Le Bar

Cocktail 2

La Carte - *the Menu* 6

Vin au verre - *wine by the glass* 9

Bière, Apéritif, Porto & Sherry 10

Vodka, Rhum, Tequila 11

Gin 12

Whisky 14

Eau-de-vie 16

Liqueur 17

Boisson sans alcool - *Soft* 18

Boisson chaude - *Hot drink* 19

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
@bristolgeneva

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

COCKTAIL SIGNATURE

à partir de 16h - from 4pm

Mr JACK 10cl 26.-
Gin à la rhubarbe Sutton's Seedless, citron vert, citrouille épicée, givrage pain d'épice
Sutton's Seedless rhubarb gin, lime, spiced pumpkin, gingerbread rim

12cl 26.- **INTO THE DARK**
Eristoff black aux baies sauvages, poivre de Timut, pomme-grenade, citron vert, blanc d'œuf, violette
Wild berry *Eristoff black, Timut pepper, pomegranate, lime, egg white, violet*

GHOST STORY 18cl 26.-
Rhum Bacardi spiced, passion, bergamote, orange sanguine, citron vert, falernum
Bacardi Spiced rum, passion fruit, bergamot, blood orange, lime, falernum

15cl 12.- **MINUIT AU CHALET**
Vin chaud maison aux épices d'hiver
Homemade mulled wine with winter spices

SNOW MULE 18cl 26.-
Rhum infusé au poivre de Java, cannelle,
citron vert, ginger beer, sucre glace
Java pepper-infused rum, cinnamon,
lime, ginger beer, icing sugar

12cl 26.- **ONCE UPON A TIME**
Vodka infusé au thé exotique des Magiciens,
citron vert, agave
Magicians' exotic tea-infused vodka,
lime, agave

ONE LAST SPELL 12cl 26.-
Calvados infusé à la fève de Tonka,
génépi, orange, citron, miel
Tonka bean-infused Calvados,
génépi liqueur, orange, lemon, honey

15cl 12.- **CARABOUILLE**
Chocolat chaud, caramel,
guimauve, chantilly, (sans alcool)
Hot chocolate, caramel,
marshmallow, whipped cream (non alcoholic)

COCKTAIL à partir de 11h - from 11am

HUGO 18cl — 20.-
Saint-Germain, eau gazeuse, menthe fraîche, prosecco
St-Germain, sparkling water, fresh mint, prosecco

SPICED DAIQUIRI 10cl — 21.-
Rhum Bacardi spiced, ananas, citron vert, sucre
Bacardi Spiced rum, pineapple, lime, sugar

GIN BUCK 18cl — 23.-
Gin Hendrick's, citron, Angostura bitters, ginger ale
Hendrick's gin, lemon, Angostura bitters, ginger ale

TOMMY'S MARGARITA 10cl — 23.-
Tequila Don Julio Reposado, citron vert, agave, givrage sel fin
Don Julio Reposado tequila, lime, agave, fine salt rim

CARAMEL OLD FASHIONED 8cl — 23.-
Whiskey Bulleit Bourbon, caramel, Angostura Bitters
Bullet Bourbon whiskey, caramel, Angostura bitters

BEE'S KNEES 10cl — 23.-
Gin Bombay Sapphire, orange, citron, miel
Bombay Sapphire gin, orange, lemon, honey

RING THE BELL 10cl — 23.-
Châtaigne, cranberry, champagne Laurent-Perrier
Chestnut, cranberry, Laurent-Perrier champagne

LET IT GO 18cl — 21.-
Lillet blanc, tonic provençale, citron vert, poire fraîche, cannelle
White Lillet, Provençal tonic water, lime, fresh pear, cinnamon

MOCKTAIL

sans alcool / *non-alcoholic*

BLOODY PUMPKIN 18cl — 15.-
Cranberry, orange sanguine, citron vert, citrouille épicée
Cranberry, blood orange, lime, spiced pumpkin

COCO BONGO 18cl — 15.-
Ananas, passion, citron, noix de coco
Pineapple, passion fruit, lemon, coconut

GINGER MOJITO 18cl — 15.-
Menthe fraîche, citron vert, agave, ginger ale
Fresh mint, lime, agave, ginger ale

