

# 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.

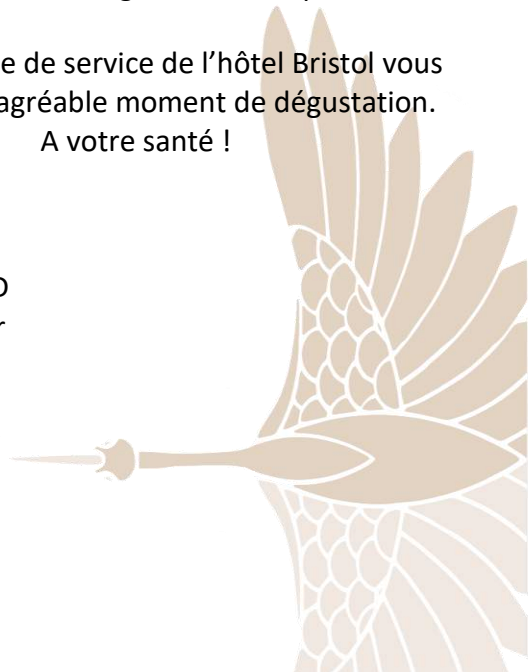
Je vous invite au voyage grâce à une large sélection de spiritueux internationaux et à la découverte de nouvelles recettes signatures, aux arômes gourmands, fruités et parfois même épicés.

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

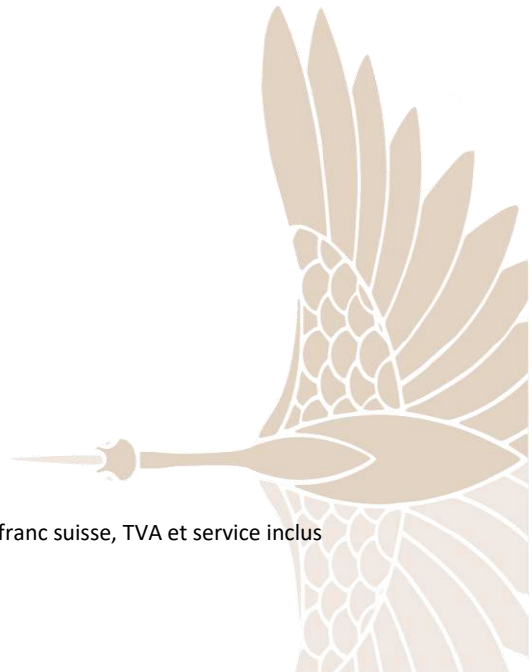




# HÔTEL BRISTOL

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

**APÉROL SPRITZ** 18cl 20.-  
Apérol, eau gazeuse, Prosecco

**NEGRONI BIANCO** 9cl 21.-  
Gin Bombay Sapphire, liqueur de bergamote Italicus,  
Martini Bianco

**MIMOSA** 12cl 20.-  
Orange fraîche, champagne Piper-Heidsieck

**BRAMBLE** 10cl 23.-  
Chambord, Gin Hendrick's, citron

**TOMMY'S MARGARITA** 10cl 23.-  
Tequila Don Julio Reposado, citron vert, agave, sel

**CARAMEL OLD FASHIONED** 8cl 23.-  
Whiskey Bulleit Bourbon, caramel, Angostura Bitter

**SEA BREEZE** 18cl 21.-  
Vodka Wyborowa, cranberry, pamplemousse

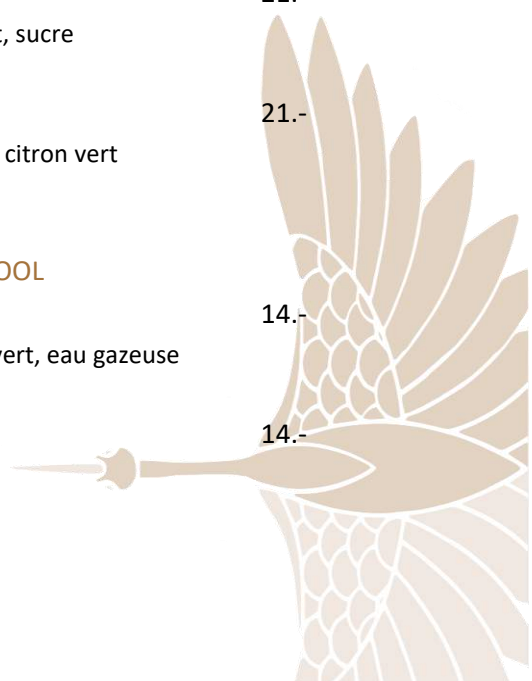
**SPICED DAIQUIRI** 10cl 21.-  
Rhum Bacardi spiced, ananas, citron vert, sucre

