

LE BAR DU BRISTOL





LE MOT DU MIXOLOGUE

Ayant grandi dans une famille de restaurateurs en Bretagne, je suis passionné par l'hôtellerie depuis l'enfance.

Mon intérêt pour le monde du bar s'est rapidement développé au travers d'expériences notamment à Paris, ville de cœur et d'histoire de nombreux Cocktails classiques.

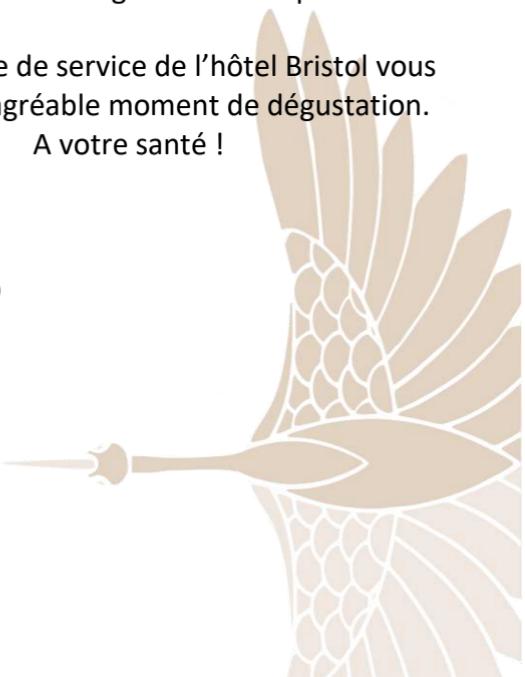
Je vous invite au voyage grâce à une large sélection de spiritueux internationaux et à la découverte de nouvelles recettes signatures, aux arômes gourmands, fruités et parfois même épicés.

Un de mes coups de cœur, l'univers du Gin, qui vous réserve une expérience inattendue et subtile autour du mariage des botaniques.

Toute l'équipe de service de l'hôtel Bristol vous souhaite un agréable moment de dégustation.

A votre santé !

Gaël BERTRAND
Superviseur Bar







HÔTEL BRISTOL

GENÈVE

5 Cocktail

7 Champagne & Vin

8 Apéritif & Bière

9 Whisky

11 Gin & Tonic

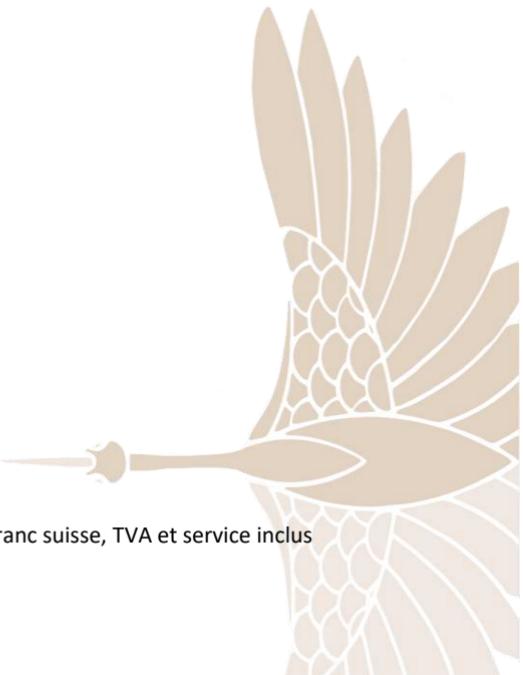
12 Eaux-de-vie

13 Digestif & Liqueur

14 Boissons sans alcool

16 Se restaurer

Tous nos prix sont affichés en franc suisse, TVA et service inclus



LES INCONTOURNABLES

HUGO 18CL 20.-

Liqueur Saint-Germain, eau gazeuse, menthe fraîche, Prosecco

LUNAR BUCK 18CL 25.-

Gin Hendrick's Lunar, citron vert, ginger ale, angostura bitter

SPICED DAIQUIRI 10CL 21.-

Bacardi Spiced, nectar d'ananas, citron vert, sucre

SIDE CAR 10CL 25.-

Cognac Hennessy, Cointreau, citron

TOMMY'S MARGARITA 10CL 23.-

Téquila Don Julio Reposado, citron vert, agave, sel

BEE'S KNEES 10CL 23.-

Gin Tanqueray n°10, orange, citron, miel

FRENCH MARTINI 10CL 23.-

Vodka Wyborowa, liqueur de framboise Chambord, nectar d'ananas

ESPRESSO MARTINI AU CARAMEL SALÉ 10CL 23.-

Liqueur de café Seventh Sense, vodka, espresso, caramel, sel

LES MOCKTAILS (Sans alcool)

