



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.

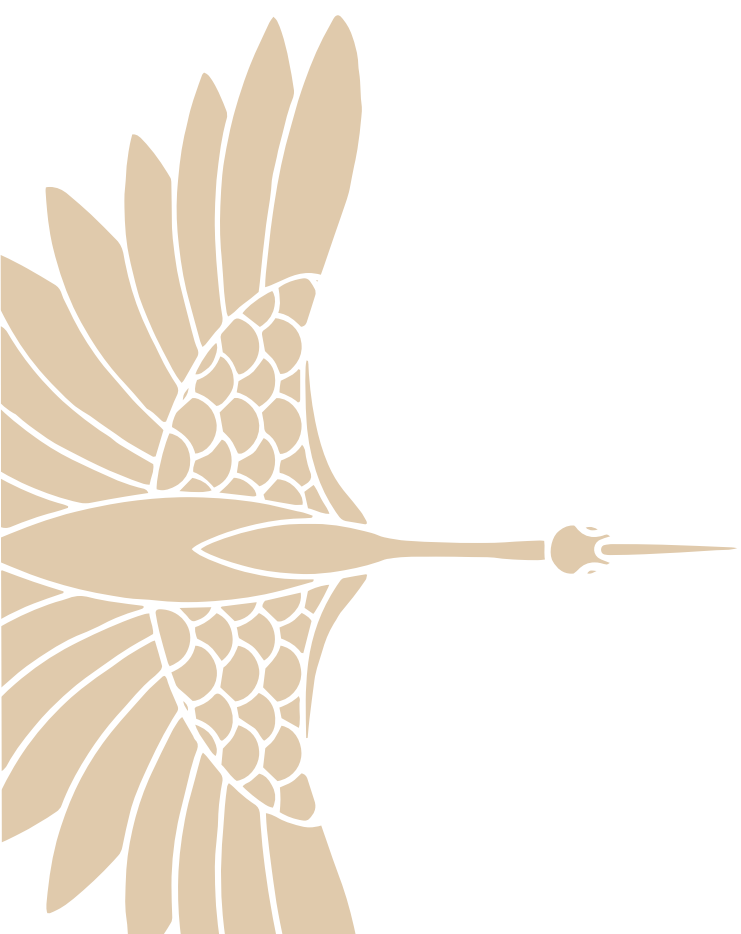
Je vous invite au voyage grâce à une large sélection de spiritueux internationaux et à la découverte de nouvelles recettes signatures, aux arômes gourmands, fruités et parfois même épicés.

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	
Aperol, eau gazeuse, Prosecco	20.-
Negroni Bianco 9cl	
Gin Bombay Sapphire, liqueur de bergamote Italicus, Martini Bianco	21.-
Chartreuse Swizzle 15cl	
Chartreuse verte, ananas, citron vert, falernum	25.-
Mimosa 12cl	
Orange fraîche, champagne Laurent-Perrier	21.-
Espresso Martini 10cl	
Vodka Wyborowa, liqueur de café, espresso, vanille	23.-
Sea Breeze 18cl	
Vodka Wyborowa, pamplemousse frais, cranberry	21.-
Tommy's Margarita 10cl	
Tequila Don Julio Reposado, citron vert, agave, sel	23.-
Caramel Old Fashioned 8cl	
Whiskey Bulleit Bourbon, caramel, Angostura Bitter	23.-
Spiced Daiquiri 10cl	
Rhum Bacardi spiced, ananas, citron vert, sucre	21.-
Cosmopolitan 10cl	
Vodka Wyborowa, Cointreau, cranberry, citron vert	21.-

SANS ALCOOL

Virgin Colada 18cl	
Ananas, orange, noix de coco	14.-
Little Hugo 18cl	
Fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	14.-
Bora Bora 18cl	
Fruit de la passion, ananas, citron, grenadine	14.-

LES SIGNATURES

Lilly-Berry 18cl	
Lillet blanc, menthe fraîche, citron vert, baies rouges, limonade	20.-
Hello Sunshine 18cl	
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de mangue, fruit de la passion, orange fraîche, gingembre	23.-
Spring Sour 14cl	
Vodka Ketel One, liqueur de bergamote Italicus, citron, blanc d'oeuf, lavande	23.-
Apple Julep 12cl	
Whiskey Bulleit Rye, menthe fraîche, citron vert, pomme, sirop d'érable	24.-
Spicy Mule 18cl	
Rhum infusé au poivre de Java, piment, cardamome, citron vert, ginger beer	23.-
Twisty 18cl	
Vodka Wyborowa, fruits exotiques, cranberry, citron vert, fleur de sureau	23.-
Out of the Wood 18cl	
Mezcal Montelobos, pomme-grenade, citron vert, limonade à la cerise poivrée	24.-
Gin o'clock 12cl	
Gin Sutton's Seedless, Chambord, citron, cranberry, blanc d'oeuf, violette	24.-


SANS ALCOOL

Cherry Mojito 18cl	
Menthe fraîche, citron vert, hibiscus, limonade à la cerise poivrée	14.-
New Bizz 18cl	
Thé noir au gingembre glacé, miel, citron, graines de chia	12.-
Bucky 18cl	
Seedlip Spice 94, citron vert, ginger beer, falernum	14.-

CHAMPAGNE

	10cl	75cl
Laurent-Perrier La Cuvée	20.-	135.-
Deutz rosé	22.-	152.-
Deutz		135.-
Louis Roederer Collection 243		145.-
Gosset Blanc de Blancs		199.-
Dom Pérignon 2012		450.-

