



- 1 Prélude
- 2 Gourmet et gourmand
- 4 Petite faim et grandes envies
- 7 Vins au verre
- 8 Bière, Apéritif, Porto & Sherry
- 9 Vodka & Rhum
- 10 Gin
- 12 Whisky
- 14 Eau-de-vie
- 15 Liqueur
- 16 Cocktails sans alcool
- 17 Boissons sans alcool
- 18 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



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>		

TAPAS coups de coeur 23.-

du mardi au samedi de 18h à 21h30 -
from Tuesday to Saturday from 6pm to 9.30pm

Pâté croûte fait par nos soins, caille, foie gras et pistaches 🍫🌾🥤
Homemade pâté croûte with quail, foie gras and pistachios

Tagliata de bœuf mariné 🍫🍫🌾🥤
Marinated beef tagliata

Tataki de truite rose de Bruggli 🌾🥤
Bruggli pink trout tataki

Supions alla carbonara, mousseline d'épinards, parmesan en deux façons 🥤
Carbonara-style calamari, spinach mousseline and Parmesan in two ways

🌱 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:

Caille / Foie gras / Volaille: France
Quail / Foie gras / Chicken: France

Bœuf / Ris de veau / Poulet:
Suisse / France

*Beef / Veal / Chicken:
Switzerland / France*

Provenance des poissons:
Origin of the fish:

Supions: Argentine
Calamari: Argentina

Black cod: Océan Pacifique Nord
Black cod: Northern Pacific Ocean

Truite: Suisse
Trout: Switzerland

Crevette : Océan Indien
Prawns: 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, Genève

Assemblage, Domaine des Graves

Intuition, vin doux, La Cave de Genève

Divina, Domaine des Dix Vins

10.-

10.-

12.-

France

Sancerre, Domaine du Nozay - Vallée de la Loire 

Condrieu, Domaine François Merlin - Vallée du Rhône

Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - Bourgogne

14.-

16.-

22.-

ROSÉ

France

Château d'Esclans, Whispering Angel

12.-

ROUGE

Suisse, Genève

Gueule de Loup, Domaine des Graves - Gamay

L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins - Merlot

10.-

12.-

France

La Demoiselle de Sociando - Mallet - Bordeaux

Gevrey-Chambertin, Domaine Coillot - Bourgogne

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

15.-

18.-

24.-

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>				

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 Reserva	Caraïbes	40%	22.-
Appleton Estate 15 ans	Jamaïque	43%	24.-
Zacapa Solera 23 ans	Guatemala	40%	25.-
Havanets (Rhum sans alcool)	Belgique	0.0%	12.-

COCKTAIL à partir de 16h - from 4pm

Purple Rain 18cl	23.-
Vodka Wyborowa, pamplemousse frais, cranberry, violette <i>Wyborowa Vodka, fresh grapefruit, cranberry, violet</i>	
Hello Sunshine 18cl	25.-
Rhum Bacardi Carta Oro, mangue, fruit de la passion, orange fraîche, citron, gingembre <i>Carta Oro Bacardi Rum, mango, passion fruit, fresh orange, lemon, ginger</i>	
Alice's Secret 18cl	25.-
Rhum infusé au poivre de Java, liqueur épicée Mangalore, citron vert, limonade à la cerise noire, hibiscus <i>Rum infused with Java pepper, Mangalore spicy liqueur, lime, dark cherry lemonade, hibiscus</i>	

GIN

4cl

Hendrick's

41.4%

18.-

Écosse - Genièvre, rose, concombre, agrumes
Scotland - juniper, rose, cucumber, citrus

Tanqueray N° Ten

47.3%

21.-

Angleterre - Pamplemousse, agrumes, genévrier, camomille
England - Grapefruit, citrus fruits, juniper, chamomile

Bombay Sapphire

41.4%

18.-

Angleterre - Genièvre, citron, coriandre, réglisse
England - Juniper, lemon, coriander, liquorice

Secret Garden

40%

21.-

Suisse - Framboise, passion, cynorhodon, hibiscus
Switzerland - Raspberry, passion fruit, rosehip, hibiscus

Roku

43%

21.-

Japon - Yuzu, thé sencha, poivre sansho, fleur de cerisier
Japan - Yuzu, sencha tea, sansho pepper, sakura flower

Mare

42.7%

21.-

Espagne - Olive, romarin, thym, basilic
Spain - Olive, rosemary, thyme, basil

Generous Azur

40%

22.-

France - Agrumes, violette, basilic, sureau
France - Citrus, violet, basil, elderflower

Sutton's Seedless

40%

21.-

Suisse - Rhubarbe, agrumes, genièvre, yuzu
Switzerland - Rhubarb, citrus, juniper, yuzu