GINGER MOJITO 18CL 14.-

Menthe fraîche, saveur mojito, citron vert, ginger ale

TIKI & ME 18CL 14.-

Falernum, coco, ananas, passion

Icy ROAD 18CL 12.-

Thé glacé au rooibos rouge aux baies de Goji, miel, orange sanguine, graines de chia

HOLLY JOLLY 18CL 14.-

Cranberry, orange sanguine, citron vert, cannelle

LES SIGNATURES

LET IT GO 18CL	20.-
Lillet blanc, citron vert, tonic au romarin, poire, cannelle	
MAGIC TICKET 8CL	25.-
Gin infusé à la mandarine et au gingembre, sucre, angostura, bitters orange	
WINTER MULE 18CL	23.-
Gin Seventh Sense, liqueur de grenade, mandarine fraîche, citron vert, ginger beer	
LITTLE GARDEN 10CL	23.-
Vodka aromatisée à la poire, pomme acidulée, citron vert, sucre	
SNOW BALL 12CL	23.-
Vodka Grey Goose, menthe blanche, coco, crème, chocolat blanc	
RING THE BELL 10CL	23.-
Liqueur de châtaigne, cranberry, champagne	
CANDY SHOP 10CL	23.-
Rhum infusé vanille et bonbons, orange sanguine, ananas, Citron vert, cannelle	
SMOKY DRAGON 15CL	25.-
Mezcal Amores, piment, cardamome, passion, citron vert, Blanc d'oeuf, sucre	

LES COCKTAILS CHAUDS

VIN CHAUD 15CL	12.-
Vin chaud maison aux épices	
POMME D'AMOUR 15CL	18.-
Gin infusé à la pomme et à la cannelle, jus de pomme aux épices	
CARABOUILLE 15CL SANS ALCOOL	12.-
Chocolat chaud, sirop épice citrouille et cannelle, chantilly	

CHAMPAGNE

	1dl	75cl
Piper Heidsieck Essentiel Extra Brut	20.-	135.-
Deutz		135.-
Deutz rosé	22.-	152.-
Louis Roederer Collection 243		145.-
Gosset Blanc de Blancs		199.-
Dom Pérignon 2012		450.-

VIN BLANC

	1dl
Domaine La Colombe	9.-
Domaine des Serrals	9.-
Greco di Tufo	
Villa Matilde	10.-

VIN ROSÉ

	1dl
Whispering Angel	
Château d'Esclans	11.-

VIN ROUGE

	1dl
Pinot noir, Mario Chanton	10.-
Château Gigault	8.-
Nero di Troia	11.-

Pour les vins en bouteille, n'hésitez pas à demander notre carte des vins

APÉRITIF

4cl

Lillet	France	17% vol.	11.-
Pastis Henri Bardouin	France	45% vol.	11.-
Suze	France	20% vol.	11.-
Martini blanc	Italie	15% vol.	11.-
Martini rouge	Italie	15% vol.	11.-
Campari	Italie	25% vol.	11.-
Cynar	Italie	16,5% vol.	11.-
Ramazzotti	Italie	30% vol.	11.-
Fernet-Branca	Italie	39% vol.	11.-
Appenzeller	Suisse	29% vol.	11.-

PORTO

4cl

Taylor's 10 ans Tawny	Portugal	20% vol.	11.-
Vallado Adelaide Vintage 2015	Portugal	19,5% vol.	17.-

SHERRY

4cl

Drysack Medium	Espagne	19,5% vol.	11.-
Tio Pepe fino muy seco	Espagne	15% vol.	11.-

BIÈRE

Bière Pression Calanda	Suisse	4,8% vol.	25cl	8.-
			50cl	16.-
Erdinger Blanche	Allemagne	5,3% vol.	33cl	9.-
Birra Moretti	Italie	4,6% vol.	33cl	9.-
Heineken	Pays-Bas	5% vol.	33cl	9.-
Heineken 0.0 sans alcool	Pays-Bas	0% vol.	33cl	7.-

