

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.

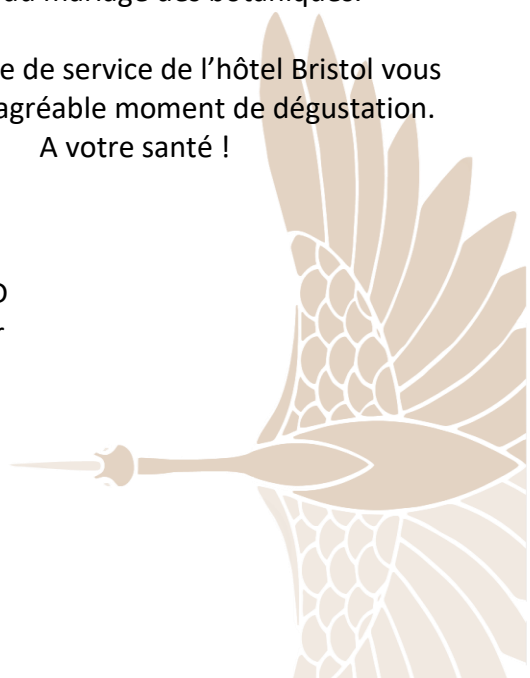
Je vous invite au voyage grâce à une large sélection de spiritueux internationaux et à la découverte de nouvelles recettes signatures, aux arômes gourmands, fruités et parfois même épicés.

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

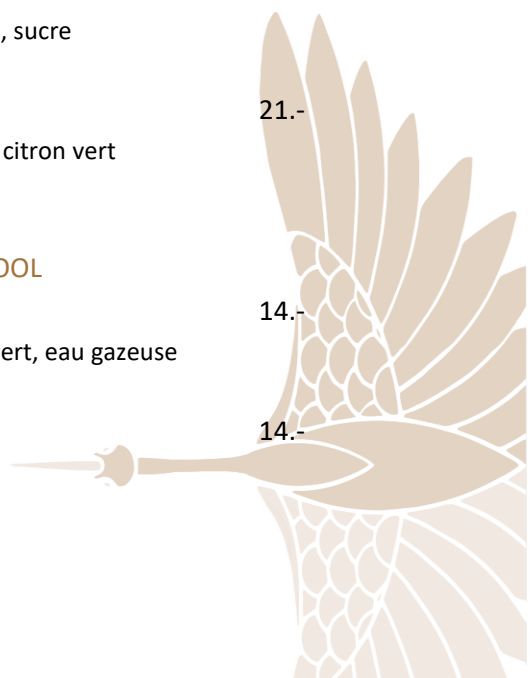
SPICED DAIQUIRI 10cl 21.-
Rhum Bacardi spiced, ananas, citron vert, sucre

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

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

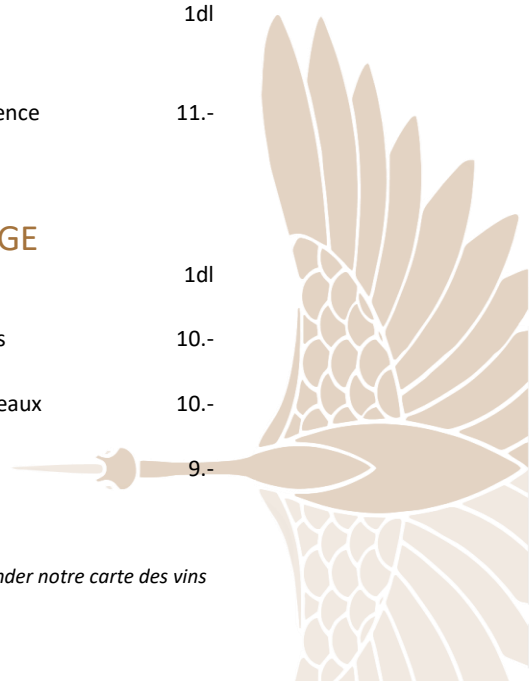
| | | |
|-------------------|----------|------|
| Whispering Angel | | |
| Château d'Esclans | Provence | 11.- |

VIN ROUGE

1dl

| | | |
|---------------------------|----------|------|
| Pinot noir, Mario Chanton | Valais | 10.- |
| Château Gigault | Bordeaux | 10.- |
| Nerello Mascalese | Italie | 9.- |

