

HÔTEL BRISTOL GENÈVE



SERVICE EN CHAMBRE / COMPOSER LE 3758
ROOM SERVICE / DIAL 3758

DE 11:30 À 14:30 ET DE 19:00 À 22:30
FROM 11:30 AM TO 2:30 PM AND FROM 7:00 PM TO 10:30 PM

MENU 24H/24 - DERNIÈRE PAGE
24/7 MENU - LAST PAGE

POUR PLUS D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES DANS NOS PLATS,
VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL
FOR MORE DETAILS ABOUT ALLERGENS IN OUR DISHES,
PLEASE ASK TO OUR HEAD WAITER

Service et TVA inclus

HÔTEL BRISTOL GENÈVE



PETIT DÉJEUNER

BREAKFAST

LE PETIT DÉJEUNER BUFFET AU CHAMPAGNE

CHF 39.00

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 inclus

ALL YEAR AROUND

SPAGHETTI / SPAGHETTI

SAUCE CRÈME ET PARMESAN / <i>PARMESAN CHEESE SAUCE</i>	CHF 25.00
SAUCE CRÈME ET GORGONZOLA / <i>GORGONZOLA CHEESE SAUCE</i>	CHF 25.00
PESTO ET COPEAUX DE PARMESAN / <i>PESTO AND PARMESAN SHAVINGS</i>	CHF 25.00
SAUCE BOLOGNAISE / <i>BOLOGNESE SAUCE</i>	CHF 29.00

LES ENTRÉES / STARTERS

MESCLUN DE SALADE, VINAIGRETTE MOUTARDE <i>MIX GREEN SALAD WITH DRESSING</i>	CHF 10.00
POTAGE DE LÉGUMES <i>VEGETABLE SOUP</i>	CHF 14.00
VELOUTÉ DE COURGE / VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS <i>BUTTERNUT CREAM SOUP / MUSHROOM CREAM SOUP</i>	CHF 14.00 / CHF 16.00
SALADE CÉSAR AU POULET <i>CHICKEN CAESAR SALAD</i>	CHF 25.00
SALADE « FRAÎCHEUR » (AVOCAT, QUEUES DE CREVETTES, PAMPLEMOUSSE, LAIQUE ROMAINE, CROÛTONS) <i>“FRAÎCHEUR” SALAD</i> (avocado, shrimps, grapefruit, lettuce salad, croutons)	CHF 25.00
BURRATA, TOMATE AUX OIGNONS NOUVEAUX ET FOCACCIA OLIVE-PESTO <i>BURRATA, TOMATO WITH SPRING ONIONS AND OLIVE-PESTO FOCACCIA</i>	CHF 26.00
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS <i>PLATE OF SMOKED SALMON AND TOASTS</i>	CHF 26.00
ARDOISE DE VIANDES SÉCHÉES ET GRUYÈRE SUISSE <i>PLATE OF DRIED MEATS AND SWISS GRUYERE</i>	CHF 32.00
FOIE GRAS MI-CUIT, MANGUE ET PISTACHE <i>FOIE GRAS, MANGO AND PISTACHIO</i>	CHF 33.00

Service et TVA inclus

LES CLASSIQUES / CLASSICS

FILETS DE PERCHE D'ÉLEVAGE SUISSE CUITS MEUNIÈRE, FRITES, SALADE VERTE <i>"MEUNIÈRE" BREED FILLETS FROM SWITZERLAND FARM, FRENCH FRIES, SALAD</i>	CHF 48.00
TARTARE DE BOEUF, FRITES ET SALADE VERTE (200GR) <i>BEEF TARTARE, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD</i>	CHF 45.00
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE (250GR)* <i>GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK, "BÉARNAISE" SAUCE (250GR)*</i>	CHF 48.00
PAVÉ DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE (200GR)* <i>GRILLED BEEF STEAK, "BÉARNAISE" SAUCE (200GR)*</i>	CHF 45.00
LIMANDE-SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE* <i>"MEUNIÈRE" FULL LIMON-SOLE*</i>	CHF 48.00

* GARNITURES AU CHOIX POUR TOUS LES PLATS : RIZ, LÉGUMES, FRITES, SALADE

* SIDE DISHES OF YOUR CHOICE: RICE, VEGETABLES, FRENCH FRIES, SALAD

SANDWICHES / SANDWICHES

CLUB SANDWICH AU THON OU AU POULET <i>TUNA OR CHICKEN CLUB SANDWICH</i>	CHF 27.00
HAMBURGER DE BOEUF / <i>BEEF HAMBURGER</i>	CHF 32.00
CHEESEBURGER DE BOEUF / <i>BEEF CHEESEBURGER</i>	CHF 34.00
CHEESEBURGER DE BOEUF AU BACON / <i>BEEF CHEESEBURGER WITH BACON</i>	CHF 36.00

LE COIN DES ENFANTS / THE KIDS CORNER

STEAK HACHÉ DE BOEUF (100GR) - FRITES <i>MINCED STEAK (100GR) - FRENCH FRIES</i>	CHF 22.00
NUGGETS DE POULET - FRITES <i>CHICKEN NUGGETS - FRENCH FRIES</i>	CHF 22.00
SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE <i>SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE</i>	CHF 20.00

Service et TVA inclus

SEASONAL MENU

LES ITALIENS SONT SERVIS DE 11H30 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H00

ITALIAN SUGGESTIONS ARE SERVED FROM 11.30AM TO 2PM

AND FROM 7PM TO 10PM

LES ENTRÉES / *STARTERS*

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS AUX CORNES D'ABONDANCE ET CREVETTES CHF 28.00

JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP WITH MUSHROOMS AND PRAWNS

TARTARE DE THON ET COEUR SNACKÉ, FUMET DE POISSON AU BASILIC,
TOAST FOCACCIA OLIVE CHF 29.00

*TARTARE AND SEARED LOIN STEAK OF TUNA, FISH BROTH WITH FRESH BASIL,
TOASTED OLIVE FOCACCIA*

EMINCÉ DE BOEUF MI-CUIT, VINAIGRETTE AUX CHANTERELLES, CHOU-FLEUR
ET PIGNONS DE PIN CHF 30.00

JUST-SEARED BEEF, VINAIGRETTE OF MUSHROOMS, CAULIFLOWER AND PINE NUTS

LES PLATS / *MAIN COURSE*

OSSO BUCO DE VEAU BRAISÉ AUX LENTILLES CHF 45.00

BRAISED VEAL SHANK OSSO BUCO WITH LENTILS

BAR RÔTI AU FENOUIL ET ANETH, JUS PERLÉ AUX OLIVES CHF 39.00

ROASTED SEA BASS WITH FENNEL AND DILL, OLIVE OIL AND POULTRY BROTH

PASTA & RISOTTO

RAVIOLI «DEL PLIN» À LA TRUFFE ET SPECK FUMÉ CHF 49.00

TRUFFLE AND SMOKED SPECK RAVIOLI "DEL PLIN"

GNOCCHI AU BASILIC, CREVETTES RÔTIES ET COPEAUX DE PARMESAN CHF 35.00

BASIL GNOCCHI WITH ROAST PRAWNS AND PARMESAN

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, PALOURDES À LA COURGE ET CÉBETTES,
ÉCUME DE COQUILLAGES CHF 41.00

SQUID-INK RISOTTO WITH PUMPKIN, CLAMS, SPRING ONION AND SHELLFISH BROTH

Service et TVA inclus

DESSERTS / *DESSERTS*

MERINGUE À LA DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE, ANANAS, MANGUE ET ZESTES DE CITRON VERT	CHF 13.00
<i>MERINGUE WITH DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE, PINEAPPLE, MANGO AND LIME ZEST</i>	
TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL	CHF 13.00
<i>APPLE TART, CARAMEL ICE-CREAM</i>	
TARTE TATIN AUX POIRES ET SON SORBET	CHF 13.00
<i>PEAR TATIN TART AND SORBET</i>	
BROWNIE, GLACE VANILLE	CHF 13.00
<i>BROWNIE, VANILLA ICE-CREAM</i>	
SALADE DE FRUITS	CHF 13.00
<i>CLASSIC FRUIT SALAD</i>	
GLACES ET SORBETS DU MOMENT (la boule)	CHF 4.00
<i>HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS (the scoop)</i>	
TIRAMISÙ CAFÉ	CHF 13.00
<i>COFFEE TIRAMISÙ</i>	
PANNA COTTA POMME-RAISIN, CRUMBLE AUX NOIX	CHF 13.00
<i>GRAPE AND APPLE PANNA COTTA, WALNUT CRUMBLE</i>	
VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT	CHF 13.00
<i>CHOCOLATE MOUSSE</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES	CHF 16.00
<i>CHEESE PLATE</i>	

Provenances :

Agneau : Nouvelle-Zélande & Irlande/ Bœuf, Cochon, Coquelet, Perche, Veau, Viande des Grisons: Suisse/ Speck: Italie/ Foie gras de canard, Poulet: France/ Saumon: Ecosse/ Bar: Grèce/ Poulet-nuggets: Brésil/ Thon: Ouest Océan Indien & Pacifique/ Crevette: Pacifique Centre Ouest / Palourdes, Limande-sole : Atlantique Nord Est

Origins:

Lamb: New-Zeland & Ireland/ Beef, Pork, Baby Chicken, Breed, Veal, Grisons dried meat: Switzerland/ Speck, Italy/ Duck foie gras, Chicken: France/ Salmon: Scotland/ Sea bass: Greece/ Chicken-nuggets: Brazil/ Tuna: West Indian & Pacific Ocean/ Shrimp: West Central Pacific/ Clams, Lemon-sole: North East Atlantic/

24/7 MENU - LAST PAGE

Service et TVA inclus

NOS VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

VIN BLANC / WHITE WINE

SUISSE

A.O.C SATIGNY

Sauvignon

10 CL

CHF 8.00

A.O.C DARDAGNY

Chardonnay

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

Mirabeau

10 CL

CHF 8.00

VIN ROUGE / RED WINE

SUISSE

A.O.C SATIGNY

Pinot noir

10 CL

CHF 8.00

FRANCE

A.O.C BORDEAUX

Château Prieuré Marquet

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 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

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 inclus

VIN ROUGE SUISSE / SWISS RED WINE

GENÈVE

A.O.C SATIGNY

Pinot noir

37.5CL

CHF 25.00

Pinot noir

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 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 Cadet Soutard 37.5CL CHF 54.00

Château Cadet Soutard 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 115.00

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

Mirabeau 75CL CHF 50.00

A.O.C CHAMPAGNE

WHITE

DEUTZ BRUT CLASSIC 75CL CHF 130.00

ROSE

DEUTZ ROSÉ 75CL CHF 140.00

VINTAGE

GOSSET, GRAND BLANC DE BLANCS 75CL CHF 199.00

DOM PÉRIGNON 75CL CHF 450.00

Service et TVA 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 49.00
TIRAMISÙ CAFÉ <i>COFFEE TIRAMISÙ</i>	CHF 13.00
VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE MOUSSE</i>	CHF 13.00

Service et TVA inclus

LB