



Au cœur de la ville depuis plus d'une décennie, le Bistrot de Charlotte vous souhaite la Bienvenue !

Couteaux affûtés et méninges en ébullition, nous sommes partis cette saison à la redécouverte de nos bons produits de terroir, genevois et suisses.

Des produits qui mettent en avant notre savoir-faire artisanal, qui limitent notre impact en termes d'acheminement et qui racontent une histoire : tel est le pari du Bistrot de Charlotte, qui fait la part belle aux produits locaux et suisses, et dans laquelle chaque recette est concoctée avec générosité et gourmandise par notre chef Kevin Bedin, derrière nos fourneaux depuis désormais 5 ans.

Nous mettons ainsi à l'honneur cette saison les produits de la Halle de Rive, véritable institution genevoise ; la traditionnelle boucherie « Jacky Bula » vous fera découvrir ses viandes Simmental, élevées exclusivement dans les contreforts du Jura suisse. Quant à nos fromages, ils sont issus de chez « Bruand », spécialisé dans les produits frais et artisanaux de petits producteurs.

Et pour terminer votre repas sur une note sucrée sans culpabiliser, notre Chef a revisité cette saison certains de ses classiques sous une forme allégée.

Quant à moi, passionné de vin, qui ai passé de longues années dans le milieu de la sommellerie aux 4 coins du monde, j'ai le plaisir de vous proposer une très belle carte de vins afin de partager avec vous le fruit de mes trouvailles : les meilleurs crus, principalement locaux et français.

Charlottement vôtre,

Jeremy Vanbreugel



Nous privilégions tant que cela est possible les produits labélisés GRTA

Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse
Poulet : Suisse
Porc : Suisse
Veau : Suisse
Canard : France
Œufs : Suisse

Provenance des poissons :

Saumon : Ecosse
Brochet : Canada
Daurade : Espagne /Turquie

Allergènes : notre équipe se tient à votre disposition pour toute information

Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse



La sélection du sommelier (Verre 1dl – Bouteille 75cl)

Avec notre service de vin au verre, nous vous proposons 14 différents crus que vous avez le choix de découvrir en 3 quantités différentes : ¼ de décilitre pour vous faire une idée du vin que nous proposons, ½ décilitre pour celles et ceux qui souhaitent accompagner leurs plats avec les vins idoines et le décilitre pour les epicuriennes et épicuriens sûrs de leur choix !

Blanc

Pellegrin Blanc, Domaine Grand'Cour, 2019 (11 – 59)

Vin blanc aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes comme le citron et le pamplemousse

Gagliole Bianco, 2016 (13 – 70)

Bonne intensité aromatique et rafraîchissante touche saline.

Riesling Schoenenbourg Grand Cru, 2011(16 – 80)

L'entrée en bouche est maintenue par cette masse rocailleuse soutenue par un fruité acidulé.

Chablis Grand Cru Vaudésir, Domaine Roland Lavantureux, 2017 (25 – 160)

L'équilibre est superbe entre les notes de pierres à fusil, d'amandes, de brioche, de fleurs blanches, de noisettes....

Rosé

Rimauresq, Côtes de Provence, 2020 (8 – 56)

Un vin sur une très belle fraîcheur, vinifié selon les techniques et procédés modernes.

Côtes de Provence, Château d'Esclans, Les Clans, 2018 (15 – 100)

Un décent bouquet de fruits qui rappelle le coing, le miel et le bois de chêne fumé.

Rouge

Amarone Monte Del Fra, 2015 (14 – 85)

Un vin très riche et sensible à la fois, mais aussi profond et délicat, sur un corps musclé et viril.

Amprô, Domaine des 3 étoiles, Genève 2017 (12 – 65)

Le Gamaret apporte une touche de pruneau d'Agen et le Garanoir un côté mûres sauvages.

Châteauneuf-du-Pape, Domaine Eddie Féraud & Fils, 2016 (15 – 105)

La texture est d'une extrême finesse tout en conservant son fruit éclatant.

Volnay Vieilles Vignes, 2018 (15 – 95)

Nez ouvert sur des arômes de fruits rouges Ample, suave et bien charpenté. Vin très fin.

Les Pagodes de Cos, Saint-Estèphe, 2016 (15 – 105)

Notes fruitées et minérales (graphite) en fin de bouche, finale persistante et de bonne intensité.