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

| | | | |
|------------------------|---------|------------|------|
| 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

BLENDED

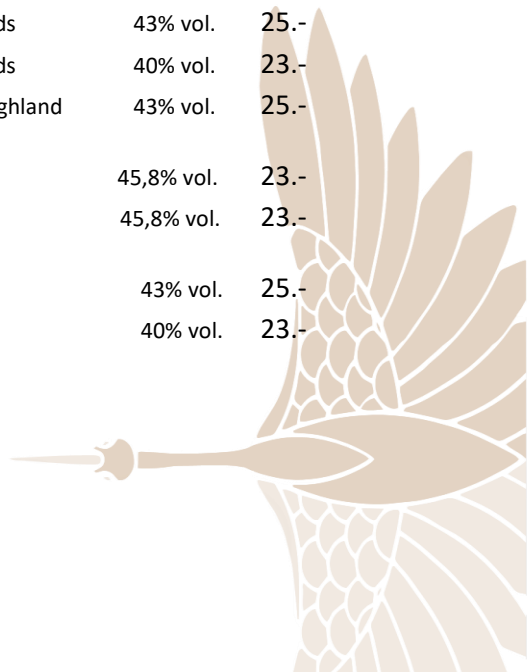
| | | 4cl |
|---------------------------|----------|------|
| J&B | 40% vol. | 16.- |
| Johnny Walker Red Label | 40% vol. | 16.- |
| Johnny Walker Black Label | 40% vol. | 18.- |

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

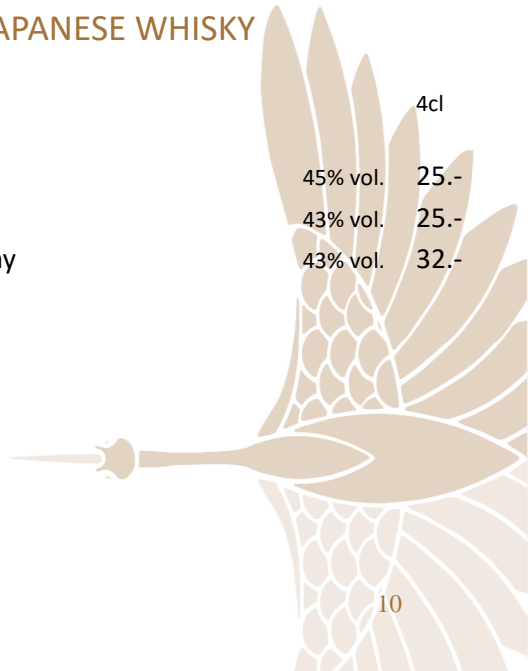
| | | 4cl |
|------------------------------|----------|------|
| Jameson | 40% vol. | 19.- |
| Bushmills Single Malt 10 ans | 40% vol. | 21.- |

