

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

Hugo 18cl	21.-
Saint-Germain, menthe fraîche, eau gazeuse, Prosecco	
Spiced Daiquiri 10cl	21.-
Rhum Bacardi spiced, ananas, citron vert, sucre	
Gin Buck 18cl	23.-
Gin Hendrick's, citron, Angostura bitters, ginger ale	
Espresso Martini 10cl	23.-
Vodka Wyborowa, Seventh Sense Kaffee Likör, espresso, vanille	
Tommy's Margarita 10cl	23.-
Tequila Don Julio Reposado, citron vert, agave, givrage sel fin	
Caramel Old Fashioned 8cl	23.-
Whiskey Bulleit Bourbon, caramel, Angostura bitters	
Bee's Knees 10cl	23.-
Gin Bombay Sapphire, miel, citron, orange	
Campfire 15cl – Boisson chaude	23.-
Whisky Talisker, chocolat chaud, vanille, chantilly, guimauve	
Minuit au chalet 15cl – Boisson chaude	12.-
Vin chaud maison aux épices	

MOCKTAILS

Bloody Pumpkin 18cl	15.-
Cranberry, orange sanguine, citron vert, citrouille épicée	
Coco Bongo 18cl	15.-
Ananas, passion, citron, noix de coco	
Cherry Mojito 18cl	15.-
Menthe fraîche, citron vert, hibiscus, limonade à la cerise poivrée	
Carabouille 15cl – Boisson chaude	12.-
Chocolat chaud, caramel, guimauve, chantilly	

LES SIGNATURES

Mr Jack 10cl 25.-

Gin à la rhubarbe Sutton's Seedless, citron vert, citrouille épicée, givrage pain d'épices

Black Wednesday 18cl 25.-

Eristoff black aux baies sauvages, poivre de Timut, Chambord, citron vert, limonade à la cerise poivrée

Dragon's Eye 10cl 25.-

Mezcal Montelobos, Piment Ancho Reyes, Campari, orange bitters

Ghost Story 18cl 25.-

Rhum infusé aux bonbons, pomme-grenade, ananas, orange sanguine, citron vert

Magic Mule 18cl 25.-

Rhum infusé au poivre de Java, cannelle, citron vert, ginger beer

Elixir 12cl 25.-

Chartreuse verte, citron vert, blanc d'œuf, vanille

Falling Apple 15cl 25.-

Calvados infusé à la fève de Tonka, poire Morand, pomme, citron vert, miel

Coing Lecture 18cl 23.-

Lillet blanc, coing, romarin, tonic provençale

Ring The Bell 10cl 23.-

Châtaigne, cranberry, Champagne Laurent-Perrier

LES COCKTAILS NOLOW 0.0%

Moonlight 18cl 17.-

Gin 0.0% Botaniets ginger & yuzu, citron vert, vanille, ginger ale

Bucky 18cl 17.-

Spiritueux 0.0% Seedlip Spice 94, citron vert, falernum, ginger beer

Étoile Givrée 18cl 17.-

Rhum 0.0% Havaniets, ananas, pomme, citron vert, cannelle

CHAMPAGNE

	1dl	
Laurent-Perrier La Cuvée		20.-
Laurent-Perrier La Cuvée rosé		28.-

VIN BLANC

		1dl
Assemblage		
Domaine des Graves	CH - Genève	10.-
Intuition, vin doux	CH - Genève	10.-
Greco di Tufo "Daltavilla »	I - Campanie	12.-
Sancerre	FR - Val de Loire	14.-
Condrieu	FR - Vallée du Rhône	16.-

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.-
Gevrey-Chambertin	FR - Bourgogne	18.-
Saint-Julien, Château Gloria	FR - Bordeaux	20.-
Châteauneuf-du-Pape	FR - Vallée du Rhône	18.-

VINS EN BOUTEILLE

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

APÉRITIF

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

PORTO

Graham's Fine White Port	Portugal	19%
Graham's Fine Tawny	Portugal	19%
Vallado Adelaide Vintage 2015	Portugal	19,5%

SHERRY

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

BIÈRE

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

SCOTCH WHISKY

BLENDÉD

J&B	40%
Johnny Walker Red Label	40%
Johnny Walker Black Label	40%
Johnny Walker Blue Label	40%
Chivas Regal 12 ans	40%
Chivas Regal 18 ans	40%
Royal Salute 21 ans	40%

SINGLE MALT

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

IRISH WHISKEY

Jameson	40%
Bushmills Single Malt 10 ans	40%

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon	45%
Bulleit 95 Rye	45%
Maker's Mark Bourbon	45%
Wild Turkey Bourbon	
Rare Breed Barrel Proof	58.4%
Jack Daniel's N°7	40%

JAPANESE WHISKY

Nikka Coffey Malt	45%
Mars Maltage Cosmo	43%
Hibiki Japanese Harmony	43%

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

Botaniets Ginger & yuzu Belgique 0,0% (Gin 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

Seedlip Spice 94 Angleterre 0,0% (Spiritueux sans alcool) 12.-

Épicé et chaleureux, mariant le poivre de Jamaïque, le chêne et la cascarille, ponctué de rafraîchissantes notes de pamplemousse

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

Grey Goose	France	40%
Wyborowa	Pologne	40%
Stolichnaya Elit	Russie	40%
Ketel One	Pays-Bas	40%

RHUM

Bacardi Spiced	Puerto Rico	35%
Bacardi Carta Blanca	Puerto Rico	37,5%
Bacardi Carta Oro	Puerto Rico	40%
Pyrat XO Reserve	Caraïbes	40%
Appleton Estate 15 ans	Jamaïque	43%
Zacapa Solera 23 ans	Guatemala	40%
Havaniets (Rhum sans alcool)	Belgique	0,0%

TEQUILA

Patrón Silver	Mexique	40%
Don Julio Reposado	Mexique	38%
Mezcal Montelobos	Mexique	43,2%

EAU-DE-VIE DE FRUITS

Williamine Morand	Suisse	43%
Framboise Morand	Suisse	43%
Mirabelle Morand	Suisse	43%
Abricot Morand	Suisse	40%
Prune Morand	Suisse	43%
Grappa Nardini Bianca	Italie	43%
Grappa Nardini Riserva	Italie	43%

COGNAC

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

ARMAGNAC

Armagnac Jean-Luc Lapeyre	40%
Hors d'âge	
Bas-Armagnac	40%
De Castelfort 1993	

CALVADOS

Père Magloire VSOP	40%
--------------------	-----

LIQUEUR

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

BOISSONS 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.-

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 à la truffe, jambon de campagne, Gruyère AOP, salade verte 🍷 🍷 🍷	38.-

LES CLASSIQUES

Potage du moment 🌱🍷

Rosbif, sauce tartare, frites fraîches 🍷 13.-

Penne au pesto et tomates cerises,
parmesan 🌱🍷🍷🍷 44.-

Penne alla Napoletana, sauce tomate,
tomates cerises, huile de basilic 🌱🍷 28.-

24.-

DESSERTS

Nougat glacé "maison" 🍷🍷

Fondant au chocolat, glace vanille 🍷🍷 14.-

Tarte fine aux pommes caramélisées,
glace vanille 🍷🍷🍷 14.-

Glaces et sorbets "maison"
par notre pâtissier Alexis 🍷🍷 14.-

(la boule)

4.-

Service de 12h00 à 22h00