

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.
A votre santé !

Gaël BERTRAND
Superviseur Bar

LE BAR

BRISTOL GENEVE

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

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

LES INCONTOURNABLES

Aperol Spritz 18cl 20.-

Aperol, eau gazeuse, Prosecco

Lilly Berry 18cl 20.-

Lillet blanc, menthe fraîche, citron vert, fruits rouges frais, limonade

Summer Punch 15cl 23.-

Gin Hendrick's, fleur de sureau, citron, pomme

Mimosa 12cl 21.-

Orange fraîche, Champagne Laurent-Perrier

Chartreuse Swizzle 15cl 25.-

Chartreuse verte, ananas, citron vert, falernum

Sea Breeze 18cl 21.-

Vodka Wyborowa, pamplemousse frais, cranberry

French Margarita 10cl 23.-

Tequila Don Julio Reposato, citron vert, Chambord, pomme-grenade

Pimm's Cup 18cl 23.-

Pimm's n°1, ginger ale, menthe fraîche, concombre, fruits frais

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

Cherry Mojito 18cl 14.-

Menthe fraîche, citron vert, hibiscus, limonade à la cerise poivrée

Bora Bora 18cl 14.-

Passion, ananas, citron, grenadine

LES SIGNATURES

Hello Sunshine 18cl 23.-

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de mangue, fruit de la passion, orange fraîche, gingembre

Spicy Mule 18cl 23.-

Rhum infusé au poivre de Java, piment, cardamome, citron vert, ginger beer

Goodbye Kiss 15cl 20.-

Hibiscus, framboise Morand, vin rosé, fruits rouges frais

Go Girls 18cl 25.-

Gin à la rhubarbe Sutton's Seedless, bergamote Italicus, tonic provençale, glaçon cranberry et pamplemousse

Blue Léman 18cl 23.-

Vodka Grey Goose, pêche de vigne, curaçao bleu, citron, coco

Out of the Wood 18cl 24.-

Mezcal Montelobos, pomme-grenade, citron vert, limonade à la cerise poivrée

Spring Sour 14cl 23.-

Vodka Ketel One, bergamote Italicus, citron, blanc d'œuf, lavande

Gin O'clock 12cl 24.-

Gin Bombay Sapphire, Chambord, citron, cranberry, blanc d'œuf, violette

SANS ALCOOL

Fairy Tale 18cl 15.-

Recette surprise aux saveurs pulpeuses et intenses de fruits frais

New Bizz 18cl 12.-

Thé noir au gingembre glacé, miel, citron, graines de chia

Moonlight 18cl 15.-

Botaniets gingembre yuzu, ginger ale, citron vert, vanille de Madagascar

CHAMPAGNE

	1dl	75cl
Laurent-Perrier La Cuvée	20.-	135.-
Deutz rosé		152.-
Deutz		135.-
Louis Roederer Collection 243		145.-
Gosset Blanc de Blancs		199.-

VIN BLANC

		1dl
Assemblage		
Domaine des Graves	CH - Genève	10.-
Greco di Tufo "Daltavilla »	I - Campanie	12.-
Intuition, vin doux	CH - Genève	10.-

VIN ROSÉ

		1dl
Whispering Angel		
Château d'Esclans	F - Provence	11.-

VIN ROUGE

		1dl
Gueule de Loup		
Domaine des Graves	CH - Genève	10.-
Rosso di Montalcino	I - Toscane	12.-

VINS EN BOUTEILLE

Pour les vins en bouteille,
n'hésitez pas à demander notre carte des vins

APÉRITIF

4cl

Lillet	France	17%	11.-
Pastis Henri Bardouin	France	45%	11.-
Suze	France	20%	11.-
Martini blanc	Italie	15%	11.-
Martini rouge	Italie	15%	11.-
Campari	Italie	25%	11.-
Cynar	Italie	16,5%	11.-
Ramazzotti	Italie	30%	11.-
Fernet-Branca	Italie	39%	11.-
Appenzeller	Suisse	29%	11.-