COCKTAIL NOLOW 0.0%

avec spiritueux sans alcool / *with non-alcoholic spirits*

ZÉBULON 18cl — 17.-
Gin 0.0% Botaniets ginger & yuzu, citron vert, limonade à la cerise noire, hibiscus
Botaniets Ginger & Yuzu 0.0% gin, lime, black cherry lemonade, hibiscus

BUCKY 18cl — 17.-
Spiriteux 0.0% Seedip Spice 94, citron vert, falernum, ginger beer
Seedip Spice 94 0.0% spirit, lime, falernum, ginger beer

ÉTOILE GIVRÉE 18cl — 17.-
Rhum 0.0% Havaniets, ananas, pomme, citron vert, cannelle
Havaniets 0.0% rum, pineapple, apple, lime, cinnamon

LA CARTE

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

TAPAS DU MONDE - *tapas around the world*

Crevettes croustillantes (6 pièces) *Crispy shrimps (6 pieces)*	28.-
Saumon fumé *par nos soins*, beurre et toasts *Plate of home-smoked salmon, butter and toasts*	28.-
Sélection de fromages de la Maison Bruand *Sélection of cheeses from Maison Bruand*	22.-
Croquetas au jambon cru, mayonnaise sriracha (6 pièces) *Croquettes with cured ham, Sriracha mayonnaise (6 pieces)*	26.-
Croquetas au saumon, mayonnaise sriracha (6 pièces) *Croquettes with salmon, Sriracha mayonnaise (6 pieces)*	26.-
Gyozas végétariens, sauce aigre-douce (6 pièces) *Vegetarian gyozas, sweet and sour sauce (6 pieces)*	26.-
Gyozas au poulet, sauce aigre-douce (6 pièces) *Chicken gyozas, sweet and sour sauce (6 pieces)*	27.-
Houmous, pain pita *Hummus, pita bread*	14.-
Kebbé, crème d'ail (6 pièces) *Kibbeh, garlic cream (6 pieces)*	28.-

PLATS - *main courses*

Potage de saison *Seasonal soup*	14.-
Salade Caesar au poulet croustillant *Ceasar salad with crispy chicken*	34.-
Salade végétarienne *Veggie salad*	28.-
Penne alla Napoletana, parmesan *Napoletana-style penne pasta, parmesan cheese*	28.-
Club poulet, frites fraîches *Chicken club, fresh fries*	31.-
Club saumon fumé *par nos soins*, frites fraîches *Home-smoked salmon club, fresh fries*	31.-
* **Poisson du moment, chimichurri, légumes de saison, riz libanais** *Fish of the day, chimichurri, seasonal vegetables, Lebanese rice*	48.-
***Rumsteck, chimichurri, salade, frites fraîches** *Rump steak, chimichurri, salad, fresh fries*	49.-

*Servi uniquement entre 12h et 14h et entre 19h et 22h
**Served only between noon and 2pm and between 7pm and 10pm*

DESSERTS - *deserts*

Fondant au chocolat, glace vanille *Chocolate fondant, vanilla ice cream*	cuisson : 12 min *cooking time: 12 min*	14.-
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille *Thin tartlet with caramelised apples, vanilla ice cream*		14.-
Café Gourmand *Gourmet coffee*		14.-
Glaces et sorbets *maison* par notre Chef pâtissier Alexis *Homemade ice creams and sorbets by our pastry Chef Alexis*	la boule *the scoop*	6.-

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 waiterand do not hesitate to tell us about your intolerances.

Provenances
Origins

Poulet *Chicken*	Suisse *Switzerland*
Boeuf *Beef*	France *France*
Crevettes *Prawns*	Océan Indien *Indian Ocean*
Saumon *Salmon*	Ecosse *Scotland*
Pain *Breads*	Suisse *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.

