

Suggestions 2025

Escale gourmande *Gourmet break*

Un plat « classique » et sa garniture
un dessert au choix
une boisson*
*A "classic" dish and side dish
a dessert of your choice
a drink**
52,00/pers

Saveurs d'été *Summer flavours*

Une salade au choix ou Linguine all'arrabbiata
dessert au choix
une boisson*
*A salad or Linguine all'arrabbiata
a dessert of your choice
a drink**
45,00/pers

*Hors champagne et cocktails / *champagne and cocktails excluded

Entre-nous • *Together*

Pour 2 personnes - *for 2 people*

Au fil de l'eau *Along the waterside*

1 coupe de Champagne rosé
Ardoise de saumon fumé par nos soins,
beurre aux herbes et citron
*1 glass of rosé Champagne
Home-smoked salmon,
with herb and lemon butter*
70,00/2 pers

Déjeuner sur l'herbe *Lunch on the grass*

1 mocktail
Ardoise de gyozas végétariens, houmous à la roquette
*1 mocktail
Vegetarian gyozas, rocket hummus*
50,00/2 pers

Promenade champêtre *Countryside walk*

1 verre de vin (au choix rosé, blanc, rouge)
Ardoise de viande séchée et Tête de moine
*1 glass of wine (your choice of rosé, white or red)
Air-dried beef and Tête de moine cheese*
48,00/2 pers

Entre vigne et verger *Between vineyard and orchard*

1 verre de vin Intuition - vin doux, La cave de Genève - A.O.C. Satigny
Tartelette au citron, meringue et basilic
*1 glass of wine Intuition - sweet wine, La Cave de Genève - A.O.C. Satigny
Lemon tartlet with meringue and basil*
46,00/2 pers

Escapade campagnarde *Country getaway*

2 verres de vin rouge dégustation
Ardoise de fromages
*2 glasses of red wine tasting
Cheese platter*
38,00/2 pers



PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

Bœuf / Beef : Hallal France
Poulet / Chicken : Hallal France
Agneau / Lamb : Irlande / Ireland

PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

Saumon / Salmon : Ecosse / Scotland
Crevettes / Prawns : Océan Indien / Indian Ocean
Thon / Tuna : Océan Indien / Indian Ocean
Bar / Sea bass : Mer Méditerranée / Mediterranean Sea
Poulpe / Octopus : Mer Méditerranée / Mediterranean Sea

PROVENANCE DES PAINS & TOASTS / ORIGIN OF THE BREAD & TOASTS

Suisse / Switzerland

LISTE DES ALLERGÈNES

VEGÉTARIEN 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*

www.bristol.ch

Quartiers d'été

BY BRISTOL

FOOD COURT

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 • Sandwiches

Club saumon fumé « par nos soins » et avocat
Home-smoked salmon and avocado Club
28,00

Veggie club tomate et avocat
Veggie club with tomato and avocado
24,00

Club poulet, oeuf du Lignon, pommes frites
Chicken Club, Lignon egg, French fries
28,00

Pizza margherita, roquette
Margherita pizza with rocket salad
26,00

Panini poulet
Chicken panini
18,00

Panini tomate, mozzarella, pesto « maison »
Tomato-mozzarella-home-made pesto panini
18,00

Les gourmandises sur ardoise
Platters of delicacies

Gyozas végétariens
Vegetarian gyozas
PETITE PORTION 16,00
GRANDE PORTION 29,00

Saumon fumé par « nos soins »,
beurre aux herbes et citron
Home-smoked salmon
with herb and lemon butter
PETITE PORTION 19,00
GRANDE PORTION 36,00

Viande séchée et tête de moine
air-dried beef and Tête de moine cheese
PETITE PORTION 21,00
GRANDE PORTION 38,00

Antipasti de légumes à l'italienne,
pesto au basilic et focaccia
Italian vegetable antipasti
with basil pesto and focaccia
PETITE PORTION 16,00
GRANDE PORTION 29,00

Les classiques • Classics

Tagliata de bœuf dans le rumsteck, chimichurri
Beef tagliata in rump steak, chimichurri
36,00

Burger Bristol, oignons confits,
sauce barbecue « maison », bœuf haché, Gruyère
Bristol burger, onion confit, homemade barbecue sauce,
minced beef, Gruyère cheese
32,00

Pêche du moment à la plancha,
vierge de légumes au piment de Tartane
Catch of the moment a la plancha,
virgin vegetable sauce with Tartan pepper
36,00

Ceviche de bar, passion, coco et mangue,
guacamole d'avocat
Sea bass ceviche, passion fruit, coconut and mango,
avocado guacamole
34,00

Tataki de thon grillé, mayonnaise au ponzu
Grilled tuna tataki, ponzu mayonnaise
38,00

Poulpe grillé, condiment aux herbes
Grilled octopus with herb condiment
38,00

Rosbif, sauce tartare tradition
Roast beef with traditional tartar sauce
34,00

Poulet grillé, sauce basquaise
Grilled chicken with Basquaise sauce
34,00

Côtes d'agneau grillées, jus corsé
Grilled lamb chops, full-bodied jus
39,00

Linguine all'arrabbiata
Linguine all'arrabbiata
28,00

Garnitures au choix
Choice of side dishes

Frites ou riz jasmin ou légumes grillés à l'italienne
ou salade verte sauce Bristol
French fries or jasmine rice or Italian-style grilled
vegetables or green salad with Bristol sauce
7,00

Les salades • Salads

Crevettes d'Argentine grillées sauce Caesar
à la bisque de homard
Grilled Argentine shrimps in Caesar sauce
with lobster bisque
36,00

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
34,00

Salade veggie, romaine et sucrine marinées, parmesan
Veggie salad, marinated cos lettuce
and little gem lettuce, parmesan
28,00

Desserts • Desserts

Fondant au chocolat, glace vanille
Chocolate fondant with vanilla ice cream
18,00

Tartelette au citron, meringue et basilic
Lemon tartlet with meringue and basil
16,00

Tiramisu aux fruits rouges
Red fruit tiramisu
18,00

Vacherin glacé aux fruits exotiques
Iced vacherin with exotic fruits
16,00

Coupe glacée du Bristol
pêche rôtie, glace vanille et pêche
Bristol Ice cream sundae
roasted peach, vanilla and peach ice cream
16,00

Glaces et sorbets « maison »
Home-made ice creams and sorbets
5,50 (la boule / the scoop)