PORTO

6cl

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

SHERRY

6cl

Drysack Medium	Espagne	19,5%	11.-
Tio Pepe fino muy seco	Espagne	15%	11.-

BIÈRE

Bière Pression Calanda	Suisse	25cl 4,8%	8.-
		50cl	16.-
Erdinger Blanche	Allemagne	33cl 5,3%	9.-
Birra Moretti	Italie	33cl 4,6%	9.-
Heineken	Pays-Bas	33cl 5%	9.-
Heineken 0.0 sans alcool	Pays-Bas	33cl 0%	7.-

SCOTCH WHISKY

BLENDED

		4cl
J&B	40%	16.-
Johnnny Walker Red Label	40%	16.-
Johnnny Walker Black Label	40%	18.-
Johnnny Walker Blue Label	40%	43.-
Chivas Regal 12 ans	40%	18.-
Chivas Regal 18 ans	40%	25.-
Royal Salute 21 ans	40%	32.-

SINGLE MALT

			4cl
Glenkinchie 12 ans	Lowland	43%	23.-
Macallan 12 ans Double Cask	Highland	40%	25.-
Glenmorangie 10 ans	Highland	40%	23.-
Glenmorangie Nectar d'Or	Highland	46%	25.-
Dalwhinnie 15 ans	Highland	43%	25.-
Glenfiddich 12 ans	Highland	40%	23.-
Oban 14 ans	West Highland	43%	25.-
Talisker 10 ans	Skye	45,8%	23.-
Talisker Port Ruighe	Skye	45,8%	23.-
Lagavulin 16 ans	Islay	43%	25.-
Laphroaig 10 ans	Islay	40%	23.-

IRISH WHISKEY

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

AMERICAN WHISKEY

		4cl
Bulleit Bourbon	45%	21.-
Bulleit 95 Rye	45%	21.-
Maker's Mark Bourbon	45%	21.-
Wild Turkey Bourbon		
Rare Breed Barrel Proof	58.4%	25.-
Jack Daniel's N°7	40%	21.-

JAPANESE WHISKY

		4cl
Nikka Coffey Malt	45%	25.-
Mars Maltage Cosmo	43%	25.-
Hibiki Japanese Harmony	43%	32.-

GIN & TONIC

4cl

Hendrick's Ecosse 41,4% 18.-

Saveurs uniques et équilibrées, provenant de la rose de Bulgarie et du concombre de Hollande

Tanqueray N°TEN Angleterre 47,3% 21.-

Frais et intense aux notes de pamplemousse blanc, d'orange et de citron vert

Bombay Sapphire Angleterre 40% 18.-

Fin et délicat aux parfums de citron, réglisse et coriandre

Secret Garden Suisse 40% 21.-

Saveurs gourmandes et intenses aux notes de framboise, de fruit de la passion, de cynorhodon et d'hibiscus

Roku Japon 43% 21.-

Complexe et végétal, mariant thé sencha, poivre sansho, zeste de yuzu et fleurs de cerisier

Mare Espagne 42,7% 21.-

Parfums méditerranéens et herbacés aux subtiles notes d'olive, de thym et de romarin

Generous Azur France 40% 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% 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

Botaniets Ginger & yuzu Belgique (Spiritueux sans alcool) 12.-

Saveurs fraîches d'agrumes et de genièvre sauvage avec des notes poivrées de gingembre frais
Recette issue de l'agriculture biologique japonaise

Tonic au choix 20cl

Swiss Mountain Classic Tonic Water
Swiss Mountain Dry Tonic Water
Swiss Mountain Provençale Tonic Water

Tonic seul 7.-

Accompagnement Gin 4.-

VODKA

4cl

Grey Goose	France	40%	20.-
Wyborowa	Pologne	40%	17.-
Stolichnaya Elit	Russie	40%	22.-
Ketel One	Pays-Bas	40%	19.-

RHUM

4cl

Bacardi Spiced	Puerto Rico	35%	18.-
Bacardi Carta Blanca	Puerto Rico	37,5%	17.-
Bacardi Carta Oro	Puerto Rico	40%	18.-
Pyrat XO Reserve	Caraïbes	40%	22.-
Appleton Estate 15 ans	Jamaïque	43%	24.-
Zacapa Solera 23 ans	Guatemala	40%	25.-