GIN SANS ALCOOL

4cl

Botaniets Ginger & Yuzu

0.0%

12.-

Belgique - Yuzu, gingembre, genièvre, cardamome

Belgium - Yuzu, ginger, juniper, cardamom

Seedlip Spice 94

0.0%

12.-

Angleterre - Piment Jamaïque, cardamome, pamplemousse, chêne

England - Jamaican pepper, cardamom, grapefruit, oak

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.-

COCKTAIL à partir de 16h - from 4pm

Summer Punch 15cl

23.-

Gin Hendrick's, fleur de sureau, citron, pomme

Gin Hendrick's, elderflower, lemon, apple

Negroni Bianco 10cl

21.-

Gin Bombay Sapphire, bergamote Italicus, Martini blanc

Bombay Sapphire Gin, bergamot Italicus, white Martini

Dream Team 25cl

25.-

Gin à la rhubarbe Sutton's Seedless, pomme grenade,

glaçon ananas et fève de Tonka, tonic dry Swiss Moutain

Sutton's Seedless rhubarb Gin, pomegranate,

pineapple and tonka bean ice cube, Swiss Moutain tonic dry

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

Jameson	40%	19.-	4cl
Bushmills Single Malt 10 ans	40%	21.-	

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon	45%	21.-	4cl
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 WHISKEY

Nikka Coffey Malt	45%	25.-	4cl
Mars Maltage Cosmo	43%	25.-	
Hibiki Japanese Harmony	43%	32.-	

TEQUILA & MEZCAL

Patrón Silver	Mexique	40%	22.-	4cl
Don Julio Reposado	Mexique	38%	20.-	
Mezcal Montelobos	Mexique	43.2%	22.-	

COCKTAIL à partir de 16h - from 4pm

Caramel Old Fashioned 8cl		23.-
Whiskey Bulleit Bourbon, caramel, Angostura bitters <i>Bulleit Bourbon Whiskey, caramel, Angostura bitters</i>		
Firestorm 18cl		25.-
Mezcal Montelobos, liqueur de piments Ancho Reyes, citron vert, orange bitters, ginger beer <i>Montelobos Mezcal, Ancho Reyes chili liqueur, lime, orange bitters, ginger beer</i>		
French Margarita 10cl		23.-
Tequila Don Julio Reposado, Chambord, pomme grenade, citron vert <i>Don Julio Reposado Tequila, Chambord, pomegranate, lime</i>		

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 Hors d'âge		40%	34.-
Bas-Armagnac Delort récolte 1990		40%	39.-

CALVADOS

			4cl
Père Magloire VSOP		40%	25.-

COCKTAIL à partir de 16h - from 4pm

Pearadise 18cl	25.-
Poire Williamine Morand, pomme, ananas, citron vert, baies de Timut, Falernum	
<i>Pear Williamine Morand, apple, pineapple, lime, Timut berries, falernum</i>	

LIQUEUR

4cl

Liqueur Williamine Morand	Suisse	35%	18.-
The Seventh Sense Kaffe 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.-
Génépi Dolin	France	40%	20.-
Italicus	Italie	20%	18.-
Amaretto Disaronno	Italie	28%	18.-
Limoncello	Italie	22%	18.-
Molinari Sambucca Extra	Italie	40%	18.-
Mandarine Napoléon	Belgique	38%	20.-
Drambuie	Ecosse	40%	18.-
Bailey's	Irlande	17%	18.-

COCKTAIL à partir de 16h - from 4pm

Chartreuse Swizzle 15cl	25.-
Chartreuse verte, ananas, citron vert, falernum <i>Green Chartreuse, pineapple, lime, falernum</i>	

Cocktails sans alcool

Non-alcoholic Cocktails

MOCKTAIL

Cherry Mojito 18cl	15.-
Menthe fraîche, citron vert, hibiscus, limonade à la cerise noire <i>Fresh mint, lime, hibiscus, dark cherry lemonade</i>	
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>	

COCKTAIL NOLOW 0.0% avec spiritueux sans alcool

with non-alcoholic spirits

Lead The Way 18cl	17.-
Rhum 0.0% Havaniets, purée de mangue, ananas, cranberry, citron vert <i>Rum 0,0% Havaniets, mango purée, pineapple, cranberry, lime</i>	
Little Garden 18cl	17.-
Spiritueux 0.0% Seedlip Spice 94, citron, gingembre, tonic provençale <i>Spirit 0,0% Seedlip Spice 94, lemon, ginger, provençal tonic</i>	
Moonlight 18cl	17.-
Gin 0.0% Botaniets gingembre & yuzu, citron vert, vanille, ginger ale <i>Gin 0,0% Botaniets ginger & yuzu, lime, vanilla, ginger ale</i>	

Boissons sans alcool

Soft drinks

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.-
Thé glacé Bristol	25cl	10.-
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.-
Apple juice Ramseier	33cl	7.-

Boissons chaudes

Hot drinks

CAFÉ

Café	6.-
Espresso	6.-
Ristretto	6.-
Double espresso	8.-
Cappuccino	8.-
Café au lait	8.-
Renversé	8.-
Chocolat chaud	8.-

THÉ de la maison Le Cercle du Thé

Thé vert Gunpowder BIO	8.-
Thé vert Jasmin BIO	8.-
Thé Menthe Fraîche	10.-
English Breakfast BIO	8.-
Earl Grey BIO	8.-
Thé noir des Magiciens	8.-

INFUSION

Camomille BIO	8.-
Verveine BIO	8.-
Rooibos Orange Citron BIO	8.-