Chambolle-Musigny, Domaine M. Noëllat, 2017 (25 – 175)

Une attaque en bouche ample, sérieuse, des notes boisées élégantes et une très belle longueur.

Clos de Tsampéhro, Valais, 2016 (30 – 210)

Mariage aristocratique entre le « seigneur » valaisan Cornalin et le trio bordelais (Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon)

Château Duhart-Milon, Pauillac, 2010 (50 – 350)

Le vin a une bouche corsée d'une précision et d'une densité fabuleuses.



Les vins au verre – 1 dl

Blanc

Bourgogne, Chardonnay, 2018, Domaine de Rochebin – 8

Vin fruité et gourmand laisse apparaître des arômes de fruits jaunes

Pellegrin Blanc, 2019, Jean-Pierre Pellegrin, Domaine Grand'Cour Genève – 11

Vin blanc aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes comme le citron et le pamplemousse

Sancerre, Sauvignon Blanc 2020, Domaine Pascal Jolivet – 10

Sancerre sec et parfumé sur le bourgeon de cassis, et le fruit de la passion.

Rosé

Rimauresq Classique, 2020, Côtes de Provence – 8

Un vin sur une très belle fraîcheur, vinifié selon les techniques et procédés modernes.

Rouge

Côtes du Rhône Réserve, 2019, Alain Jaume, Grand Veneur – 8

La bouche révèle un très bon volume, des tannins soyeux et des arômes fruités.

Pellegrin Rouge, 2020, Jean-Pierre Pellegrin, Domaine Grand'Cour Genève – 11

Pinot – Gamay. Le fruit se combine élégamment avec la structure, vive et déliée.

Clarendelle, 2015, Inspiré par Haut-Brion – 12

La longueur en bouche emplit le palais avec une finale dense et fraîche.

Champagne

Taittinger Brut Réserve – 15


Belle intensité aromatique en bouche et, surtout, une finesse de bulle exceptionnelle ainsi qu'une structure acide qui revitalise l'ensemble du palais !

Vin Doux

L'été Gascon, Domaine de Pellehaut, 2019, – 7

Gros Manseng

Entrées

Carottes Suisses râpées, huile d'olive extra vierge et citron 14 

Soupe du terroir suisse 16 




Salade de pousses d'épinards, graines de courge toastées, vinaigrette balsamique 12 

Os à moelle suisse à la fleur de sel des Alpes , pain grillé 19

 Trilogie de tomates à la Burratina de Genève et son pesto 20 

Salades

Salade de pousses d'épinards, graines de courge toastées, vinaigrette balsamique 


-  • Avec blanc de poulet fermier grillée GRTA 29 
- Avec escalope de saumon d'Ecosse grillé 33 

Viandes et volailles

Faux-filet de Simmental de la boucherie Jacky Bula grillé, rassi 5 semaines, 280gr 49 

Côte de veau Simmental de la boucherie Jacky Bula, 300gr, sauce au choix 57 

 Suprême de poulet fermier GRTA grillé, sauce au choix 45 

Abats du moment (prix selon arrivage) 

Ris de veau, sauce morilles 47 

Poissons

Pavé de saumon d'Écosse snacké, sauce de saison 39 

Daurade royale au four 44 

Végétarien / sans gluten

Pâtes fraîches de saison et copeaux de parmesan 34

Panisse à la tapenade d'olives noires et pickles 32 

Garnitures au choix

 (une au choix - supplément 6)

Pommes frites - riz pilaf - haricots verts vapeur - salade de pousse d'épinards - purée de pomme de terre nature (ou à la truffe d'été +9)

Sauces au choix



Chimichurri - Poivre de Sechuan - Béarnaise, Morilles (+8)



Nous privilégions tant que cela est possible les produits labélisés GRTA



Les « classiques » de Charlotte

Huitres Gillardeau n°3 6pc (31) - 9pc (39) - 12pc (53)

Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney de figue et pain grillé 28

Escargots de Bourgogne, la douzaine 27

Pâté en croûte du moment, pickles 22

Côte de Bœuf Simmental rassie avec os 500gr 72 ou 1kg 135

Quenelles de brochet, sauce Nantua de la maison Nolo Frères 39

Tartares

De bœuf **Simmental** de la boucherie Jacky Bula 100 gr (22) 200 gr (33) 300 gr (44)