TEQUILA

4cl

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

EAU-DE-VIE DE FRUITS

4cl

Williamine Morand	Suisse	43%	21.-
Framboise Morand	Suisse	43%	21.-
Mirabelle Morand	Suisse	43%	21.-
Abricot Morand	Suisse	40%	21.-
Prune Morand	Suisse	43%	21.-
Grappa Nardini Bianca	Italie	43%	26.-
Grappa Nardini Riserva	Italie	43%	26.-

COGNAC

4cl

Remy Martin VSOP	40%	31.-
Courvoisier VSOP	40%	31.-
Courvoisier XO	40%	43.-
Martell Cordon bleu Extra Old	40%	43.-
Martell XO	40%	43.-
Delamain Pale & Dry XO	40%	43.-
Hennessy XO	40%	43.-

ARMAGNAC

4cl

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

CALVADOS

4cl

Père Magloire VSOP	40%	25.-
--------------------	-----	------

LIQUEUR

4cl

Liqueur Williamine Morand	Suisse	35%	18.-
The Seventh Sense Kaffee Likör	Suisse	24%	18.-
Cointreau	France	40%	18.-
Grand Marnier	France	40%	20.-
Grand Marnier, Cuvée du centenaire	France	40%	29.-
Chambord	France	16,5%	18.-
Saint-Germain	France	20%	20.-
Bénédictine	France	40%	20.-
Chartreuse verte	France	55%	24.-
Marie Brizard Anisette	France	25%	18.-
Italicus	Italie	20%	18.-
Amaretto Disaronno	Italie	28%	18.-
Limoncello	Italie	22%	18.-
Molinari Sambuca Extra	Italie	40%	18.-
Mandarine Napoléon	Belgique	38%	20.-
Drambuie	Ecosse	40%	18.-
Bailey's	Irlande	17%	18.-

BOISSONS SANS ALCOL

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.-

BOISSONS CHAUDES

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 vert menthe	8.-
Thé menthe fraîche	10.-	Thé vert jasmin	8.-

Infusion

Camomille	8.-	Menthe poivrée	8.-
Verveine	8.-	Rooibos orange	8.-
Cynorhodon hibiscus	8.-		

LE BAR

BRISTOL GENEVE

SE RESTAURER

Service de 12h00 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 VIANDES Bœuf, poulet : Suisse, France
PROVENANCE DES POISSONS Saumon : Ecosse, Crevettes : Vietnam
PROVENANCE DES PAINS & TOASTS Suisse

A PARTAGER

Croquetas au jambon et Gruyère AOP (6 pièces)	  	19.-
Gyozas végétariens, sauce aigre douce (6 pièces)	    	16.-
Queues de crevettes panko croustillantes, sauce sriracha	   	19.-
Ardoise de saumon fumé “par nos soins” beurre au citron, toasts	 	22.-
Planche mixte, jambon cru du Valais, fromages oignons grelots		22.-
Planche de jambon cru du Valais		22.-
Planche de fromages		22.-

SALADES

Salade verte, sauce Bristol	   	13.-
Salade sucrine, avocat, tomate et parmesan	    	26.-
Salade Caesar au poulet croustillant	 	34.-

SANDWICHES

Wrap végétarien, salade romaine, tomate, avocat	 	23.-
Club poitrine de dinde et oeuf au plat, frites fraîches	 	27.-
Croque-monsieur, jambon de campagne, Gruyère AOP, salade verte	  	23.-

LES CLASSIQUES

Potage du moment 🍲🥤	13.-
Rosbif, sauce tartare, frites fraîches 🥤	44.-
Penne au pesto et tomates cerises, parmesan 🍷🍅🍷🥤	28.-
Penne alla Napoletana, sauce tomate, tomates cerises, huile de basilic 🍷🍷	24.-

DESSERTS

Nougat glacé "maison" 🍷🥤	14.-
Fondant au chocolat, glace vanille 🍷🥤	14.-
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille 🍷🍷🥤	14.-
Glaces et sorbets "maison" par notre pâtissier Alexis 🍷🥤	4.- (la boule)