**COSMOPOLITAN** 10cl 21.-  
Vodka Wyborowa, Cointreau, cranberry, citron vert

### SANS ALCOOL

**LITTLE HUGO** 18cl 14.-  
Fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

**VIRGIN COLADA** 18cl 14.-  
Ananas, orange, noix de coco



## LES SIGNATURES

<b>SPRING BREAK</b> 18cl	23.-
Liqueur de bergamote Italicus, pamplemousse, Angostura bitter, eau gazeuse, Prosecco	
<b>LILLY-BERRY</b> 18cl	20.-
Lillet blanc, menthe fraîche, citron vert, fruits rouges, limonade	
<b>APPLE JULEP</b> 12cl	24.-
Whiskey Bulleit Rye, menthe fraîche, citron vert, pomme, sirop d'érable	
<b>SWEET MULE</b> 18cl	23.-
Vodka infusée au thym et citron, limoncello, orange fraîche, citron vert, ginger beer	
<b>PURPLE RAIN</b> 18cl	23.-
Rhum Bacardi Carta Blanca, passion, ananas, cranberry, citron vert, violette	
<b>SPICY GARDEN</b> 18cl	23.-
Rhum Bacardi Spiced, piment, cardamome, ananas, pomme, citron vert	
<b>SOMBRERO</b> 18cl	23.-
Tequila Don Julio Reposado, pomme acidulée, ananas, citron vert, Falernum	
<b>RUSH HOUR</b> 12cl	24.-
Gin Seventh Sense, pomme-grenade, citron, cranberry, blanc d'oeuf, hibiscus	
<b>HAPPY LIFE</b> 12cl	23.-
Vodka Ketel One, lavande, citron vert, blanc d'œuf, bitter miel	
<b>SANS ALCOOL</b>	
<b>COLIBRI</b> 18cl	14.-
Passion, ananas, citron vert, hibiscus	
<b>BUCKY</b> 18cl	14.-
Seedlip Spice 94, citron vert, ginger beer, Falernum	

## 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

Chardonnay		
Domaine Les Hutins	Genève	9.-
Domaine La Colombe	Vaud	9.-
Domaine des Serrals	Languedoc	10.-
Greco di Tufo		
Villa Matilde	Italie	11.-

## VIN ROSÉ

1dl

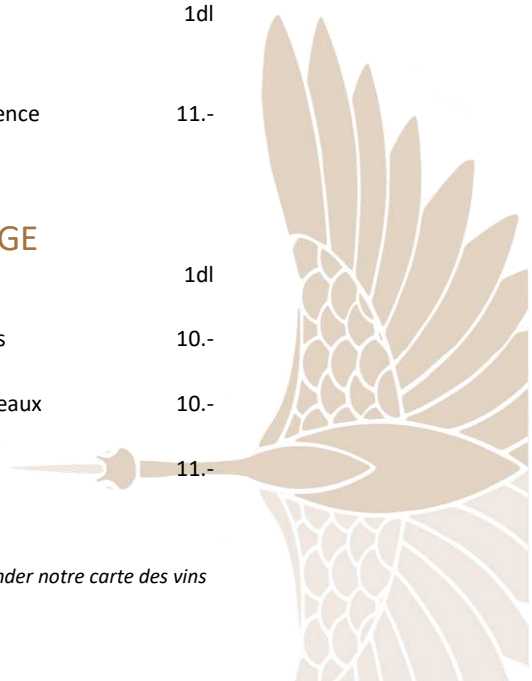
Whispering Angel		
Château d'Esclans	Provence	11.-

## VIN ROUGE

1dl

Pinot noir, Mario Chanton	Valais	10.-
Château Gigault	Bordeaux	10.-
Nero di Troia	Italie	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

Graham's Fine Tawny	Portugal	19% vol.	11.-
Vallado Adelaide Vintage 2015	Portugal	19,5% vol.	17.-

## SHERRY

4cl

Drystack 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

### BLENDED

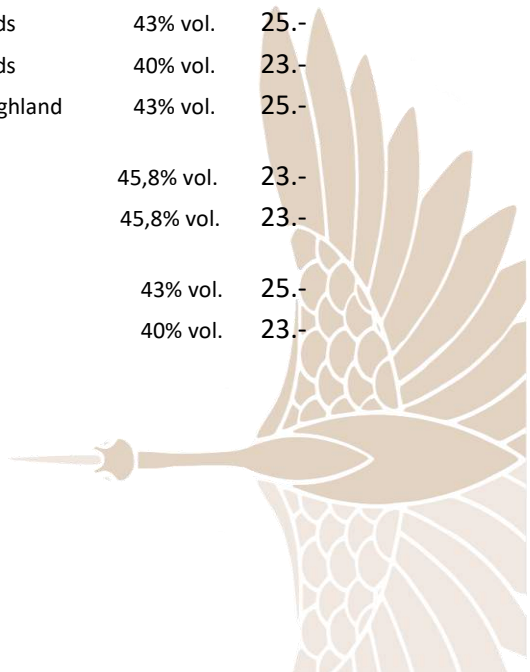
		4cl
J&B	40% vol.	16.-
Johnny Walker Red Label	40% vol.	16.-
Johnny Walker Black Label	40% vol.	18.-

