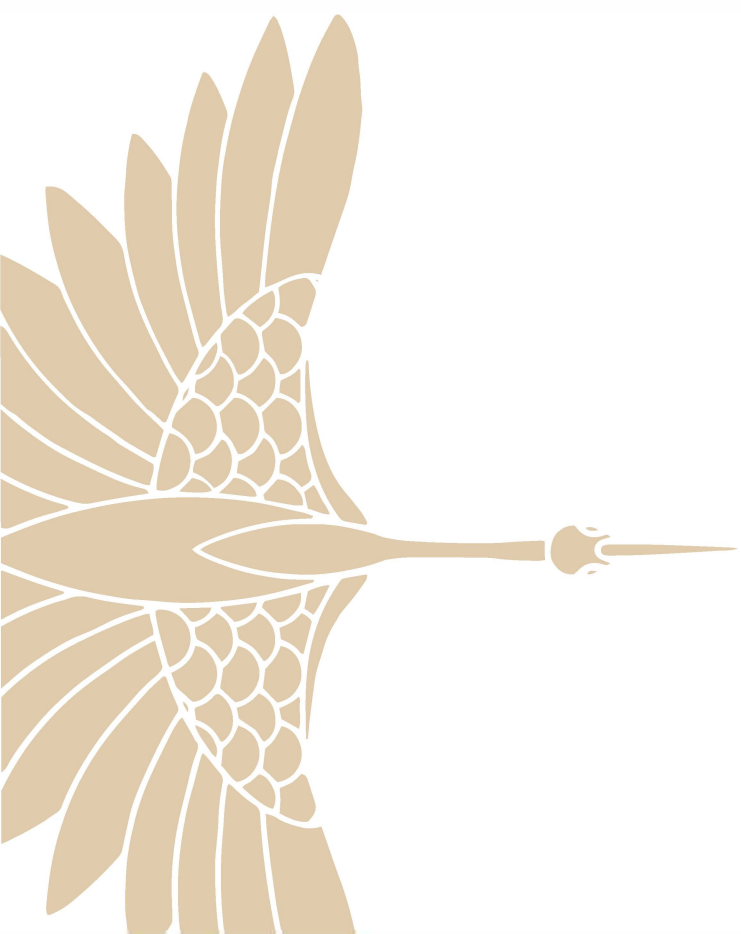




HÔTEL BRISTOL
GENÈVE

LE BAR
BRISTOL GENÈVE



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.

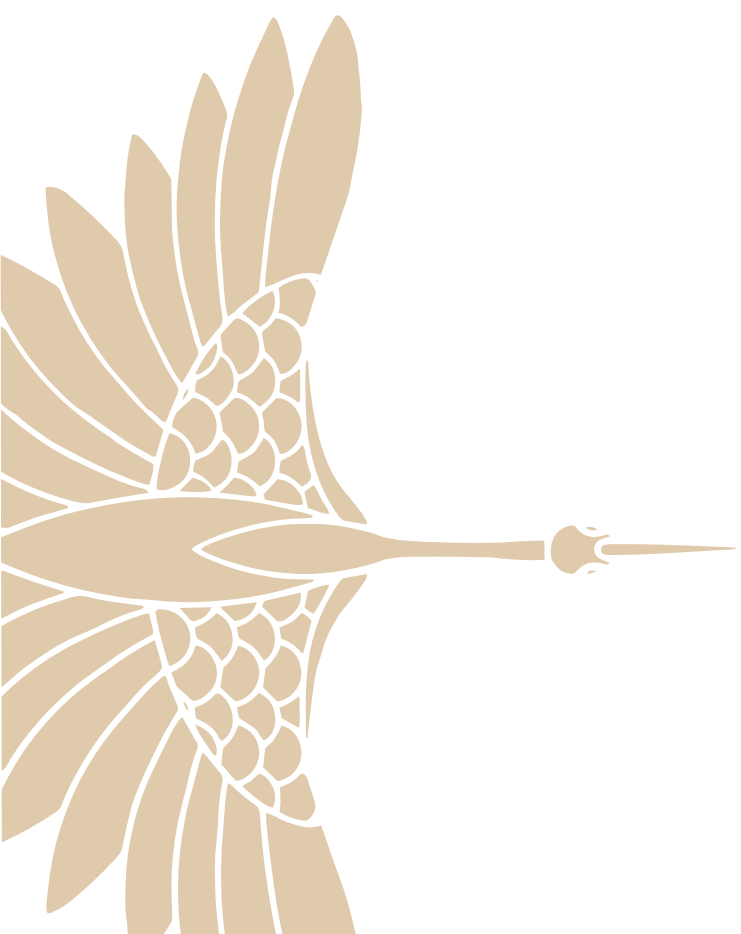
Je vous invite au voyage grâce à une large sélection de spiritueux internationaux et à la découverte de nouvelles recettes signatures, aux arômes gourmands, fruités et parfois même épicés.

