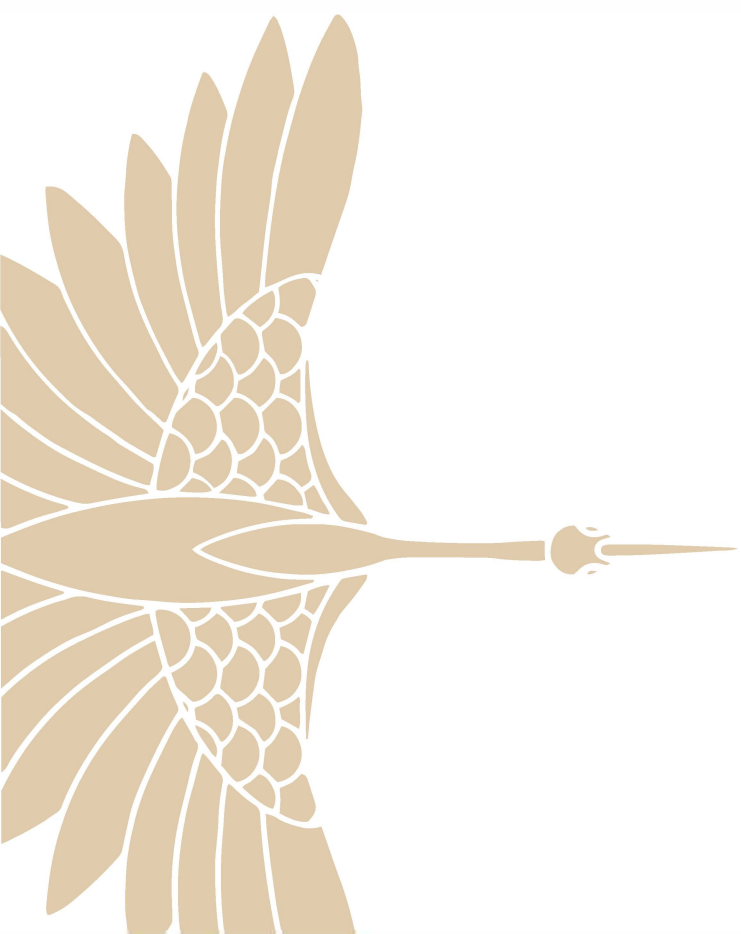




HÔTEL BRISTOL  
GENÈVE

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 à travers d'expériences notamment à Paris, ville de cœur et d'histoire de nombreux Cocktails classiques.

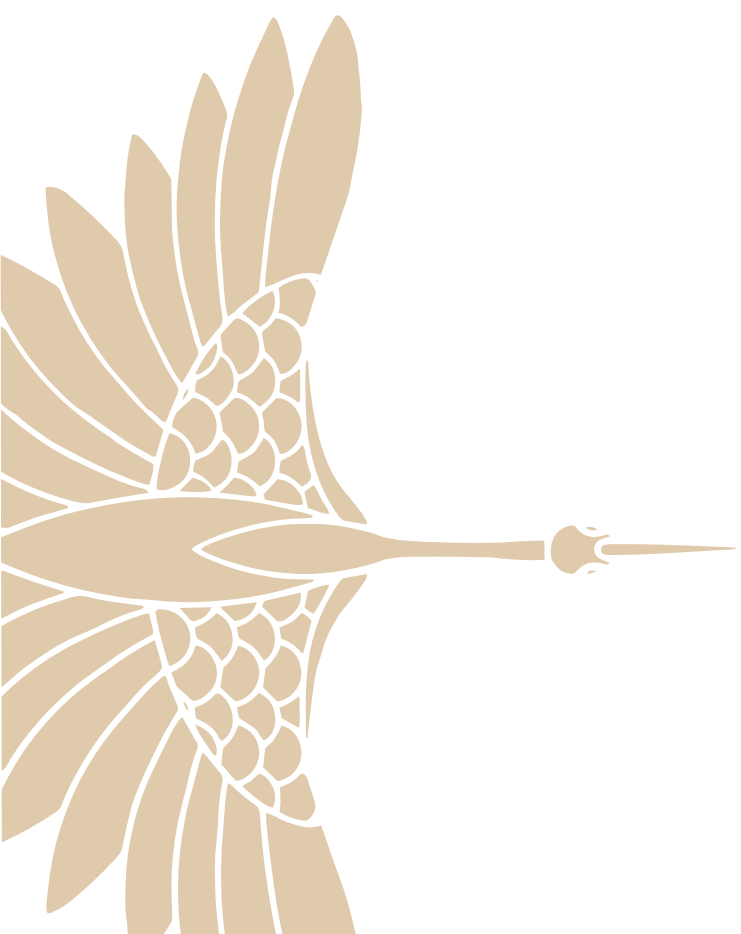
Je vous invite au voyage grâce à une large sélection de spiritueux internationaux et à la découverte de nouvelles recettes signatures, aux arômes gourmands, fruités et parfois même épicés.