### 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

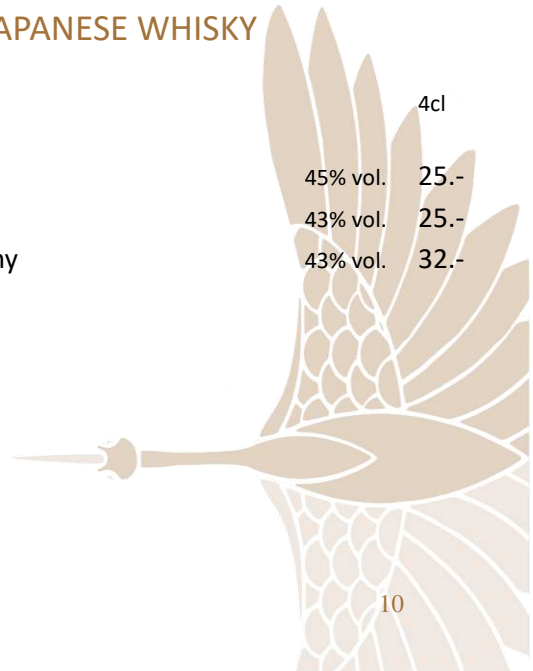
		4cl
Jameson	40% vol.	19.-
Bushmills Single Malt 10 ans	40% vol.	21.-

## 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.-

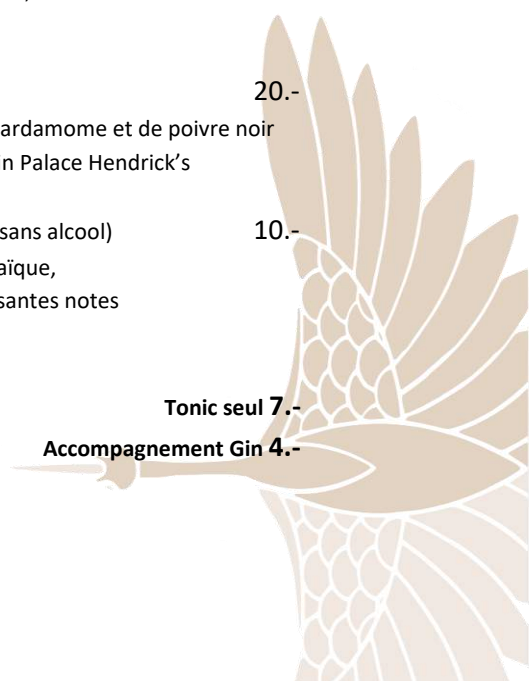
## JAPANESE WHISKY

		4cl
Nikka Coffey Malt	45% vol.	25.-
Mars Maltage Cosmo	43% vol.	25.-
Hibiki Japanese Harmony	43% vol.	32.-



## GIN & TONIC

	4cl
<b>Hendrick's</b> – Ecosse 41,4% vol. Saveurs uniques et équilibrées, provenant de la rose de Bulgarie et du concombre de Hollande	18.-
<b>Taquera N°TEN</b> – Angleterre 47,3% vol. Frais et intense aux notes de pamplemousse blanc, d'orange et de citron vert	21.-
<b>Bombay Sapphire</b> – Angleterre 40% vol. Fin et délicat aux parfums de citron, réglisse et coriandre	18.-
<b>The Seventh Sense</b> – Suisse 40% vol. Fruité et épicé associant le piment de Jamaïque, la fève de Tonka, la cardamome et la citronnelle	21.-
<b>Roku</b> – Japon 43% vol. Complexe et végétal, mariant thé sencha, poivre sansho, zeste de yuzu et fleurs de cerisier	21.-
<b>Mare</b> – Espagne 42,7% vol. Parfums méditerranéens et herbacés aux subtiles notes d'olive, de thym et de romarin	21.-
<b>Generous Azur</b> – France 40% vol. Gin de Haute Couture, puissant et floral aux saveurs d'agrumes du bassin méditerranéen, de fleurs de sureau et de violette	22.-
<b>Hendrick's Lunar</b> – Ecosse 43,4% vol. 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	20.-
<b>Seedlip Spice 94</b> – Angleterre (Spiritueux sans alcool) Épicé et chaleureux, mariant le poivre de Jamaïque, le chêne et la cascarille, ponctué de rafraîchissantes notes de pamplemousse	10.-
<b>Tonic au choix</b> 20cl:	
	Tonic seul 7.-
	Accompagnement Gin 4.-
<b>Swiss Mountain</b> Classic Tonic Water	
<b>Swiss Mountain</b> Dry Tonic Water	
<b>Swiss Mountain</b> 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

