

# LES GENEVOISES



## Le Côté Square en mode été

 by [Odile Habel](#) — 28/07/2024 in [A table](#)

Joyeuse, colorée et fraîche. La carte du restaurant Côté Square de l'hôtel Bristol plonge dans l'été ! Des plats créatifs et légers à déguster sur la jolie terrasse donnant sur le square du Mont-Blanc.

L'été, fais ce qu'il te plaît ! Envie d'une pâtisserie à 14 heures ou d'une pizza à 16 heures ? Aucun problème. Le restaurant Côté Square prend ses quartiers d'été avec une terrasse aux airs de paillote chic.

Jusqu'en septembre, de midi à 23 heures, sept jours sur sept, le chef Christophe Pagnot propose des plats spontanés et gourmands dans l'esprit des vacances. Les grands classiques de la gastronomie française prennent une petite touche d'exotisme grâce au goût du voyage et aux expériences professionnelles de Christophe Pagnot à Saint-Barthélemy et dans les Antilles, notamment. Avec finesse et à propos, les épices soulignent la saveur des produits.



La carte fait la part belle à la fraîcheur avec, par exemple, le cerviche de daurade maracudja, lait de coco et mangue, guacamole d'avocat ou le tataki de thon au sésame façon kimchi, mayonnaise au ponzu et salade de mizuna.





Dans un registre plus simple, mais tout aussi savoureux, les crevettes roll, pain brioché à la pomme de terre accompagné d'avocat, et la pizza tomate, mozzarella, roquette se classent en tête.

Quant aux desserts, inutile de penser résister à la trilogie crème de la Gruyère, mousse chocolat au lait, crème vanille. Le bar à douceur propose aussi un brownie noix de pecan, crème vanille, un cookie au lait et une gaufre sauce chocolat, caramel beurre salé.



**Infos :**

Côté Square

Quartiers d'été

Jusqu'au 9 septembre

<https://www.bristol.ch/>