De saumon d'Ecosse à l'aneth, écrasé d'avocat 100 gr (20) 200 gr (30) 300 gr (40)

Duo de tartares 100 gr de bœuf et 100 gr de saumon 41

Le Burger de Charlotte

Classique ou Cheese 34 (pain sans gluten sur demande)

- Double steak +6
- Bacon +4
- Brisures de truffe d'été +6
- Foie gras poêlé +15

Fromages de chez Bruand

Assortiment du jour, chutney de figues 19

Tentations gourmandes

Dessert du moment 14

Mousse au chocolight, extra noir « seulement 130 calories » 15

Charlotte aux fruits rouges 17

New York Cheesecake, sauce caramel 15

Glaces artisanales : vanille - café - pistache - caramel beurre salé 6/boule

Sorbets artisanaux : citron - mangue - chocolat - fraise 6/boule

Café ou thé gourmand 15

Menu Enfants (jusqu'à 12 ans)

Steak hachée ou saumon, frites ou riz, une boule de glace et un sirop à l'eau 19



Carte des vins - 75cl - sauf mention contraire

Blanc Suisse

Genève	PEISSY FRUITE, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles, 2017, -35 PELLEGRIN BLANC, Genève AOC, Domaine Grand'Cour, 2019, - 59 ICONIQUE SAUVIGNON BLANC, Le Grand Clos, JM Nouvelle, 2018 – 89 FUSION 260 Le Grand Clos, JM Nouvelle, 2019 – 89
Valais	PETITE ARVINE, Valais AOC, Cave des Amandiers, 2018 -65 PAIEN, Valais AOC, Thierry Constantin, 2017 -65
Vaud	ST-SAPHORIN, Lavaux AOC, Domaine Bovy, 2020 -45 (70cl)
Genève	VIOGNIER, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles, 2019 -59
Tessin	TERRE ALTE Bianco. Tessin, Gialdi, 2019 -45
Schaffhouse	RHEINRIESLING, Schaffhouse AOC, Agne, 2019 -59

Blanc France

Alsace	RIESLING EXPRESSION, Domaine Agapé, V. Sipp, Alsace, 2017 -55
Loire	SANCERRE BLANC AC, Domaine Pascal Jolivet, 2020 -75
Bourgogne	CHABLIS AC VIEILLES VIGNES, Domaine Roland Lavantureux, 2019 -50 MACON VILLAGE La Roche Vineuse, Domaine Normand, 2018 -50 BOURGOGNE VIEILLES VIGNES AC, Domaine de Rochebin, 2018 -45 RULLY BLANC AOC, Domaine Jacqueson, 2018 -75 PULIGNY-MONTRACHET LE TREZIN AC, Domaine G. Thomas, 2018 -95
Rhône	VIOGNIER SECRET DE FAMILLE, Domaines Jaboulet Aîné, 2019 -35 CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC AC, Domaine Grand Veneur "Vieux Terron", Vignobles Alain Jaume - vin bio, 2019 -85 CONDRIEU TRADITION AOC, Domaine Faury, 2018 -90
Bordeaux	CLOS FLORIDENE BLANC, Graves, 2018 -60

Rose France

Provence	RIMAURESQ, Côtes de Provence AOC, 2020, 56 WHISPERING ANGEL, Côtes de Provence AOC, Ch. d'Esclans, 2020 -59 ROCK ANGEL, Côtes de Provence AOC, Ch. d'Esclans, 2019 -79 GARRUS, Côtes de Provence AOC, Ch. d'Esclans, 2016 -139
----------	---

Bulles et vin doux

Prosecco	BOLLICINA -55
Champagne	TAITTINGER Brut Réserve -80 COMTES DE CHAMPAGNE, 2007 -185
Vin Doux	HARMONIE DE GASCOGNE, Côtes de Gascogne blanc IGP, 2018 -35