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

<b>Hugo</b> 18cl	20.-
Saint-Germain, menthe fraîche, eau gazeuse, Prosecco	
<b>Appletini</b> 10cl	21.-
Vodka Wybrowa, apple sour, citron vert, pomme	
<b>Gin Buck</b> 18cl	23.-
Gin Hendrick's, citron, Angostura Bitter, ginger ale	
<b>Amaretto Sour</b> 10cl	23.-
Amaretto, citron, orange, sucre, blanc d'oeuf	
<b>Espresso Martini</b> 10cl	23.-
Vodka Wybrowa, Seventh Sense Kaffee Likör, espresso, vanille	
<b>Tommy's Margarita</b> 10cl	23.-
Tequila Don Julio Reposado, citron vert, agave, sel	
<b>Caramel Old Fashioned</b> 8cl	23.-
Whiskey Bulleit Bourbon, caramel, Angostura Bitter	
<b>Bee's Knees</b> 10cl	21.-
Gin Bombay Sapphire, miel, citron, orange	
<b>Spiced Daiquiri</b> 10cl	21.-
Rhum Bacardi spiced, ananas, citron vert, sucre	
<b>Cosmopolitan</b> 10cl	21.-
Vodka Wyborowa, Cointreau, cranberry, citron vert	

## SANS ALCOOL

<b>Virgin Colada</b> 18cl	14.-
Ananas, orange, noix de coco	
<b>Virgin Mojito</b> 18cl	14.-
Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, limonade	

## LES SIGNATURES

<b>Let It Go</b> 18cl	20.-
Lillet blanc, tonic au romarin, poire fraîche, cannelle	
<b>Hello Sunshine</b> 18cl	23.-
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de mangue, fruit de la passion, orange, gingembre	
<b>Apple Julep</b> 12cl	24.-
Whiskey Bulleit Rye, menthe fraîche, citron vert, pomme, sirop d'érable	
<b>Berry Mule</b> 18cl	23.-
Gin Hendrick's, pomme grenade, cranberry, citron vert, ginger beer	
<b>Elixir</b> 12cl	23.-
Chartreuse verte, citron vert, blanc d'oeuf, vanille	
<b>Ghost Story</b> 18cl	23.-
Rhum infusé aux bonbons, piment, cardamome, ananas, orange sanguine, citron vert	
<b>The Forbidden Fruit</b> 18cl	23.-
Calvados Père Magloire, Cointreau, orange, grenadine, fruit de la passion	
<b>Barbe Noire</b> 10cl	23.-
Rhum infusé au poivre de java, citron vert, agave	
<b>Mr Jack</b> 10cl	24.-
Gin à la rhubarbe Sutton's Seedless, citron vert, citrouille épicée	

## SANS ALCOOL

<b>Bloody Fruity</b> 18cl	14.-
Cranberry, orange sanguine, citron vert, hibiscus	
<b>Bucky</b> 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 	CH - Genève	9.-
Intuition, vin doux	CH - Genève	10.-
Mâcon-Milly-Lamartine		
Domaine de la Rochette	F - Bourgogne	11.-
Pinot Grigio		
Campo Di Beligna	I - Friuli	9.-

## VIN ROSÉ

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

## VIN ROUGE

		10cl
Rouge Terre		
Domaine de La Mermière	CH - Genève	9.-
Château Gigault	F - Bordeaux	11.-
Crozes-Hermitage, Ogier	F - Vallée du Rhône	11.-
Nero d'Avola, Donnafugata	I - Sicile	10.-

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

			6cl
Graham's Fine White Port	Portugal	19% vol.	11.-
Sandeman Fine Tawny	Portugal	19,5% vol.	11.-
Vallado Adelaide Vintage 2015	Portugal	19,5% vol.	17.-

