

Le Bistro

Chef Armel Bedouet et son équipe vous proposent une cuisine savoureuse et rapide mélangeant les plats traditionnels avec ceux de leur époque.

Que vous soyez fin gourmet ou que vous ayez une envie d'un plat canaille, sa carte sera répondre à toutes vos attentes.

Le Bistro vous souhaite la bienvenue!

***Chef Armel Bedouet** and his team present a tasty and fast cuisine mixing traditional and actual dishes.*

Whether you are a gourmet or have a craving for a generous dish, his menu will meet all your expectations



Welcome to Le Bistro!

Provenance de nos viandes : SUISSE – FRANCE – AUTRICHE.
Origin of our meats: SWITZERLAND – FRANCE - AUSTRIA.

Prix en CHF – TVA à 8.00 % et service inclus
Prices are in CHF – 8.00 % VAT and service included

Entrées - Starters

CHF



Pousses de salade de Veigy Foncenex, vinaigrette balsamique  **12.-**
Young salad leaves from Veigy Foncenex, balsamic dressing 

Salade César au poulet et anchois  **19.-**
Caesar salad with chicken and anchovy  **26.-**



Entrée
Plat

Salade César aux crevettes  **19.-**
Caesar salad with shrimps 

Entrée
Plat

Velouté crémeux de champignons, croûtons, huile de noisette  **18.-**
Creamy veloute of mushrooms, croutons, hazelnut oil 

Carpaccio de baronne de bœuf  **25.-**
Beef carpaccio 





Crevettes eden, mangue et papaye verte, vinaigrette passion  **24.-**
Eden Jumbo shrimps, mango and green papaya, passion fruit dressing 

Sans Gluten / Gluten Free 







Nos Sandwiches – *Sandwichs* **CHF**

| | |
|---|-------------|
| Club sandwich traditionnel, poulet ou saumon, <i>Traditional club sandwich, with chicken or salmon,</i> | 25.- |
| Bistro burger Viande de boeuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée <i>Beef Meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce</i> | 25.- |
| Crousti-burger Filet de poulet pané, salade, tomate, mayonnaise iceberg <i>Fillet of breaded chicken, salad, tomato, iceberg mayonnaise</i> | 26.- |
| American BBQ burger Viande de boeuf, bacon, salade, tomate, oignons frits, pickles, sauce BBQ <i>Beef meat, bacon, salad, tomato, fried onions, pickles, BBQ sauce</i> | 27.- |
| Obélix burger Viande de sanglier, bacon, salade, tomate, oignons compotés et frits, sauce épicée <i>Wild boar meat, bacon, salad, tomato, stewed and fried onions, spicy sauce</i> | 27.- |
| Swedish burger Saumon snacké, salade, tomate, oignons frits, sauce béarnaise <i>Snacked salmon, salad, tomato, fried onions, bearnaise sauce</i> | 27.- |
| Vegie burger Tofu poêlé, pousses de soja, courgettes et carottes crues, sauce philadelphia <i>Seared tofu, soybean sprouts, raw zucchini and carrot, white cheese sauce</i> | 24.- |





Nos poissons - *Fishes...* CHF

| | |
|--|------|
| Dos de cabillaud, vitelottes à la fourchette  | 39.- |
| <i>Back of cod, potato puree</i>  | |
| Filets de perche du lac Léman  | 46.- |
| <i>Pike perch from Lake Léman</i>  | |
| Fish & Chips Royal | 28.- |

...et Viandes - *Meats*

| | |
|--|------|
| Tartare de veau, gruyère et figues  | 32.- |
| <i>Veal tartar, gruyere cheese and figs</i>  | |
| Entrecôte de Bœuf GRTA, pommes pont-neuf  | 39.- |
| <i>Beef sirloin steak GRTA, potato pont-neuf</i>  | |
| Cuisse de pintade des Dombes, embeurrée de choux  | 29.- |
| <i>Guinea fowl leg from Dombes, buttered cabbage</i>  | |



Pâtes et riz - *Pasta & rice*

| | |
|--|------|
| Ravioles de courge muscade aux 4 épices Butternut squash ravioles with spices | 32.- |
| Risotto végétarien aux artichauts Macau  | 29.- |
| <i>Vegetarian risotto with artichokes from Macau</i>  | |
| Risotto aux crevettes sauce citronnelle  | 34.- |
| <i>Risotto with shrimps, lemongrass sauce</i>  | |
| Coquillettes et jambon blanc façon grand-mère <i>Pasta in shell shape with white ham</i> | 21.- |

Sans Gluten / *Gluten Free* 

Desserts – *Desserts*

CHF

| | | |
|--|------------------|-------------|
| Cheesecake | | 12.- |
| Mousse au chocolat  | | 12.- |
| <i>Chocolate mousse</i>  | | |
| Tropézienne | | 12.- |
| Profiteroles à la vanille, sauce chocolat | | 12.- |
| <i>Vanilla profiterole, chocolate sauce</i> | | |
| Salade de fruits frais  | | 10.- |
| <i>Fresh fruit salad</i>  | | |
| Tarte du jour | | 9.- |
| <i>Pie of the day</i> | | |
| Glace et sorbet  | la boule | 5.- |
| <i>Ice cream and sorbets</i>  | <i>per scoop</i> | |
| Sélection de fromages régionaux  | | 14.- |
| <i>Selection of regional cheeses</i>  | | |

Sans Gluten / *Gluten Free* 