VIN BLANC

		10cl
Chardonnay		
Domaine Les Perrières	CH - Genève	9.-
Mâcon-Milly-Lamartine		
Domaine Carrette 	F - Bourgogne	11.-
Pinot Grigio	I - Frioul Vénétie	9.-

VIN ROSÉ

		10cl
Whispering Angel		
Château d'Esclans	F - Provence	11.-

VIN ROUGE

		10cl
Gamaret		
Domaine Les Perrières	CH - Genève	9.-
Héritage de Chasse-Spleen	F - Haut-Médoc	12.-
Crozes-Hermitage Perrin, Les Alexandrins	F - Côtes du Rhône	11.-
Nero d'Avola, Sherazade 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.-
Ramazotti	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.-
Johnny Walker Blue Label		40% vol.	43.-
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 de Sichuan, 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		
Sutton's Seedless Suisse 40% vol.	21.-	
Inspiré par la variété de rhubarbe Sutton's Seedless associé à une sélection d'agrumes. Saveurs audacieuses et rafraîchissantes.		
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 Provençale Tonic Water		

VODKA

			4cl
Grey Goose	France	40% vol.	20.-
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.-
Pyrat XO Reserve	Caräibes	40% vol.	22.-
Appleton Estate 15 ans	Jamaïque	43% vol.	24.-
Zacapa Solera 23 ans	Guatemala	40% vol.	25.-

TEQUILA & MEZCAL

			4cl
Patrón Silver	Mexique	40% vol.	22.-
Don Julio Reposado	Mexique	38% vol.	20.-
Mezcal Montelobos	Mexique	43,2% vol.	22.-

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.-

ARMAGNAC

		4cl
Armagnac Jean-Luc Lapeyre		
Hors d'âge	42% vol.	34.-
Bas-Armagnac		
De Castelfort 1994	40% vol.	36.-

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.-

BOISSON 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 Peppered Cherry	20cl	7.-
Swiss Mountain Ginger Ale	20cl	7.-
Swiss Mountain Ginger Beer	20cl	7.-
Swiss Mountain Classic Tonic	20cl	7.-
Swiss Mountain Provençale 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.-

BOISSON CHAUDE

Café

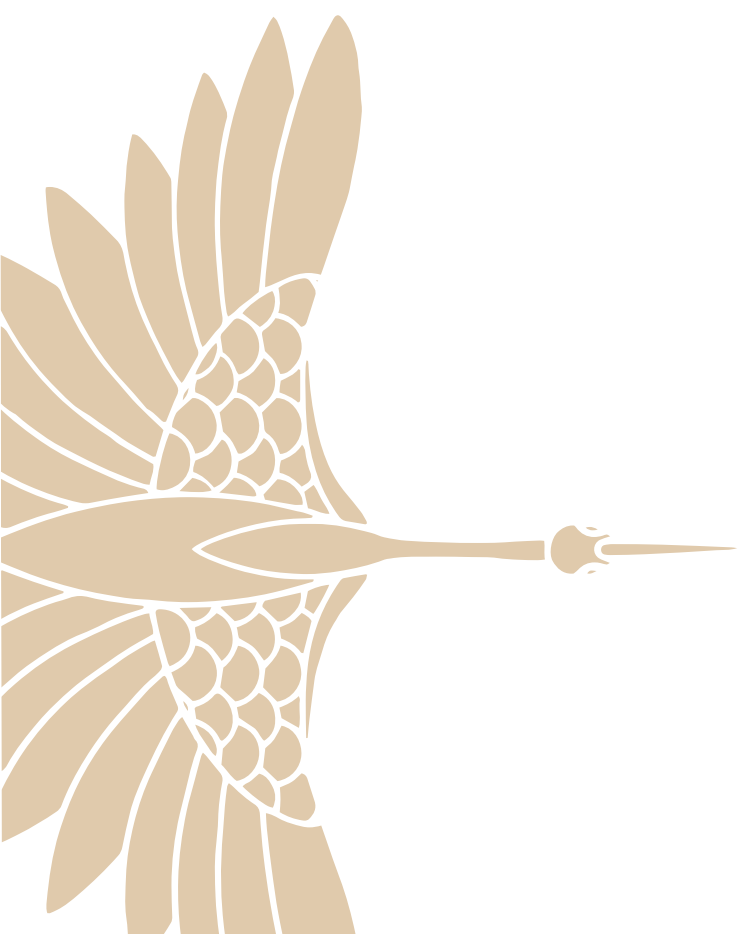
Café	6.-	Chocolat chaud	8.-
Espresso	6.-	Cappuccino	8.-
Ristretto	6.-	Café au lait	8.-
Double espresso	8.-	Renversé	8.-

Thé de la maison NEWBY

English Breakfast	8.-	Thé vert Sencha	8.-
Earl Grey	8.-	Thé menthe marocaine	8.-
Thé menthe fraîche	10.-	Thé vert jasmin	8.-

Infusion de la maison NEWBY

Camomille	8.-	Menthe poivrée	8.-
Verveine	8.-	Rooibos orange	8.-
Cynorhodon & Hibiscus	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 : Saumon : Ecosse ; Thon : Océan Indien

PROVENANCE DES VIANDES Bœuf, poulet : Suisse & France

PROVENANCE DES PAINS & TOASTS Suisse

SUR ARDOISES

L'Ecosse 🌾🥛

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.-

Service de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

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, sauce viege, légumes de saison et riz 🥤		42.-
Tataki de thon, riz, salade de jeunes pousses 🥑🌾🥤		44.-
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.-

Service de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00