

S U M M E R

# Quartiers d'été

By BRISTOL

F O O D C O U R T

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



## Formules • Set menu prices

Le midi uniquement/At lunchtime only

Entrée   Plat   Dessert .....	68.-
Entrée   Plat .....	56.-
Plat   Dessert .....	56.-

<i>Starter   Main Meal   Dessert .....</i>	<i>68.-</i>
<i>Starter   Main Meal .....</i>	<i>56.-</i>
<i>Main Meal   Dessert .....</i>	<i>56.-</i>

Eau minérale plate ou pétillante (5dl.)  
et café ou thé offerts pour toute formule choisie.  
*Still or sparkling mineral water (5dl.)  
and coffee or tea offered with any set menu.*



Entrées à partager ou pas...  
*Starter to share or not...*

Salade verte, sauce Bristol  
*Green salad with Bristol sauce*

**11,00** 🍷 📄

Gaspacho de tomates, basilic et bufala  
*Tomato gazpacho, basil and buffalo mozzarella*

**22,00** 🍷 📄

Carpaccio de saumon fumé et mariné "par nos soins"  
au citron vert et oignons rouges, roquette  
*Marinated and home-smoked salmon carpaccio,  
with lime and red onions, arugula*

**24,00**

Crevettes croustillantes (6 pièces)  
*Crispy shrimps (6 pieces)*

**28,00** 🍷 🥗 📄 🍴

Gyozas végétariens (6 pièces)  
*Vegetarian Gyozas (6 pieces)*

**26,00** 🍷 🥗 📄 🍴

Houmous au piment de Martinique, pain pita  
*Hummus with Martinique chilli pepper, pita bread*

**18,00** 🍷 🥗 🍴

Croquetas au jambon cru et Gruyère (6 pièces)  
*Croquettes with cured ham and Gruyère cheese (6 pieces)*

**28,00** 🥗 🍴



## Plats • *Main course*

Bouillon thaï au keffir et légumes verts  
aux queues de crevettes grillées  
*Thai broth with keffir and green vegetables  
with grilled shrimp tails*

**42,00** 🌱 🌿 🍷 🥗

Rosbif de bœuf, câpres et sauce tartare,  
pommes frites et salade verte  
*Roast beef, capers and tartar sauce,  
fresh fries and green salad*

**44,00** 🍷

Poisson du moment et légumes de saison  
confits et grillés, sauce vierge  
*Fish of the day and seasonal vegetables  
confit and grilled with virgin sauce*

**46,00** 🍷

Tagliata de veau, chimichurri,  
légumes de saison et pommes frites  
*Veal tagliata, chimichurri,  
seasonal vegetables and fresh fries*

**48,00** 🌿

Poulpe sauvage fondant et rôti, légumes  
de saison confits, riz libanais  
*Tender roast wild octopus, seasonal  
confit vegetables, Lebanese rice*

**46,00** 🍷

Fregola sarda alla Napoletana, coppa et ricotta salata  
*Sardinian fregola Neapolitan-style, coppa and salted  
ricotta*

**34,00** 🌿 🍷

Ceviche de bar, passion et lait de coco,  
salade de mesclun et noisettes  
*Sea bass ceviche with passion fruit and coconut milk,  
mixed salad leaves and hazelnuts*

**44,00** 🌱

Tomate ananas et burrata di Bufala,  
citron confit et basilic frais  
*Pineapple tomato and burrata di Bufala,  
preserved lemon and fresh basil*

**38,00** 🌱 🍷



## Douceurs • Sweets

Burger Bristol, oignons confits, sauce barbecue "maison",  
bœuf haché, Gruyère, pommes frites  
*Bristol burger, onion confit, homemade barbecue sauce,  
minced beef, Gruyère cheese, fresh fries*

**34,00** 🌱 🥗 🍷 🍴

Salade Caesar au poulet croustillant  
*Caesar salad with crispy chicken*

**34,00** 🥗 🍷

Club poulet, œuf au plat, pommes frites  
*Chicken club sandwich, fried egg, fresh fries*

**29,00** 🌱 🥗 🍷 🍴

Club saumon fumé "par nos soins"  
et avocat, pommes frites  
*Home-smoked salmon  
and avocado club sandwich, fresh fries*

**29,00** 🌱 🥗 🍷 🍴

Pizza tomate et mozzarella di Bufala, roquette  
*Tomato and mozzarella di Bufala pizza with arugula*

**31,00** 🌱 🥗 🍷 🍴

Tiramisu aux fruits rouges  
*Red fruit tiramisu*

**18,00** 🥗 🍷

Tartelette au citron meringuée  
*Lemon meringue Tartlet*

**18,00** 🥗 🍷

Gourmandise chocolat, vanille et cerises amarena  
*Chocolate, vanilla and Amarena cherry dessert*

**18,00** 🥗 🍷

Parfait glacé à la senteur d'absinthe  
*Absinthe-flavoured ice cream parfait*

**18,00** 🍷

Glaces et sorbets "maison"  
*Homemade ice creams and sorbets*

**5,50** (la boule / the scoop) 🌱 🍷





S U M M E R

# Quartiers d'été

FO O D C O U R T

By BRISTOL

#### PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

Bœuf / Beef : Suisse-France / Switzerland-France  
Poulet / Chicken : Suisse-France / Switzerland-France  
Veau / Veal : Suisse / Switzerland

#### PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

Saumon / Salmon : Ecosse / Scotland  
Crevettes / Shrimps : 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

 VÉGÉTARIEN  
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](http://www.bristol.ch)

