



- 1 Prélude
- 2 Petite faim et grandes envies
- 5 Vins au verre
- 6 Bière, Apéritif, Porto & Sherry
- 7 Vodka & Rhum
- 8 Gin
- 10 Whisky
- 12 Eau-de-vie
- 13 Liqueur
- 14 Cocktails sans alcool
- 15 Boissons sans alcool
- 16 Boissons chaudes

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

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
@bristolgeneva
Restaurant ouvert 7/7 - 11h/22h



Elisa

Nous sommes en 1919 au Caffè Casoni, à Florence. Un habitué, le Comte Camillo Negroni demande au barman Fosco Scarselli son habituel Americano, cette fois ci renforcé avec du Gin.

Le Negroni voit le jour. Un classique italien qui fait battre le cœur des amateurs d'amertume avec élégance depuis plus d'un siècle.

It is 1919 at Caffè Casoni in Florence. A regular, Count Camillo Negroni, asks bartender Fosco Scarselli for his usual Americano, this time with a little extra strength, replacing the soda water with gin.

The Negroni is born. An Italian classic that has been elegantly captivating lovers of bitterness for more than a century.

Aquarelle réalisée par Elisa Corsetti - Cheffe de rang
Watercolor painting by Elisa Corsetti - Head Waitress

Prélude

Apérol Spritz 18cl	20.-
Apérol, eau gazeuse, Prosecco	
<i>Aperol, sparkling water, Prosecco</i>	
Hugo 18cl	21.-
Liqueur Saint-Germain, eau gazeuse, menthe fraîche, Prosecco	
<i>Saint-Germain liqueur, sparkling water, fresh mint, Prosecco</i>	
Mimosa 12cl	21.-
Orange fraîche, Champagne Laurent-Perrier	
<i>Fresh orange, Laurent-Perrier Champagne</i>	
Negroni 10cl	23.-
Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge	
<i>Bombay Sapphire gin, Campari, red Martini</i>	

SANS ALCOOL

Virgin Colada 18cl	15.-
Ananas, orange, noix de coco	
<i>Pineapple, orange, coconut</i>	
Bora Bora 18cl	15.-
Passion, ananas, citron, grenadine	
<i>Passion fruit, pineapple, lemon, grenadine</i>	
Thé glacé Bristol 25cl	10.-
<i>Bristol Iced tea</i>	

Petite faim et grandes envies

7j/7 de 11h à 22h - 7 days a week from 11am to 10pm

ENTRÉES À PARTAGER OU PAS...

Crevettes croustillantes (6 pièces) ●●●●●	28.-
<i>Crispy shrimps (6 pieces)</i>	
Gyozas végétariens, sauce aigre-douce (6 pièces) ●●●●●●	26.-
<i>Vegetarian gyozas, sweet and sour sauce (6 pieces)</i>	
Gyozas au poulet, sauce aigre-douce (6 pièces) ●●●●●	27.-
<i>Chicken gyozas, sweet and sour sauce (6 pieces)</i>	
Ardoise de jambon cru du Valais, oignons grelots, toasts ●	28.-
<i>Plate of Valais cured ham, pearl onions and toast</i>	
Ardoise de saumon fumé <i>par nos soins</i>, beurre et toasts ●	28.-
<i>Plate of home-smoked salmon, butter and toasts</i>	
Croquetas au jambon cru, mayonnaise sriracha (6 pièces) ●●●●	26.-
<i>Croquettes with cured ham, Sriracha mayonnaise (6pieces)</i>	

PLATS

Salade Caesar au poulet croustillant ●●	34.-
<i>Ceasar salad with crispy chicken</i>	
Salade végétarienne ●●●●	28.-
<i>Veggie salad</i>	
Croque-Bun au boeuf, frites fraîches ●●●●●	31.-
<i>Beef croque-bun, fresh fries</i>	
Club poulet ou saumon fumé <i>par nos soins</i>, frites fraîches ●●●●	31.-
<i>Chicken club or home-smoked salmon club, fresh fries</i>	
*Poisson du moment, légumes de saison, riz libanais et crème citron ●	48.-
<i>Fish of the day, seasonal vegetables, Lebanese rice and lemon cream</i>	
*Pièce du boucher, chimichurri, légumes de saison, frites fraîches ●	49.-
<i>Butcher's cut, chimichurri, seasonal vegetables, fresh fries</i>	

