila Don Julio Reposado	
PLUS ÉPICÉE : GINGER MARGARITA	CHF 22.-
Sirop de gingembre, Triple Sec, citron vert, Tequila Patron	

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	
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.-
Grappa Fior di Vite	CHF 13.-
Grappa Di Nardini	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, 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.-
Vallado Adelaïde Vintage 2009 CHF 15.-

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.-
Hendrick's CHF 17.-
Tanqueray N°10 CHF 18.-
Roku CHF 18.-
7th Sense 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 Pure Black Malt	CHF 22.-
Nikka Coffey Malt	CHF 22.-
Mars Cosmo	CHF 25.-
Hibiki Harmony	CHF 28.-

MALT WHISKIES

Bushmill's 10 ans, GlenMorangie 10 ans, GlenFarclas 10 ans, Laphroaig 10 ans, Talisker 10 ans, GlenKinchie 12 ans, GlenFiddich 12, Jura Superstition	CHF 21.-
Talisker Port Ruighe, GlenMorangie Nectar d'Or	CHF 22.-
Oban 14 ans, Dalwhinnie 15 ans, Lagavulin 16 ans, Macallan Amber, Bruidladdich Scottisch Barley	CHF 23.-

CHAMPAGNE 12.5° (10 CL)

Deutz	CHF 20.-
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 Prieuré Marquet	CHF 10.-
Cantina Diomede, Troia	CHF 9.-
Givry 1 ^{er} cru, Besson	CHF 12.-

LES BIÈRES DU MONDE

Heineken 0 (bière sans alcool) - 3.3 dl	CHF 6.-
Pression Calanda (Suisse) - 2.5 dl	CHF 7.-
Eichhof (Suisse, Lucerne) - 3.3 dl	CHF 8.-
Erdinger blanche (Allemagne) - 3.3 dl	CHF 8.-
Lefte Brune (Belgique) - 3.3 dl	CHF 9.-
Affligem (Belgique) - 3 dl	CHF 9.-
Corona (Mexique) - 3.3 dl	CHF 9.-
Birra Moretti (Italie) - 3.3 dl	CHF 8.-

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 199.-
Dom Pérignon Millésimé	CHF 450.-

Service et TVA inclus

TAPAS

Le soir à partir de 18h00

Tartare de thon au basilic et cœur snacké	CHF 12.-
Émincé de bœuf mi-cuit, vinaigrette aux chanterelles, chou-fleur et pignons de pin	CHF 12.-
Foie gras des Landes sur toast, mangue et pistache	CHF 12.-
Tartare de noix de Saint-Jacques au radis meat, betterave acidulée	CHF 12.-
Ardoise de tapas froides (Tartare de thon et Saint-Jacques, émincé de bœuf, foie gras)	CHF 44.-
Brochette de poulet yakitori	CHF 12.-
Rouleau de printemps crevette, sweet chili sauce	CHF 12.-
Samosa végétarien, sweet chili sauce	CHF 12.-
Crevette panée, sweet chili sauce	CHF 12.-
Ardoise de tapas chaudes (yakitori, rouleau de printemps, samosa, crevette)	CHF 44.-

Provenances

Bœuf, Suisse / Canard France / Poulet-yakitori Thaïlande /
Thon Ouest Océan Indien / Saint-Jacques Atlantique Nord-Est /
Crevette Pacifique Centre Ouest

SERVICE AU BAR

De 11h30 à 14h30 & de 19h00 à 22h30

*Pour plus d'information
demandez la carte au maître d'hôtel*

Carte des allergènes sur demande

TAPAS

In the evening as of 6pm

Tartare and seared loin steak of tuna with basil	CHF 12.-
Just-seared beef, vinaigrette of chanterelle mushrooms, cauliflower and pine nuts	CHF 12.-
Landes Foie gras toast, mango and pistachio	CHF 12.-
Scallops tartare with radish and tangy beetroot	CHF 12.-
Slate of cold tapas (tuna and scallops tartare, just-seared beef, foie gras)	CHF 44.-
Yakitori chicken	CHF 12.-
Shrimp spring roll, sweet chili sauce	CHF 12.-
Vegetarian samosa, sweet chili sauce	CHF 12.-
Breaded shrimp, sweet chili sauce	CHF 12.-
Slate of hot tapas (yakitori, spring roll, samosa, breaded shrimp)	CHF 44.-

Sources

Beef, Switzerland / Duck France / Yakitori chicken Thailand
Tuna West Indian Ocean / Scallops North East Atlantic /
Shrimp West Central Pacific

SERVICE AU BAR

From 11.30am to 2.30pm
& from 7.00pm to 10.30pm

*For more details
ask our menu to our head waiter*

Allergens on request