## SHERRY

			6cl
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	
<b>Hendrick's</b> Écosse 41,4% vol.	18.-	
Saveurs uniques et équilibrées, provenant de la rose de Bulgarie et du concombre de Hollande		
<b>Tanqueray N°TEN</b> Angleterre 47,3% vol.	21.-	
Frais et intense aux notes de pamplemousse blanc, d'orange et de citron vert		
<b>Bombay Sapphire</b> Angleterre 40% vol.	18.-	
Fin et délicat aux parfums de citron, réglisse et coriandre		
<b>Secret Garden</b> Suisse 40% vol.	21.-	
Saveurs gourmandes et intenses aux notes de framboises, de fruits de la passion, de cynorhodon et d'hibiscus		
<b>Roku</b> Japon 43% vol.	21.-	
Complexe et végétal, mariant thé sencha, poivre de Sichuan, zeste de yuzu et fleurs de cerisier		
<b>Mare</b> Espagne 42,7% vol.	21.-	
Parfums méditerranéens et herbacés aux subtiles notes d'olive, de thym et de romarin		
<b>Generous Azur</b> 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		
<b>Sutton's Seedless</b> Suisse 40% vol.	21.-	
Inspiré par la variété de rhubarbe Sutton's Seedless associé à une sélection d'agrumes. Saveurs audacieuses et rafraîchissantes.		
<b>Seedlip Spice 94</b> Angleterre (Spiritueux sans alcool)	10.-	
Épicé et chaleureux, mariant le poivre de Jamaïque, le chêne et la cascarille, ponctué de rafraîchissantes notes de pamplemousse		
<b>Tonic au choix</b> 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	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*

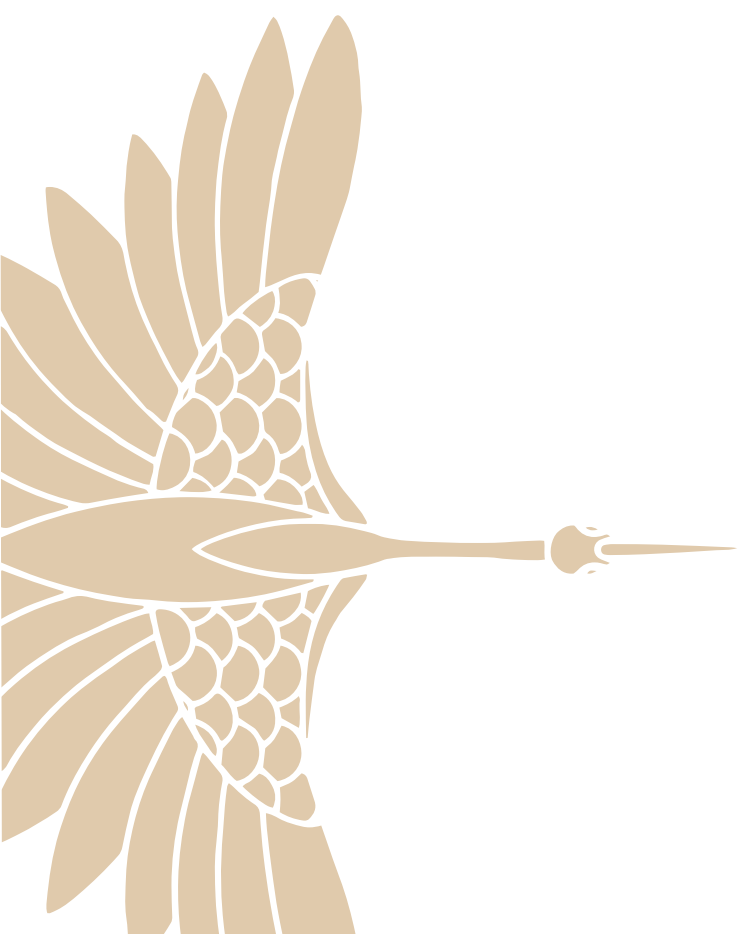
Café	6.-	Chocolat chaud	8.-
Espresso	6.-	Cappuccino	8.-
Ristretto	6.-	Café au lait	8.-
Double espresso	8.-	Renversé	8.-

### *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, figes 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.-