Vin au verre
Wine by the glass

BLANC

	10cl
Suisse	
Chasselas, Domaine de la Bolliataz - *Vaud*	10.-
Divina, Domaine des Dix Vins - *Genève*	12.-
Intuition, vin doux, La Cave de Genève	12.-
France	
Sancerre, Domaine du Nozay - *Vallée de la Loire*	14.-
Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - *Bourgogne*	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*	12.-
Pinot noir, Domaine Chanton - *Valais*	15.-
France	
La Demoiselle de Sociando-Mallet - *Bordeaux*	15.-
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe - *Vallée du Rhône*	24.-
Italie	
Shymer, Baglio Di Pianetto - *Sicile*	15.-

CHAMPAGNE

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier	20.-
La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier	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

			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.-
Ramazzotti	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 Port	Portugal	19%	11.-
Vallado Adélaïde Vintage 2019 Port	Portugal	19.5%	17.-

SHERRY

			6cl
Drysack Medium	Espagne	19.5%	11.-
Tio Pepe fino muy seco	Espagne	15%	11.-

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.-
Havaniets (Rhum sans alcool)	Belgique	0.0%	12.-

TEQUILA

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

MEZCAL

			4cl
Mezcal Montelobos	Mexique	43.2%	22.-
Mezcal Rosaluna	Mexique	40%	22.-

GIN

		4cl
Secret Garden Suisse - Framboise, passion, cynorhodon, hibiscus *Switzerland - Raspberry, passion fruit, rosehip, hibiscus*	40%	21.-
Sutton's Seedless Suisse - Rhubarbe, agrumes, genièvre, yuzu *Switzerland - Rhubarb, citrus, juniper, yuzu*	40%	21.-
Altitude Winter France, Chamonix - Cannelle, orange, muscade, châtaigne *France, Chamonix - Cinnamon, orange, nutmeg, chestnut*	40%	21.-
Altitude Summer France, Chamonix - Basilic, verveine, citronnelle, romarin *France, Chamonix - Basil, verbena, lemongrass, rosemary*	40%	21.-
Generous Azur France - Agrumes, violette, basilic, sureau *France - Citrus, violet, basil, elderflower*	40%	22.-
Hendrick's Écosse - Genièvre, rose, concombre, agrumes *Scotland - juniper, rose, cucumber, citrus*	41.4%	18.-
Hendrick's Grand Cabaret Écosse - Pêche, abricot, cerise, poivre doux *Scotland - Peach, apricot, cherry, sweet pepper*	43.4%	20.-
Mare Espagne - Olive, romarin, thym, basilic *Spain - Olive, rosemary, thyme, basil*	42.7%	21.-

		4cl
Bombay Sapphire Angleterre - Genièvre, citron, coriandre, réglisse *England - Juniper, lemon, coriander, liquorice*	41.4%	18.-
Tanqueray N° Ten Angleterre - Pamplemousse, agrumes, genévrier, camomille *England - Grapefruit, citrus fruits, juniper, chamomile*	47.3%	21.-
Amuerte Coca Leaf Black Edition Belgique - Feuilles de coca péruviennes, fruit du dragon, papaye, tamarillo *Belgium - Peruvian coca leaves, dragon fruit, papaya, tamarillo*	43%	23.-
Roku Japon - Yuzu, thé sencha, poivre sansho, fleur de cerisier *Japan - Yuzu, sencha tea, sansho pepper, sakura flower*	43%	21.-

GIN SANS ALCOOL

		4cl
Botaniets Ginger & Yuzu Belgique - Yuzu, gingembre, genièvre, cardamome *Belgium - Yuzu, ginger, juniper, cardamom*	0.0%	12.-
Seedlip Spice 94 Angleterre - Piment Jamaïque, cardamome, pamplemousse, chêne *England - Jamaican pepper, cardamom, grapefruit, oak*	0.0%	12.-

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.-

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 WHISKEY

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

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 Gensac 10 ans	40%	34.-
Bas-Armagnac Delort récolte 1990	40%	39.-

CALVADOS

		4cl
Père Magloire VSOP	40%	25.-

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.-

Boisson sans alcool
Soft drink

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 / Ginger Ale / Ginger Beer Classic Tonic / Provençale Tonic / 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.-

Boisson chaude
Hot drink

CAFÉ & LACTÉ

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

THÉ & INFUSION
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.-
Camomille BIO	8.-
Verveine BIO	8.-
Rooibos Orange Citron BIO	8.-

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