



HÔTEL BRISTOL

GENÈVE

Carte Room Service

Room Service Menu

Service de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00
Prix en francs suisses, tva et service inclus
Les plats marqués avec * sont disponibles 24 h/24

Served from noon to 2pm and from 7pm to 10pm
Prices are in swiss francs, vat and service included
Dishes marked with * are available 24 hours a day



Végétarien/Vegetarian - Arachide/Peanut - Fruits à coque/Nuts - Gluten/Gluten - Lactose/Lactose

Pour toute autre allergie ou intolérance, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

For any other allergy or intolerance, our employees are at your disposal to inform you about the ingredients used in our dishes on your request.

Provenance des viandes : bœuf, poulet : Suisse et France / veau : Suisse

Origin of meats: beef, chicken: Switzerland and France / veal: Switzerland








Provenance des poissons : daurade : Corse / saumon : Ecosse / thon : Océan Indien

Origin of fish: sea bream: Corsica / salmon: Scotland / tuna: Indian Ocean

















Provenance des pains et toasts : Suisse

Origin of the breads and toasts: Switzerland







Sur Ardoises / Platters















L'Ecosse : Cœur de saumon « fumé par nos soins », beurre au citron, sucrine au parmesan	 	26.-
<i>Scotland: Home-smoked heart of salmon, lemon butter, parmesan sucrine</i>		
L'Asie : Gyozas végétariens, houmous et sauce aigre douce	    	21.-
<i>Asia: Vegetarian gyozas, hummus and sweet and sour sauce</i>		
Le Valais : Jambon cru et lard sec paysan du Valais, pickles d'oignons		25.-
<i>Valais: raw ham and dry-cured Valais bacon, onion pickles</i>		

Sandwichs / Sandwiches













Croque-monsieur, jambon de campagne et Gruyère AOP, salade verte	 	21.-
<i>Croque-monsieur, country ham and Gruyère PDO, green salad</i>		
Club sandwich au poulet et œuf au plat, frites	 	25.-
<i>Chicken club sandwich with fried egg, French fries</i>		
Club sandwich au saumon « fumé par nos soins » et avocat, frites	 	26.-
<i>Home-smoked salmon club sandwich with avocado, French fries</i>		
* Pizza margherita / Pizza margherita	    	26.-
* Panini poulet-curry / Chicken-curry panini	 	24.-
* Panini tomates-mozzarella / Tomato-mozzarella panini	  	24.-

Les Classiques / Classics

		entrée	plat
Salade de sucrine et romaine, avocat et parmesan	  	18.-	29.-
<i>Sucrine and romaine salad with avocado and parmesan</i>			
Salade Caesar au poulet croustillant	 	19.-	34.-
<i>Caesar salad with crispy chicken</i>			
Carpaccio de pêche du moment au citron vert et salade de roquette		23.-	42.-
<i>Carpaccio of catch of the moment with lime and rocket salad</i>			

* Potage de légumes de saison <i>Seasonal vegetable soup</i>	 	12.-
Tagliata de bœuf, chimichurri aux piquillos, frites et salade <i>Beef tagliata, chimichurri with piquillos, French fries and salad</i>	 	46.-
Croustillant de poulet mariné, sauce basquaise, riz au jasmin <i>Crispy marinated chicken, Basquaise sauce, jasmine rice</i>	 	42.-
Poisson du moment à la plancha, marinade créole, légumes de saison <i>Grilled fish, Creole marinade, seasonal vegetables</i>		42.-
Tataki de thon, sésame façon kimchi, légumes de saison, salade de jeunes pousses <i>Kimchi-style sesame tuna tataki, seasonal vegetables, young shoot salad</i>	  	46.-
* Linguini all'arrabiata, parmesan et roquette <i>Linguini all'arrabiata, parmesan and rocket</i>	   	31.-

Desserts / Desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs, figues séchées et noix <i>Plate of cheeses from near and far, dried figs and walnuts</i>		16.-
Fondant au chocolat, glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	 	14.-
Tartelette au citron meringuée <i>Lemon meringue tartlet</i>	  	14.-
Carpaccio d'ananas et sorbet coco <i>Pineapple carpaccio with coconut sorbet</i>		12.-
Glaces et sorbets « maison » par notre pâtissier Alexis (la boule) <i>Home-made ice-creams and sorbets by our pastry chef Alexis (the scoop)</i>	 	4.-
* Meringues à la crème double de la Gruyère <i>Meringues with Gruyère double cream</i>		12.-
* Parfait glacé au chocolat <i>Iced chocolate parfait</i>	  	14.-