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

*Served only between noon and 2pm and between 7pm and 10pm

DOUCEURS

Île flottante, vanille de Madagascar ●		14.-
<i>Floating island, Madagascar vanilla</i>		
Fondant au chocolat, glace vanille ●●	cuisson : 12 min cooking time: 12 min	14.-
<i>Chocolate fondant, vanilla ice cream</i>		
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille ●●●		14.-
<i>Thin tartlet with caramelised apples, vanilla ice cream</i>		
Glaces et sorbets <i>maison</i> par notre Chef pâtissier Alexis ●●	la boule the scoop	5.50
<i>Homemade ice creams and sorbets by our pastry Chef Alexis</i>		

● Végétarien *vegetarian* ● Arachide *peanuts* ● Lactose
● Gluten ● Fruit à coque *nuts*

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel et n'hésitez pas à nous indiquer vos intolérances.

*For more information about allergens in our dishes,
please ask our head waiter and do not hesitate to tell us about your intolerances.*

Provenance des viandes:

Origin of the meat:

Bœuf / Poulet : Suisse / France

Beef / Chicken: Switzerland / France

Provenance des poissons:

Origin of the fish:

Crevette : Océan Indien

Prawn: Indian Ocean

Saumon : Ecosse

Salmon: Scotland

Provenance des pains et toast: Suisse

Origin of the breads and toasts: Switzerland

Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans. Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut, nous vous prions de nous en excuser

In order to preserve all their quality and freshness, we would like to inform you that all our products are rigorously selected directly from the producers and craftsmen.

We are dependent on the market and some products may occasionally be missing, please accept our apologies.

Vins au verre

Wines by the glass

BLANC

10cl

Suisse

Chasselas, Domaine de la Bolliataz - *Vaud*

Intuition, vin doux, La Cave de Genève

Divina, Domaine des Dix Vins - *Genève*

10.-

12.-

12.-

France

Sancerre, Domaine du Nozay - *Vallée de la Loire* 

Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - *Bourgogne*

14.-

22.-

Italie

Pinot Grigio, Giuseppe & Luigi - *Frioule*

10.-

ROSÉ

France

Château d'Esclans, Whispering Angel - *Côtes de Provence*

12.-

ROUGE

Suisse

Merlot L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins - *Genève*

Pinot noir, Domaine Chanton - *Valais*

12.-

15.-

France

La Demoiselle de Sociando-Mallet - *Bordeaux*

Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe - *Vallée du Rhône*

15.-

24.-

Italie

Shymer, Baglio Di Pianetto - *Sicile* 

15.-

CHAMPAGNE

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier

La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

20.-

28.-

Pour les vins en bouteille, n'hésitez pas à demander notre carte des vins
For bottled wines, do not hesitate to ask for our wine list

BIÈRE

Bière Pression Calanda	Suisse	4.8%	25cl	8.-
			50cl	16.-
Erdinger Blanche	Allemagne	5.3%	33cl	9.-
Birra Moretti	Italie	4.6%	33cl	9.-
Heineken	Pays-Bas	5%	33cl	9.-
Heineken 0.0% sans alcool	Pays-Bas	0%	33cl	7.-

APÉRITIF

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 & SHERRY

Graham's Fine White Port	Portugal	19%		11.-
Graham's Fine Tawny Port	Portugal	19%		11.-
Vallado Adélaïde Vintage 2019 Port	Portugal	19.5%		17.-
Drysack Medium	Espagne	19.5%		11.-
Tio Pepe fino muy seco	Espagne	15%		11.-

COCKTAIL à partir de 16h - from 4pm

Lilly-Berry 18cl				21.-
Lillet blanc, menthe fraîche, citron vert, myrtilles, limonade <i>White Lillet, fresh mint, lime, blueberry, lemonade</i>				