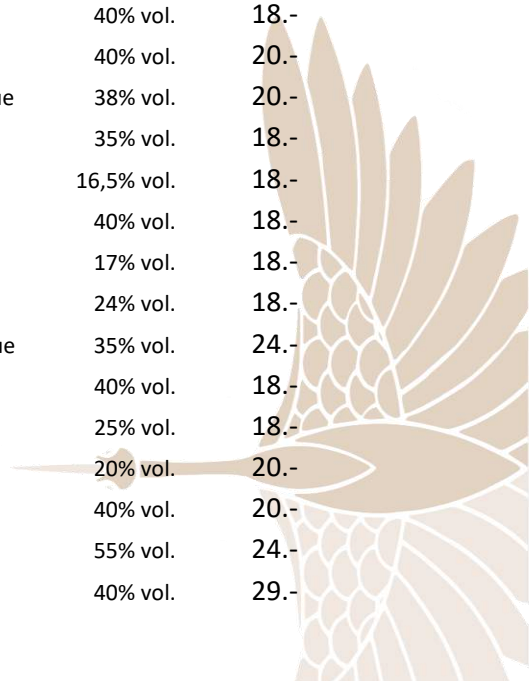
		4cl
De Castelfort VSOP	40% vol.	36.-
Château de Laubade Intemporel Hors d'âge	40% vol.	34.-
Château de Laubade 2001	40% vol.	49.-

## CALVADOS

		4cl
Père Magloire VSOP	40% vol.	25.-

## LIQUEUR

			4cl
Italicus	Italie	20% vol.	18.-
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.-
Thé menthe fraîche	10.-	Thé vert jasmin	8.-

### 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 : France

**Provenance des poissons :**

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

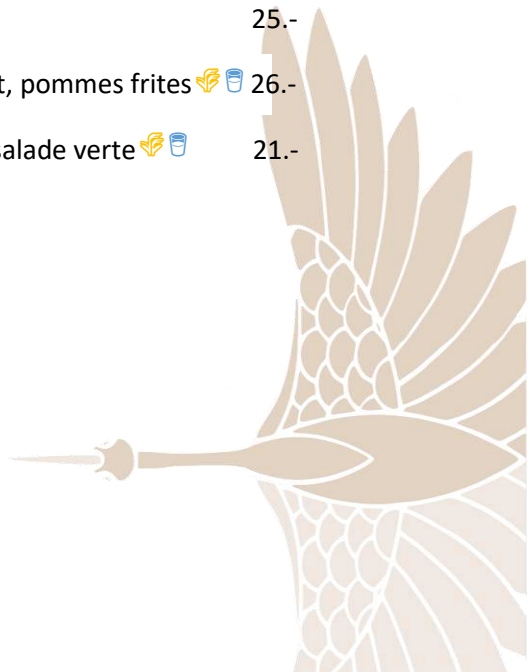
**Provenance des pains & toasts :** Suisse

## 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, légumes grillés façon antipasti 🌱🍷🥛	19.-
Côté croustillant Queues de crevettes, anneaux de calamar, sauce aigre-douce 🍷🍷🍯🥛	21.-
Foie gras au porto blanc, toast, chutney de figes séchées 🍷🍯🥛	28.-

## SANDWICHES

Club poulet, œuf au plat coulant, mayonnaise aux herbes, Pommes frites 🍷🥛	25.-
Club saumon fumé « maison », avocat, pommes frites 🍷🥛	26.-
Croque-monsieur, jambon, Gruyère, salade verte 🍷🥛	21.-



## CÔTÉ TRADITION

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

## CÔTÉ DESSERTS

Sélection de fromages par Johan et Christophe	🥤	16.-
Tartelette minute du moment	🍷🌾🥤	15.-
Moelleux chocolat, coulant de framboises	🌾🥤	15.-
Entremets façon tatin, caramel à la crème	🍷🌾🥤	15.-
Salade d'agrumes, glace vanille	🥤	11.-
Glaces et sorbets	🍷🥤	(la boule) 4.-