

- Cocktails -

Kir royal

Champagne, liqueur de cassis
Champagne, blackcurrant liqueur

Bijou

Gin, vermouth, chartreuse verte, orange bitter
Gin, vermouth, green chartreuse, orange bitter

French Martini

Vodka, liqueur de Chambord, jus d'ananas
Vodka, Chambord liqueur, pineapple juice

Hugo Spritz

Prosecco, Saint-Germain, menthe, eau gazeuse
Prosecco, Saint-Germain, mint, sparkling water

- Sans alcool -

Coca Cola, Coca Cola Zero, Nestea, Orangina, Sprite, Jus de fruits

- Eaux minérales -

Badoit, Evian (50cl)

27.-

23.-

21.-

21.-

9.-

8.-

LE BISTROT

— DU RHÔNE —

- Entrées -

Mi-cuit de bœuf suisse

Concombre, coriandre, sésame, vinaigre de riz
Half-cooked Swiss beef, cucumber, coriander, sesame, rice vinegar

26.-

L'oursin

Brouillade d'oursins, bisque de homard
Scrambled sea urchins, lobster bisque

34.-

Carpaccio de poulpe

Poulpe, avocat, agrumes, artichauts violets
Octopus carpaccio, avocado, citrus fruit, purple artichokes

44.-

Burrata

Burrata, tomates colorées, fraises, basilic
Burrata, coloured tomatoes, strawberries, basil

28.-

Salade du Rhône

Quinoa, tomates, concombre, épinard, moutarde
Quinoa, tomatoes, cucumber, spinach, mustard

26.-

Végétarien

Risotto à la truffe

Pleurotes GRTA, truffe aestivum
GRTA oyster mushrooms, aestivum truffle

38.-

- Poissons -

Saumon

Chou-fleur, sauce hollandaise
Salmon, cauliflower, hollandaise sauce

38.-

Sandre

Cresson, échalotes, poireau, vin AOC Côtes du Jura
Pike-perch, watercress, shallots, leek, AOC Côtes du Jura wine


56.-

Tagliatelle fraîches au homard


Homard canadien, estragon
Fresh tagliatelle, Canadian lobster, tarragon


56.-

 Contient du gluten - Contains gluten

 Fruit à coque - Nuts

 Produit laitier - Dairy product

 Contient des œufs - Contains eggs

 Produits de la mer - From the sea

Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe.
For any food allergies and intolerances, kindly ask our team members.

Prix nets en CHF, taxes et service inclus.
Prices are net in CHF, taxes and service included.

Mandarin Oriental, Geneva commitment to sustainability



- Viandes -

Tartare de bœuf   **38.-**

Bœuf suisse, condiments, pain à l'ail
Swiss beef tartare, condiments, garlic bread

Volaille de la ferme du Nant d'Avril   **54.-**

En deux cuissons, pommes de terre ratte, jus truffé
Poultry from the Nant d'Avril farm, cooked two ways, ratte potatoes, truffle jus

Poitrine de veau fumée  **59.-**

Artichaut, gremolata
Smoked veal breast, artichoke, gremolata






Sélection de viandes au four Josper, 6 semaines de maturation, Boucherie du Molard

Selection of Josper oven-roasted meats, dry aged for 6 weeks, from local institution Boucherie du Molard


Entrecôte	Filet de bœuf	T-Bone pour 2	Côte de bœuf pour 2
Entrecote	Beef fillet	for 2	Prime rib for 2
250gr	180gr	1kg	1kg
69.-	88.-	160.-	180.-

Sauce au choix : jus de viande à la truffe aestivum, béarnaise, choron
Choice of sauce: gravy with aestivum truffle, béarnaise, choron

Garniture au choix - Side of your choice

Pomme purée à la truffe aestivum- Aestivum truffle mashed potatoes  **14.-**
Aubergine grillée - Grilled aubergine  **12.-**
Chou-fleur rôti multicolore - Multicolour roasted cauliflower  **12.-**
Carotte confite à l'orange - Carrot confit with orange  **10.-**
Pommes de terre grenaille et crème d'ail - Baby potatoes and garlic cream  **10.-**

Fromage et desserts

Fromage    **18.-**

St Marcellin tiède AOP, pain aux figues et noisettes
Warm St Marcellin AOP cheese, fig and hazelnut bread

Le baba    **18.-**

Fraises, crème vanille de Madagascar
Baba, strawberries, Madagascar vanilla cream

Le chocolat     **18.-**

Biscuit cacao, mousse au chocolat Orfève 70%
Cocoa biscuit, Orfève 70% chocolate mousse

La crème brûlée    **18.-**

Vanille de Madagascar
Madagascar vanilla

La rhubarbe  **18.-**

Amandes, sorbet à la rhubarbe, yaourt
Almonds, rhubarb sorbet, yoghurt

Le Mille-feuille     **18.-**

Crème diplomate, chocolat, vanille, caramel-cacahuètes
Diplomat cream, chocolate, vanilla, caramel-peanuts

CARTE DES BOISSONS

	Au verre By the glass 1dl	A la bouteille By the bottle
- Champagne -		
Laurent-Perrier Brut, La Cuvée	26.-	150.-
Laurent-Perrier Brut, Cuvée Rosé	31.-	180.-
Laurent-Perrier Brut, Grand Siècle N°25	59.-	380.-
- Vins blancs -		
France, Le Val de Loire Sancerre Domaine Gérard Boulay 2023	19.-	110.-
Suisse, Genève Les Eliades, Scheurebe, Domaine du Centaure 2022	17.-	90.-
France, Bourgogne Chardonnay Les Boutilllets, Cheveau, 2021	19.-	110.-
- Vins rouges -		
Argentine, Mendoza Malbec Reserva - Terrazas de Los Andes 2021	15.-	80.-
France, Bourgogne Pinot Noir - Domaine Georges Noellat 2017	25.-	135.-
France, La Vallée du Rhône Septentrionale Syrah, Les Vignes d'à Côté, Domaine Yves Cuilleron	17.-	85.-
- Vins rosés -		
Equinoxe Rosé Les Baux de Provence, Domaine de Lauzières, France	15.-	85.-
Château Peyrassol Côtes de Provence 2022, Provence, France	17.-	95.-

- Bières -

Heineken (33cl) **14.-**

Feldschlösschen sans alcool (33cl) **9.-**

Feldschlösschen without alcohol