



Sandwichs et tartines *Sandwiches and toasts*

Club saumon fumé « par nos soins » et avocat
Home-smoked salmon and avocado Club

26,00 🍷 🍴 🍴

Club poulet, oeuf du Lignon, frites
Chicken Club, Lignon egg, French fries

26,00 🍷 🍴 🍴

Burger Bristol, oignons confits,
sauce barbecue « maison », bœuf haché, Gruyère, frites
*Bristol burger, onion confit, homemade barbecue sauce,
minced beef, Gruyère cheese, French fries*

31,00 🍷 🍴 🍴 🍴

* Crevettes roll, pain brioché à la pomme de terre, avocat
Prawn roll, potato brioche bread, avocado

29,00 🍷 🍴 🍴 🍴

Effiloché de porc, sauce barbecue, oignons frits,
salade de jeunes pousses
*pulled pork, barbecue sauce, fried onions,
salad of young sprouts*

32,00 🍷 🍴 🍴 🍴

* Pizza tomate et mozzarella, roquette
Tomato and mozzarella pizza with rocket salad

26,00 🍷 🍴 🍴 🍴

* Panini poulet-curry
Chicken-curry panini

24,00 🍷 🍴 🍴

* Panini tomate, mozzarella, pesto
Tomato-mozzarella-pesto panini

24,00 🍷 🍴 🍴

Les gourmandises sur ardoise *Platters of delicacies*

Crevettes croustillantes, sauce sweet chili
Crispy prawns with sweet chilli sauce

21,00 🍷 🍴 🍴

* Saumon fumé par « nos soins »,
beurre aux herbes et citron
Home-smoked salmon with herb and lemon butter

25,00 🍷 🍴

Charcuterie du Valais, pickles d'oignons
Valais charcuterie and onions pickles

28,00

Antipasti de légumes à l'italienne,
pesto au basilic et focaccia
*Italian vegetable antipasti
with basil pesto and focaccia*

19,00 🍷 🍴 🍴

Les salades • *Salads*

Caesar aux crevettes façon tempura, sucrose marinée
Caesar with tempura-style prawns and marinated sucrose

34,00 🍷 🍴 🍴

Caesar au poulet, croûtons et parmesan
Chicken caesar, croutons and Parmesan cheese

34,00 🍷 🍴

Tomates et burrata di Buffala, citron confit et basilic frais
*Tomatoes and burrata di Buffala, preserved lemon
and fresh basil*

36,00 🍷 🍴

Salade verte, sauce Bristol à l'huile de truffe et yuzu
Green salad, Bristol sauce with truffle oil and yuzu

16,00 🍷

7 JOURS SUR 7 DE 12H00 À 23H00
7 DAYS A WEEK FROM NOON TO 11PM

Nos prix sont indiqués en Franc Suisse (CHF), service et TVA 8.1% inclus
Our prices are indicated in Swiss Franc (CHF), service and 8.1% VAT included



HÔTEL BRISTOL
GENÈVE



Les classiques • Classics

Tagliata de bœuf dans le rumsteck,
chimichurri aux piquillos, salade d'épinards, frites
*Beef tagliata in rump steak, chimichurri
with piquillos, spinach salad, French fries*

46,00

Pêche du moment à la plancha,
vierge de légumes au piment de Tartane, riz libanais
*Catch of the moment a la plancha,
virgin vegetable sauce with Tartan pepper, Lebanese rice*

42,00

Ceviche de daurade maracudja,
lait de coco et mangue, guacamole d'avocat
*Sea bream ceviche with maracudja, coconut milk
and mango, avocado guacamole*

47,00

Tataki de thon au sésame façon kimchi,
mayonnaise au ponzu, salade de mizuna
*Kimchi-style sesame tuna tataki,
ponzu mayonnaise, mizuna salad*

48,00

Poulpe sauvage fondant et grillé, fenouil et tomate rôtie
*Melt-in-the-mouth grilled wild octopus
with fennel and roasted tomato*

46,00

Côtes d'agneau marinées au citron
et moutarde de Dijon, légumes grillés
*Lamb chops marinated in lemon
and Dijon mustard, grilled vegetables*

49,00

* Linguine all'arrabbiata, salade d'épinards
Linguine all'arrabbiata, spinach salad

28,00

LISTE DES ALLERGÈNES

🌱 VÉGÉTARIEN VEGETARIAN 🥥 FRUITS À COQUE NUTS 🌾 GLUTEN 🥛 LACTOSE 🥜 ARACHIDE PEANUT

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel
*For more information on allergens in our dishes, please
contact our head waiter*

Desserts • Desserts

* Tartelette de saison
Seasonal tartlet

15,00

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

11,00

Trilogie crème de la Gruyère,
mousse chocolat au lait, crème vanille
*Gruyère cream trilogy, milk chocolate mousse,
vanilla cream*

15,00

Glaces et sorbets
Ice creams and sorbets

4,00 (la boule / the scoop)

Bar à douceurs • Sweet bar

* Brownie noix de pecan, crème vanille
Pecan brownie with vanilla cream

12,00

Cookie chocolat au lait
Milk chocolate cookie

11,00

Gaufre, sauce chocolat, caramel beurre salé
Waffle with chocolate sauce, salted butter caramel

13,00

Les plats marqués avec * sont disponibles 24h/24
*Dishes marked with * are available 24 hours a day*

PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

Bœuf, poulet / Beef, chicken : Hallal France
Cochon / Pork : Suisse / Switzerland
Agneau / Lamb : Irlande / Ireland

PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

Saumon / Salmon : Ecosse / Scotland
Crevettes, thon / Prawns, tuna : Océan indien / Indian Ocean
Daurade / Sea bream : Corse / Corsica
Poulpe / Octopus : Mer Méditerranée / Mediterranean Sea

PROVENANCE DES PAINS & TOASTS / ORIGIN OF THE BREAD & TOASTS
Suisse / Switzerland