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.

À votre santé !

Gaël BERTRAND
Superviseur Bar



LE BAR

BRISTOL GENÈVE

- 2 Cocktail
- 4 Champagne & Vin
- 5 Apéritif & Bière
- 6 Whisky
- 8 Gin & Tonic
- 9 Eau-de-vie
- 10 Digestif & Liqueur
- 11 Boisson sans alcool
- 12 Se restaurer

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

LES INCONTOURNABLES

Aperol Spritz 18cl	20.-
Aperol, eau gazeuse, Prosecco	
Negroni Bianco 9cl	21.-
Gin Bombay Sapphire, liqueur de bergamote Italicus, Martini Bianco	
Mimosa 12cl	20.-
Orange fraîche, champagne Piper-Heidsieck	
Summer Punch 12cl	23.-
Gin Hendrick's, fleur de sureau, citron, pomme	
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

Virgin Colada 18cl	14.-
Ananas, orange, noix de coco	
Little Mont-Blanc 18cl	14.-
Café latte glacé, caramel, chantilly	
Menthe givrée 18cl	14.-
Thé vert glacé à la menthe, fruits rouges, hibiscus	

LES SIGNATURES

Hello Sunshine 18cl	23.-
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de mangue, fruit de la passion, orange fraîche, gingembre	
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 12c	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	
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'oeuf, bitter miel	



SANS ALCOOL

Fairy tale 18cl	15.-
Recette surprise aux saveurs pulpeuses et intenses de fruits frais	
Bucky 18cl	14.-
Seedlip Spice 94, citron vert, ginger beer, Falernum	

CHAMPAGNE

	10cl	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

		10cl
Chardonnay		
Domaine Les Hutins 	Genève	9.-
Chasselas		
Domaine La Colombe	Vaud	9.-
Sancerre, Domaine du Nozay 	Val de Loire	10.-
Greco di Tufo, Villa Matilde	Italie, Campanie	11.-

VIN ROSÉ

		10cl
Soleil de Plaisir		
Domaine des Graves	Genève	9.-
Whispering Angel		
Château d'Esclans	Provence	11.-

VIN ROUGE

		10cl
Gamay, Gueule de Loup	Genève	9.-
Saumur Champigny		
Domaine des Roches Neuves 	Val de Loire	9.-
Nerello Mascalese	Italie, Sicile	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.-
Ramazotti	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 <i>vintage 2015</i>	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	5,2% vol.	25cl	8.-
			50cl	16.-
Erdinger Blanche	Allemagne	5,3% vol.	33cl	9.-
Birra Moretti	Italie	4,6% vol.	33cl	9.-
Heineken Silver	Pays-bas	4% vol.	33cl	9.-
Heineken 0.0 sans alcool	Pays-bas	0% vol.	33cl	7.-

SCOTCH WHISKY

BLENDÉD

4cl

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

PREMIUM BLENDÉD

4cl

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

SINGLE MALT

4cl

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 Highlands	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 WHISKY

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

AMERICAN WHISKY

		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 Écosse 41,4% vol.	18.-	
Saveurs uniques et équilibrées, provenant de la rose de Bulgarie et du concombre de Hollande		
Tanqueray 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		
Secret Garden Suisse 40% vol.	21.-	
Saveurs gourmandes et intenses aux notes de framboises, de fruits de la passion, de cynorhodon et d'hibiscus		
Roku Japon 43% vol.	21.-	
Complexe 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 Écosse 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	7.-	TONIC SEUL
	4.-	ACCOMPAGNEMENT GIN
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	Porto Rico	35% vol.	18.-
Bacardi Carta Blanca	Porto Rico	37,5% vol.	17.-
Bacardi Carta Oro	Porto 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	40% vol.	43.-
Courvoisier 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	Écosse	40% vol.	18.-
Bailey's	Irlande	17% vol.	18.-
The Seventh Sense Kaffee Likör	Suisse	24% vol.	18.-
Molinari Sambuca Extra	Italie	40% vol.	18.-
Marie Brizard Anisette	Italie	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	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

