

- Cocktails -

Kir royal	27.-
Champagne, liqueur de cassis	
Champagne, blackcurrant	
liqueur	
Bijou	23.-
Gin, vermouth, chartreuse verte, orange bitter	
Gin, vermouth, green chartreuse, orange bitter	
French Martini	21.-
Vodka, liqueur de Chambord, jus d'ananas	
Vodka, Chambord liqueur, pineapple juice	
Hugo Spritz	21.-
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	9.-
---	-----

- Eaux minérales -

Badoit, Evian (50cl)	8.-
-----------------------------	-----

 Contient du gluten - Contains gluten

 Fruit à coque - Nuts

 Produit laitier - Dairy product

 Contient des œufs - Contains eggs

 Contient du poisson - Contains fish

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.

Origine de nos produits - Origin of our products

Cabillaud islandais et norvégien, sandre d'élevages suisses, veau et bœuf suisses et français, volaille suisse, œufs suisses d'élevages en plein air
Icelandic and Norwegian cod, Swiss farmed pike-perch, Swiss and French veal and beef, Swiss poultry, free-range Swiss eggs

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

Mandarin Oriental, Geneva commitment to sustainability



LE BISTROT DU RHÔNE

- Entrées -

Asperge blanche  	31.-
Asperge blanche, citron confit, sauce hollandaise	
White asparagus, candied lemon, hollandaise sauce	
Œuf parfait  	24.-
Œuf parfait, casarecce, pleurotes GRTA, petits pois	
Perfect egg, casarecce, oyster mushrooms GRTA, peas	
Carpaccio de poulpe 	44.-
Poulpe, avocat, agrumes, artichauts violets	
Octopus carpaccio, avocado, citrus fruit, purple artichokes	
Burrata Genevoise 	28.-
Burrata Genevoise, tomates colorées, fraises, basilic	
Burrata from Geneva, coloured tomatoes, strawberries, basil	
Salade du Rhône	26.-
Quinoa, tomates, concombre, épinard, moutarde	
Quinoa, tomatoes, cucumber, spinach, mustard	

Végétarien

Risotto verde 	30.-
Asperges, petits pois, cresson	
Asparagus, peas, watercress	
Tagliatelle fraîches  	34.-
Sauce aux morilles, pleurotes GRTA	
Fresh tagliatelle, morels sauce, oyster mushrooms GRTA	

- Poissons -

Cabillaud   	48.-
Coques, pommes de terre vitelotte	
Cod, cockles, vitelotte potatoes	
Sandre  	56.-
Cresson, échalotes, poireau, vin AOC Côtes du Jura	
Pike-perch, watercress, shallots, leek, AOC Côtes du Jura wine	

- Viandes -

Tartare de bœuf 	38.-
Bœuf suisse, condiments, pain à l'ail <i>Swiss beef tartare, condiments, garlic bread</i>	
Volaille de la ferme du Nant d'Avril	56.-
Consommé, légumes de printemps, ail des ours <i>Poultry from the Nant d'Avril farm, consommé, spring vegetables, wild garlic</i>	
Poitrine de veau fumée 	59.-
Artichaut, gremolata <i>Smoked veal breast, artichoke, gremolata</i>	

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 <i>Entrecote</i> 250gr 69.-	Filet de bœuf <i>Beef fillet</i> 180gr 88.-	T-Bone pour 2 <i>for 2</i> 1kg 160.-	Côte de bœuf pour 2 <i>Prime rib for 2</i> 1kg 180.-
Sauce au choix : jus de viande à la truffe aestivum, béarnaise, choron <i>Choice of sauce: gravy with aestivum truffle, béarnaise, choron</i>			

Garniture au choix - Side of your choice

Pomme purée à la truffe aestivum- <i>Aestivum truffle mashed potatoes</i> 	14.-
Asperges vertes - <i>Green asparagus</i> 	14.-
Chou-fleur rôti multicolore - <i>Multicolour roasted cauliflower</i>	12.-
Carotte confite à l'orange - <i>Carrot confit with orange</i> 	10.-
Pommes de terre grenaille et crème d'ail - <i>Baby potatoes and garlic cream</i> 	10.-

Fromage et desserts

Fromage  	18.-
St Marcellin tiède, pain aux figues et noisettes <i>Warm St Marcellin cheese, fig and hazelnut bread</i>	
Le baba   	18.-
Fraises, crème vanille de Madagascar <i>Baba, strawberries, Madagascar vanilla cream</i>	
Le chocolat   	18.-
Biscuit cacao, mousse au chocolat Orfèvre 70% <i>Cocoa biscuit, Orfèvre 70% chocolate mousse</i>	
Le flan pâtissier   	18.-
Vanille de Tahiti, caramel beurre salé <i>Pastry flan, Tahitian vanilla, salted butter caramel</i>	
La rhubarbe  	18.-
Amandes, sorbet à la rhubarbe, yaourt <i>Almonds, rhubarb sorbet, yoghurt</i>	
Le Mille-feuille    	18.-
Crème diplomate, chocolat, vanille, caramel-cacahuètes <i>Diplomat cream, chocolate, vanilla, caramel-peanuts</i>	

CARTE DES BOISSONS

	Au verre <i>By the glass</i> 1dl	A la bouteille <i>By the bottle</i>
- Champagne -		
Laurent-Perrier Brut, La Cuvée	26.-	150.-
Laurent-Perrier Brut, Cuvée Rosé	31.-	180.-
- Vins blancs -		
France, Le Val de Loire	19.-	110.-
Sancerre Domaine Gérard Boulay 2022		
Suisse, Genève	17.-	90.-
Les Eliades, Scheurebe , Domaine du Centaure 2022		
France, Bourgogne	19.-	110.-
Chardonnay Les Boutilllets, Cheveau, 2021		
- Vins rouges -		
Argentina, Mendoza	15.-	80.-
Malbec Reserva - Terrazas de Los Andes 2018		
France, Bourgogne	25.-	135.-
Pinot Noir - Domaine Georges Noellat 2017		
France, La Vallée du Rhône Septentrionale	17.-	85.-
Syrah, Les Vignes d'à Côté, Domaine Yves Cuilleron		
- Vins rosés -		
Equinoxe Rosé	15.-	85.-
Les Baux de Provence, Domaine de Lauzières, France		
Whispering Angel	19.-	115.-
Côtes de Provence, Château D'Esclans, Provence, France		

- Bières -

La Brasserie du Virage - La Dérupe Bière Blonde (33cl)	14.-
Heineken (33cl)	14.-
Feldschlösschen sans alcool (33cl)	9.-
Feldschlösschen without alcohol	