SCOTCH WHISKY

8

BLENDED

4cl

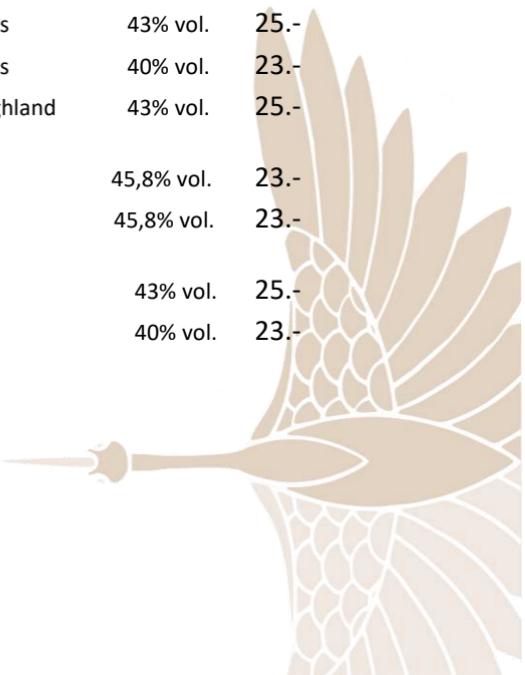
J&B	40% vol.	16.-
Johnny Walker Red Label	40% vol.	16.-
Johnny Walker Black Label	40% vol.	18.-

PREMIUM BLENDED

Chivas Regal 12 ans	40% vol.	18.-
Chivas Regal 18 ans	40% vol.	25.-
Royal Salute 21 ans	40% vol.	32.-

SINGLE MALT

Glenkinchie 12 ans	Lowlands	43% vol.	23.-
Macallan 12 ans Double Cask	Highlands	40% vol.	25.-
Glenmorangie 10 ans	Highlands	40% vol.	23.-
Glenmorangie Nectar d'Or	Highlands	46% vol.	25.-
Glenfarclas 10 ans	Highlands	40% vol.	23.-
Dalwhinnie 15 ans	Highlands	43% vol.	25.-
Glenfiddich 12 ans	Highlands	40% vol.	23.-
Oban 14 ans	West Highland	43% vol.	25.-
Talisker 10 ans	Skye	45,8% vol.	23.-
Talisker Port Ruighe	Skye	45,8% vol.	23.-
Lagavulin 16 ans	Islay	43% vol.	25.-
Laphroaig 10 ans	Islay	40% vol.	23.-



IRISH WHISKEY

4cl

Jameson	40% vol.	19.-
Bushmills Single Malt 10 ans	40% vol.	21.-

AMERICAN WHISKEY

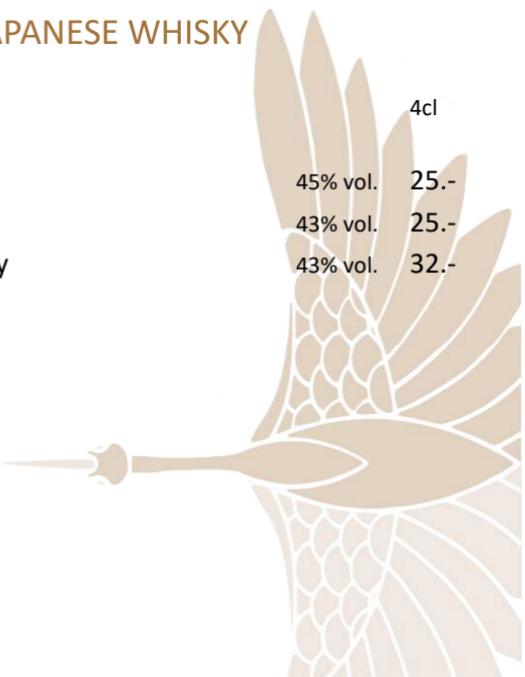
4cl

Bulleit Bourbon	45% vol.	21.-
Bulleit 95 Rye	45% vol.	21.-
Maker's Mark Bourbon	45% vol.	21.-
Wild Turkey Bourbon Rare Breed Barrel Proof	58.4% vol.	25.-
Jack Daniel's N°7	40% vol.	21.-

JAPANESE WHISKY

4cl

Nikka Coffey Malt	45% vol.	25.-
Mars Maltsage Cosmo	43% vol.	25.-
Hibiki Japanese Harmony	43% vol.	32.-



GIN & TONIC

4cl

Hendrick's – Ecosse 41,4% vol. 18.-

Saveurs uniques et équilibrées, provenant de la rose de Bulgarie et du concombre de Hollande

