

S U M M E R

Quartiers d'été

By BRISTOL

F O O D C O U R T

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



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, sucrine marinée
Caesar with tempura-style prawns and marinated sucrine

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 🌱

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 🌱 🥬 🍷



Desserts • *Desserts*

Tartelette de saison
Seasonal tartlet

15,00   

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

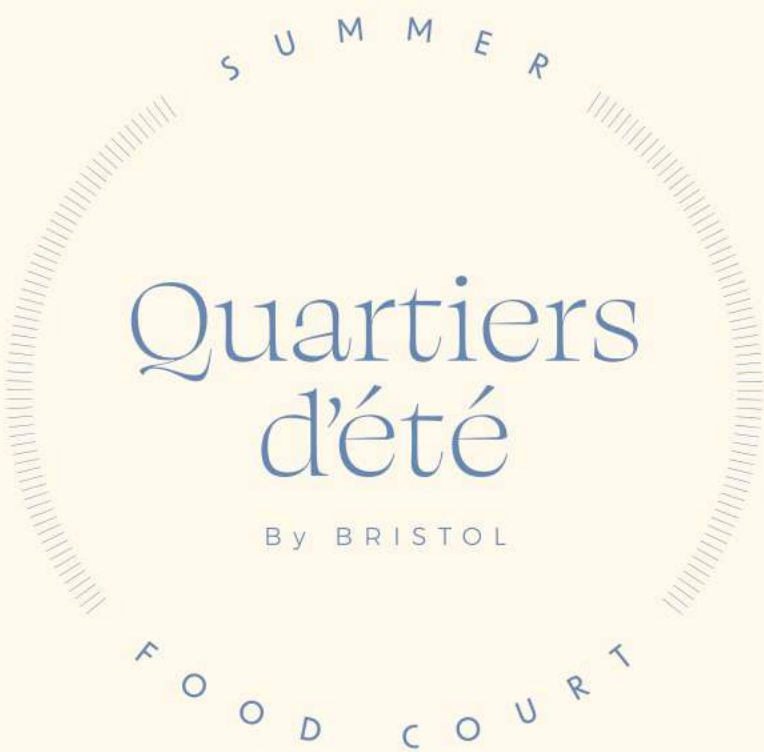
11,00

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   

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*

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*