

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 COCKTAILS INCONTOURNABLES

Mimosa 12cl	21.-
Orange fraîche, Champagne Laurent-Perrier	
Summer Punch 15cl	23.-
Gin Hendrick's, fleur de sureau, citron, pomme	
Purple Rain 18cl	23.-
Vodka Wyborowa, pamplemousse frais, cranberry, violette	
Chartreuse Swizzle 15cl	25.-
Chartreuse verte, ananas, citron vert, falernum	
Negroni Bianco 10cl	21.-
Gin Bombay Sapphire, bergamote Italicus, Martini blanc	
Caramel Old Fashioned 8cl	23.-
Whiskey Bulleit Bourbon, caramel, Angostura bitters	
French Margarita 10cl	23.-
Tequila Don Julio Reposado, Chambord, pomme grenade, citron vert	

LES MOCKTAILS (Sans alcool)

Virgin Colada 18cl	15.-
Ananas, orange, noix de coco	
Cherry Mojito 18cl	15.-
Menthe fraîche, citron vert, hibiscus, limonade à la cerise noire	
Bora Bora 18cl	15.-
Fruit de la passion, ananas, citron, grenadine	

LES COCKTAILS SIGNATURES

Sunset Crush 18cl	25.-
Rhum Bacardi Carta Oro, pomme grenade, fruit de la passion orange fraîche, citron vert, falernum	
Alice's Secret 18cl	25.-
Rhum infusé au poivre de Java, liqueur épicée Mangalore, citron vert, limonade à la cerise noire, hibiscus	
Blue Léman 12cl	25.-
Vodka Grey Goose, pêche blanche, curaçao bleu, citron, noix de coco	
Firestorm 18cl	25.-
Mezcal Montelobos, liqueur de piments Ancho Reyes, citron vert, orange bitters, ginger beer	
Timeless Hour 12cl	25.-
Gin à la rhubarbe Sutton's Seedless, bergamote Italicus, citron, blanc d'oeuf, lavande	
Lilly Berry 18cl	21.-
Lillet blanc, menthe fraîche, citron vert, fruits rouges frais, limonade	

LES COCKTAILS NOLOW 0.0% (avec spiritueux sans alcool)

Funny Daïquiri 12cl	17.-
Rhum 0.0% Havaniets, ananas, citron vert, agave	
Little Garden 18cl	17.-
Spiritueux 0.0% Seedlip Spice 94, citron, gingembre, tonic provençale	
Moonlight 18cl	17.-
Gin 0.0% Botaniets gingembre & yuzu, citron vert, vanille, ginger ale	

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.-
Divina, Domaine des Dix Vins	CH - Genève	12.-
Sancerre 	FR - Val de Loire	14.-
Condrieu	FR - Vallée du Rhône	16.-
Chassagne-Montrachet	FR - Bourgogne	22.-

VIN ROSÉ

		1dl
La Grande Bauquière 	FR - Provence	12.-

VIN ROUGE

		1dl
Gueule de Loup		
Domaine des Graves	CH - Genève	10.-
L'Enchanteur		
Domaine des Dix Vins	CH - Genève	12.-
Saint-Emilion de Quintus		
Domaine Clarence Dillon	FR - Bordeaux	15.-
Gevrey-Chambertin	FR - Bourgogne	18.-
Châteauneuf-du-Pape	FR - Vallée du Rhône	24.-

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.-
Ramazotti	Italie	30%	11.-
Fernet-Branca	Italie	39%	11.-
Appenzeller	Suisse	29%	11.-

PORTO

			6cl
Graham's Fine White Port	Portugal	19%	11.-
Graham's Fine Tawny	Portugal	19%	11.-
Vallado Adelaide Vintage 2019	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.-
Johnny Walker Red Label	40%	16.-
Johnny Walker Black Label	40%	18.-
Johnny 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
- 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

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.-
Havaniets (Rhum sans alcool)	Belgique	0,0%	12.-

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 1993		

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.-
Génépi Dolin	France	40%	20.-

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.-
Planche de saumon fumé <i>par nos soins</i> , beurre au citron toasts	🍷🍴	26.-
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

Club saumon fumé <i>par nos soins</i> , frites fraîches	🍷🍴🍴	28.-
Club poulet et œuf 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 saumon et thym frais 🍷🍴	34.-
Penne alla Napoletana, sauce tomate, tomates cerises, huile de basilic 🍷🍷	24.-
*Poisson du moment, légumes de saison, riz libanais et crème citron 🍴	48.-
*Pièce du boucher, chimichurri, légumes de saison, frites fraîches 🍴	49.-

**Servi uniquement entre 12h et 14h et entre 19h et 22h*

DESSERTS

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

Service de 12h00 à 22h00