Taquera N°TEN – Angleterre 47,3% vol. 21.-

Frais et intense aux notes de pamplemousse blanc, d'orange et de citron vert

Bombay Sapphire – Angleterre 40% vol. 18.-

Fin et délicat aux parfums de citron, réglisse et coriandre

The Seventh Sense – Suisse 40% vol. 21.-

Fruité et épice associant le piment de Jamaïque, la fève de Tonka, la cardamome et la citronnelle

Roku – Japon 43% vol. 21.-

Complexé et végétal, mariant thé sencha, poivre sansho, zeste de yuzu et fleurs de cerisier

Mare – Espagne 42,7% vol. 21.-

Parfums méditerranéens et herbacés aux subtiles notes d'olive, de thym et de romarin

Generous Azur – France 40% vol. 22.-

Gin de Haute Couture, puissant et floral aux saveurs d'agrumes du bassin méditerranéen, de fleurs de sureau et de violette

Hendrick's Lunar – Ecosse 43,4% vol. 20.-

Alliance des notes chaleureuses d'épices, de cardamome et de poivre noir Imaginé un soir de clair de lune au cœur du Gin Palace Hendrick's

Seedlip Spice 94 – Angleterre (Spiritueux sans alcool) 10.-

Épicé et chaleureux, mariant le poivre de Jamaïque, le chêne et la cascarille, ponctué de rafraîchissantes notes de pamplemousse

Tonic au choix 20cl:

Tonic seul 7.-

Accompagnement Gin 4.-

Swiss Mountain Classic Tonic Water

Swiss Mountain Dry Tonic Water

Swiss Mountain Rosemary Tonic Water

VODKA

			4cl
Grey Goose	France	40% vol.	20.-
Absolut	Suède	40% vol.	17.-
Wyborowa	Pologne	40% vol.	17.-
Stolichnaya Elit	Russie	40% vol.	22.-
Ketel One	Pays-Bas	40% vol.	19.-

RHUM

			4cl
Bacardi Spiced	Puerto Rico	35% vol.	18.-
Bacardi Carta Blanca	Puerto Rico	37,5% vol.	17.-
Bacardi Carta Oro	Puerto Rico	40% vol.	18.-
Zacapa Solera 23 ans	Guatemala	40% vol.	22.-
Pyrat XO Reserve	Caraïbes	40% vol.	25.-

TEQUILA

			4cl
Patrón Silver	Mexique	40% vol.	22.-
Don Julio Reposado	Mexique	38% vol.	20.-

EAU-DE-VIE DE FRUITS

			4cl
Williamine Morand	Suisse	43% vol.	21.-
Framboise Morand	Suisse	43% vol.	21.-
Mirabelle Morand	Suisse	43% vol.	21.-
Abricot Morand	Suisse	40% vol.	21.-
Prune Morand	Suisse	43% vol.	21.-
Grappa Nardini Bianca	Italie	43% vol.	26.-
Grappa Nardini Riserva	Italie	43% vol.	26.-

COGNAC

4cl

Remy Martin VSOP	40% vol.	31.-
Courvoisier VSOP	40% vol.	31.-
Courvoisier XO	40% vol.	43.-
Martell Cordon bleu Extra Old	40% vol.	43.-
Martell XO	40% vol.	43.-
Delamain Pale & Dry XO	42% vol.	43.-
Hennessy XO	40% vol.	43.-

BAS-ARMAGNAC

4cl

De Castelfort VSOP	40% vol.	36.-
Château de Laubade Intemporel Hors d'âge	40% vol.	34.-
Château de Laubade 2001	40% vol.	49.-

CALVADOS

4cl

Père Magloire VSOP	40% vol.	25.-
--------------------	----------	------

LIQUEUR

4cl

Amaretto Disaronno	Italie	28% vol.	18.-
Limoncello	Italie	22% vol.	18.-
Cointreau	France	40% vol.	18.-
Grand Marnier	France	40% vol.	20.-
Mandarine Napoléon	Belgique	38% vol.	20.-
Liqueur Williamine Morand	Suisse	35% vol.	18.-
Chambord	France	16,5% vol.	18.-
Drambuie	Ecosse	40% vol.	18.-
Bailey's	Irlande	17% vol.	18.-
The Seventh Sense Kaffee Likör	Suisse	24% vol.	18.-
Patrón XO café	Mexique	35% vol.	24.-
Molinari Sambuca Extra	Italie	40% vol.	18.-
Marie Brizard Anisette	France	25% vol.	18.-
Saint-Germain	France	20% vol.	20.-
Bénédictine	France	40% vol.	20.-
Chartreuse verte	France	55% vol.	24.-
Grand Marnier, Cuvée du centenaire	France	40% vol.	29.-

