



HÔTEL BRISTOL

GENÈVE

Room Service

Service de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00
Prix en francs suisses, tva et service inclus
Les plats marqués avec * sont disponibles 24 h/24

Served from noon to 2pm and from 7pm to 10pm
Prices are in swiss francs, vat and service included
Dishes marked with * are available 24 hours a day



Végétarien/Vegetarian - Arachide/Peanut - Fruits à coque/Nuts - Gluten/Gluten - Lactose/Lactose

Pour toute autre allergie ou intolérance, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

For any other allergy or intolerance, our employees are at your disposal to inform you about the ingredients used in our dishes on your request.

Provenance des viandes : bœuf, poulet : Suisse et France

Origin of meat: beef, chicken: Switzerland and France

Provenance des poissons : crevettes : Vietnam / saumon : Ecosse

Origin of fish: Shrimps: Vietnam / salmon: Scotland

Provenance des pains et toasts : Suisse

Origin of the breads and toasts: Switzerland

Pour toute demande de services additionnels, nous appliquons un droit de couvert de CHF 10.- par personne.
For any request for additional services, we apply a cover fee of CHF 10.- per person.

Nous informons notre aimable clientèle que les livraisons de nourriture sont interdites au sein de l'établissement.
We inform our customers that food deliveries are prohibited within the establishment.

Côté Fraîcheur

Salade verte, sauce Bristol <i>Green salad, Bristol sauce</i>	   	14.-
Salade sucrine, avocat, tomate <i>Little gem lettuce, avocado, tomato and parmesan</i>	   	29.-
Salade Caesar au poulet croustillant <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	 	38.-

Côté Partage

Croquetas au jambon et Gruyère AOP (6 pièces) <i>Croquetas with ham and Gruyère PDO (6 pieces)</i>	  	21.-
Gyozas végétariens, sauce aigre douce (6 pièces) <i>Vegetarian gyozas, sweet and sour sauce (6 pieces)</i>	    	18.-
Queues de crevettes panko croustillantes, sauce sriracha <i>Panko crispy shrimp tails, sriracha sauce</i>	   	21.-
Planche de jambon cru du Valais <i>Plate of Valais cured ham</i>		25.-
Planche de fromages, oignons grelots <i>Cheese plate, pearl onions</i>		25.-
Planche mixte, jambon cru du Valais, fromages, oignons grelots <i>Mixed plate with Valais cured ham, cheeses, pearl onions</i>		25.-
Ardoise de saumon fumé « par nos soins », beurre au citron, toasts <i>Home-smoked salmon platter, lemon butter, toasts</i>	 	25.-

Côté Tradition

* Potage du moment <i>Soup of the moment</i>	  15.-
* Panini poulet <i>Chicken panini</i>	  20.-
* Panini tomate-mozzarella <i>Tomato-mozzarella panini</i>	   20.-
* Croque-monsieur, jambon de campagne, Gruyère AOP, salade verte <i>Croque-monsieur, country ham and Gruyère PDO, green salad</i>	   23.-
Club poitrine de dinde, oeuf, frites fraîches <i>Roasted turkey club, egg, fresh fries</i>	  30.-
Wrap végétarien, salade romaine, tomate, avocat <i>Vegetarian wrap, romaine lettuce, tomato, avocado</i>	  25.-
Rosbif, sauce tartare, frites fraîches <i>Roastbeef, tartare sauce, fresh fries</i>	 48.-
* Penne au pesto et tomates cerises, parmesan <i>Penne with pesto, cherry tomatoes, parmesan</i>	    31.-
Penne alla Napoletana, sauce tomate, tomates cerise, huile de basilic <i>Penne alla Napoletana, tomato sauce, cherry tomatoes, basil oil</i>	  27.-

Côté Douceur

Fondant au chocolat, glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	  16.-
* Nougat glacé « maison » <i>Homemade iced nougat</i>	  16.-
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille <i>Thin tartlet with caramelised apples, vanilla ice cream</i>	   16.-
Glaces et sorbets « maison » par notre pâtissier Alexis <i>Homemade ice-creams and sorbets by our pastry chef Alexis</i>	  (la boule) 4.- (the scoop)



HÔTEL BRISTOL
GENÈVE

Rue du Mont-Blanc 10 - CH 1201 GENÈVE - www.bristol.ch
T. +41 (0)22 716 57 00 - bristol@bristol.ch