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.- |

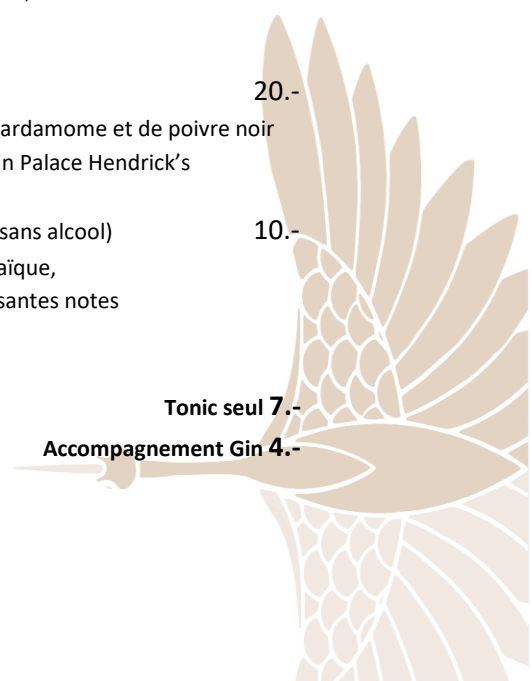
JAPANESE WHISKY

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



GIN & TONIC

| | 4cl |
|---|------------------------|
| Hendrick's – Ecosse 41,4% vol. Saveurs uniques et équilibrées, provenant de la rose de Bulgarie et du concombre de Hollande | 18.- |
| Tanqueray N°TEN – Angleterre 47,3% vol. Frais et intense aux notes de pamplemousse blanc, d'orange et de citron vert | 21.- |
| Bombay Sapphire – Angleterre 40% vol. Fin et délicat aux parfums de citron, réglisse et coriandre | 18.- |
| The Seventh Sense – Suisse 40% vol. Fruité et épicé associant le piment de Jamaïque, la fève de Tonka, la cardamome et la citronnelle | 21.- |
| Roku – Japon 43% vol. Complexe et végétal, mariant thé sencha, poivre sansho, zeste de yuzu et fleurs de cerisier | 21.- |
| Mare – Espagne 42,7% vol. Parfums méditerranéens et herbacés aux subtiles notes d'olive, de thym et de romarin | 21.- |
| Generous Azur – 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.- |
| Hendrick's Lunar – 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.- |
| Seedlip Spice 94 – Angleterre (Spiritueux sans alcool) Épicé et chaleureux, mariant le poivre de Jamaïque, le chêne et la cascarille, ponctué de rafraîchissantes notes de pamplemousse | 10.- |
| 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

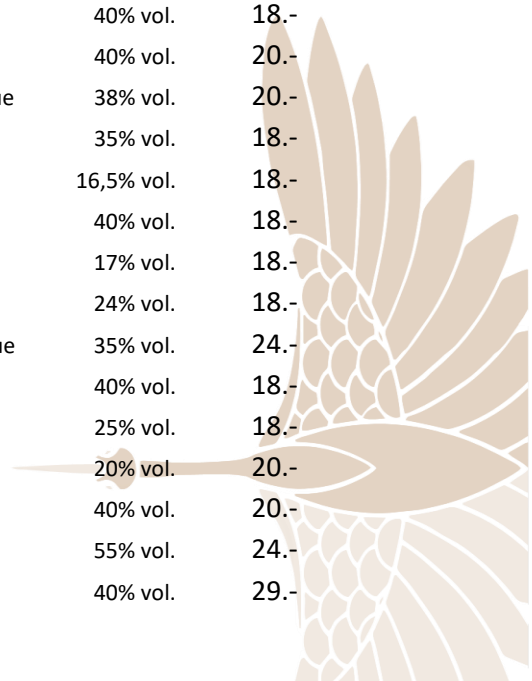
| | | 4cl |
|--|----------|------|
| De Castelfort VSOP | 40% vol. | 36.- |
| Château de Laubade Intemporel Hors d'âge | 40% vol. | 34.- |
| Château de Laubade 2001 | 40% vol. | 49.- |

CALVADOS

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

LIQUEUR

| | | | 4cl |
|------------------------------------|----------|------------|------|
| 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

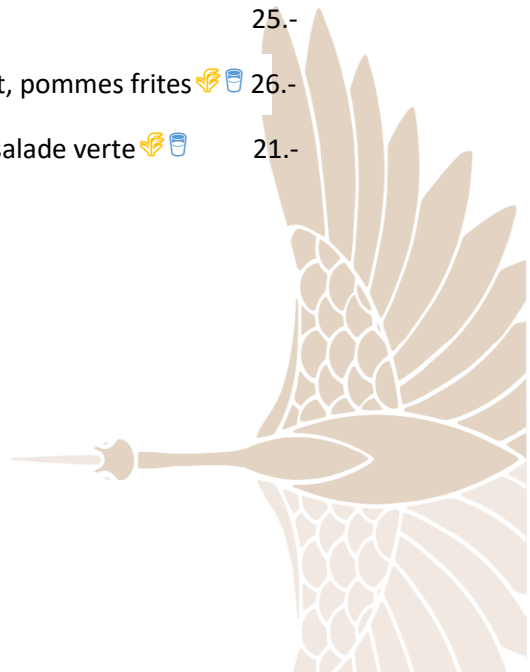
Provenance des pains & toasts : Suisse

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.- |
| | | Entrée | Plat |
| 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.- |
| Garnitures au choix : riz aux vermicelles grillés, légumes de saison, pommes frites, mousseline de pommes de terre | | | |
| Gnocchi ou orecchiette gorgonzola et parmesan ou 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.- |