BOISSONS SANS ALCOOL

Evian	50cl	8.-
San Pellegrino	50cl	8.-
Perrier	20cl	6.-
Coca-Cola	33cl	7.-
Coca-Cola Zéro	33cl	7.-
Sprite	33cl	7.-
Sinalco	33cl	7.-
Red Bull	25cl	7.-
Ice Tea Citron	25cl	7.-
Sanbittèr	10cl	7.-
Swiss Mountain Ginger Ale	20cl	7.-
Swiss Mountain Ginger Beer	20cl	7.-
Swiss Mountain Classic Tonic	20cl	7.-
Swiss Mountain Rosemary Tonic	20cl	7.-
Swiss Mountain Dry Tonic	20cl	7.-
Jus d'orange frais	25cl	10.-
Jus de pamplemousse frais	25cl	10.-
Jus de tomate	25cl	7.-
Cranberry	25cl	7.-
Nectar de fruit de la passion	25cl	7.-
Nectar d'ananas	25cl	7.-
Jus de pomme Ramseier	33cl	7.-

BOISSONS CHAUDES

Café			
Café	6.-	Chocolat chaud	8.-
Espresso	6.-	Cappuccino	8.-
Ristretto	6.-	Café au lait	8.-
Double espresso	8.-	Renversé	8.-
Thé			
English Breakfast	8.-	Thé vert Sencha	8.-
Earl Grey	8.-	Thé vert menthe	8.-
Darjeeling	8.-	Thé vert jasmin	8.-
Thé blanc	8.-	Thé menthe fraîche	10.-
Infusion			
Camomille	8.-	Tilleul	8.-
Verveine	8.-	Menthe poivrée	8.-



Se restaurer

Service de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

❖ Végétarien ❖ Arachide ❖ Fruits à coque ❖ Gluten ❖ Lactose
Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel

Provenance des viandes :

Bœuf, poulet : Suisse / France
Foie gras : Suisse / France

Provenance des poissons :

Crevettes, calamar : Océan indien
Daurade : France
Saumon Label Rouge : Ecosse

Provenance des pains & toasts : Suisse

ARDOISES & PLANCHES

Côté fumoir

Assortiment de poissons fumés « maison », toasts,
beurre au citron confit ☘ 25.-

Côté alpage

Gruyère, tomme, jambon cru du Valais ☘ 25.-

Côté sud

Focaccia, tapenade d'olives,
pesto et tomates cerises ☘ 19.-

Côté croustillant

Queues de crevettes, anneaux de calamar
et rouleau de printemps, sauce aigre-douce ☘ 21.-

Foie gras au porto blanc, toast, chutney d'ananas ☘ 28.-

Houmous, pain pita frit ☘ 16.-

SANDWICHS

Club poulet, œuf au plat coulant, mayonnaise aux herbes,
Pommes frites ☘ 25.-

Club saumon fumé « maison », pommes frites ☘ 26.-

Croque-monsieur, jambon, Gruyère, salade verte
(supplément truffe noire +8.-) ☘ 21.-

CÔTÉ TRADITION

Potage du moment	V	G	12.-
			Entrée Plat
Salade façon Caesar au poulet croustillant	O	F	22.- 34.-
Salade mêlée à l'avocat et tomates	V	F	19.- 28.-
Tagliata de bœuf, salade de mesclun, marinade Chimichurri			26.- 46.-
Poitrine de poulet rôtie aux épices douces, crème de parmesan	G		42.-
Fish and chips de daurade, mayonnaise légère à l'estragon	O	F	39.-
Poisson du moment à la plancha, sauce vierge de courgettes et olives			42.-
Garnitures au choix : riz aux vermicelles grillés, légumes de saison, pommes frites, mousseline de pommes de terre au beurre noisette			
Gnocchi ou orecchiette gorgonzola et parmesan ou pesto de roquette et pignons de pin, tomates cerises	V	O F G	27.-

CÔTÉ DESSERTS

Sélection de fromages par Johan et Christophe	G	16.-
Tartelette du moment	O F G	15.-
Moelleux chocolat, coulant de framboises	F G	15.-
Cheesecake citron-passion, coulis de fruits frais	F G	15.-
Salade d'ananas, sorbet piña colada		15.-
Glaces et sorbets maison	O G	(la boule) 4.-