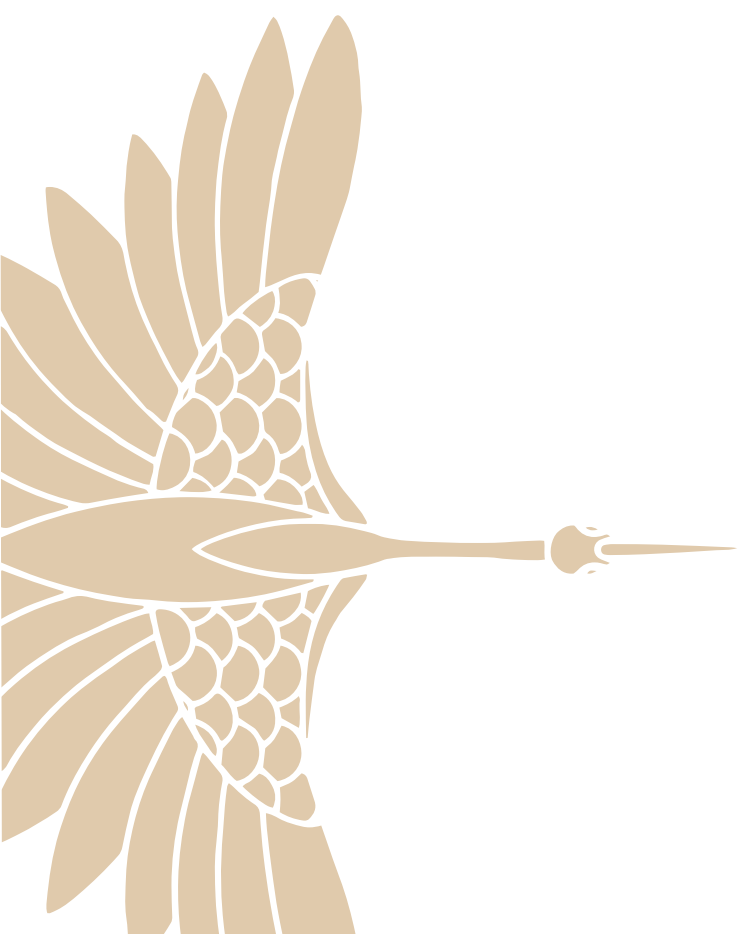
Café	6.-	Chocolat chaud	8.-
Espresso	6.-	Cappuccino	8.-
Ristretto	6.-	Café au lait	8.-
Double espresso	8.-	Renversé	8.-

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.-



LE BAR

BRISTOL GENÈVE

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 POISSONS Daurade : Corse ; Saumon : Ecosse ;
Thon : Océan indien

PROVENANCE DES VIANDES Bœuf, poulet : Suisse & France ; Veau : Suisse

PROVENANCE DES PAINS & TOASTS Suisse














SUR ARDOISES

L'Ecosse 🌾 🥛	
Cœur de saumon « fumé par nos soins », beurre au citron, sucrine au parmesan	26.-
L'Asie 🌿 🥜 🌾 🥛	
Gyozas végétariens, houmous et sauce aigre douce	21.-
Le Valais	
Jambon cru et lard sec paysan du Valais, pickles d'oignons	25.-









SANDWICHES

Croque-monsieur, jambon de campagne et Gruyère AOP, salade verte 🌾 🥛 🥜	21.-
Club sandwich au poulet et oeuf au plat, frites 🌾 🥛	25.-
Club sandwich au saumon « fumé par nos soins » et avocat, frites 🌾 🥛	26.-

LES CLASSIQUES

	ENTRÉE	PLAT
Potage de légumes de saison  		12.-
Salade de sucrine et romaine, avocat et parmesan   	18.-	29.-
Salade Caesar au poulet croustillant  	19.-	34.-
Carpaccio de pêche du moment au citron vert et salade de roquette 	23.-	42.-
Tagliata de bœuf, chimichurri aux piquillos, frites et salade  		46.-
Croustillant de poulet mariné, sauce basquaise, riz au jasmin  		42.-
Poisson du moment à la plancha, marinade créole, légumes de saison 		42.-
Tataki de thon, sésame façon kimchi, légumes de saison, salade de jeunes pousses   		46.-
Linguini all'arrabiata, parmesan et roquette    		31.-

DESSERTS

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs, figues séchées et noix 		16.-
Fondant au chocolat, glace vanille  		14.-
Tartelette au citron meringuée   		14.-
Carpaccio d'ananas et sorbet coco		12.-
Glaces et sorbets « maison » par notre pâtissier Alexis  	(LA BOULE)	4.-