Rouge Suisse

Genève	PINOT NOIR, Genève AOC, Domaine des Curiades, 2020 -35 PELLEGRIN ROUGE, Genève AOC, Domaine Grand'Cour, 2020 -55 AMPRÔ, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles, 2018 -65 EMPREINTE ROUGE, Le Grand Clos, JM Nouvelle, 2020 – 70 EMPREINTE NOIRE, Le Grand Clos, JM Nouvelle, 2020 – 85 ICONIQUE PINOT NOIR, Le Grand Clos, JM Nouvelle, 2015 – 89
La Côte	LES ROMAINES ASSEMBLAGE, La Côte AOC, Les Frères Dutruy, 2018 -59
Valais	CORNALIN AGUARES, Valais AOC, T. Constantin, 2017 -75
Neuchâtel	PINOT NOIR CAILLOUTIS, Neuchâtel AOC, Domaine des Landions, 2018 -79
Grison	PINOT NOIR PILGRIM, Graubünden AOC, Möhr-Niggli Weine, 2018 -85
Lavaux	EPESSSES DOM. CROIX DUPLEX, Lavaux AOC, Dom. Croix Duplex, 2018 -75 (70cl)
Tessin	SASSI GROSSI, Ticino DOC Merlot, Gialdi Vini SA, 2016 -95
Schaffhouse	PINOT NOIR SPATLESE, Schaffhouse AOC, Agne, 2018 -95

Rouge France

Bordeaux	LES TOURS DE CHARMAIL, 2e vin Ch. Charmail, Haut-Médoc, 2016 -49 L'ANGELOT DE SEGUIN, 2e vin de Ch. Seguin, Pessac-Léognan, 2016 -75 LES BRULIERES DE BEYCHEVELLE, Haut-Médoc, 2016 -75 MOULIN DE LA LAGUNE, 2e vin de Ch. La Lagune, Haut-Médoc, 2015 -80 GOULEE BY COS D'ESTOURNEL, Haut-Médoc, 2016 -95 JARDIN DE PETIT-VILLAGE, Pomerol, 2ème vin de Ch. PV, 2016 -95 PETIT-FIGEAC, St-Émilion, 2e vin de Ch. Figeac, 2015 -125 CHÂTEAU TALBOT, St-Julien, 4ème, 2016 -140 CHÂTEAU GAFFELIERE, St-Émilion, 1er B, 2017 -140
Bourgogne	SAVIGNY LES BEAUNE AC, J.-J. Girard, 2018 -75 MARSANNAY HERITAGE AC, Domaine Huguenot, 2017 -80 VOLNAY VIEILLES VIGNES J.-J. Girard, 2018 -95 POMMARD VIEILLES VIGNES J.-J. Girard, 2017 -105 CHAMBOLLE-MUSIGNY Domaine M. Noëllat, 2017 -125 VOSNE ROMANEE Domaine M. Noëllat, 2017 -105 ECHEZEAUX GRAND CRU Domaine M. Noëllat, 2018 -230
Rhône	COTES DU RHONE RESERVE Grand Veneur, Alain Jaume, 2019 -35 CROZES HERMITAGE LE ROUVRE AOC Yann Chave - vin bio, 2018 -79 HERMITAGE LA PETITE CHAPELLE AOC Paul Jaboulet aîné, 2013 -125
Languedoc	CHÂTEAU D'ANGLES CLASSIQUE, Coteaux du Languedoc, 2018 -39
Loire	ST-NICOLAS DE BOURGUEIL LES PERRUCHES - vin bio, 2017 -55

Rouge Italie

Toscane	CHIANTI CLASSICO RUBIOLO DOCG, Gagliole, MO, 2018 - 59 VALLETTA, Colli Toscana IGT, Gagliole, 2017 - 65
Piémont	ROSSANA, Dolcetto d'Alba DOC, Ceretto, MO - vin bio, 2018 - 55
Vénétie	AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOC, Monte del Frà, MO, 2015 - 85

Rouge Espagne

Rioja	MUGA RESERVA, Rioja DOC, Bodegas Muga, 2016 - 49
Toro	PINTIA, Toro DO, Bodegas Pintia (Vega Sicilia), 2015 – 125



Apéritifs & Cocktails

Pastis Ricard, 4cl - 10
Perroquet / Mauresque / Tomate / Indien, 4 cl - 12
Martini Rosso / Bianco, 4 cl - 10
Campari, 4 cl - 10
Porto Blanc Grahams, 8cl - 12
Porto Rouge Grahams 10 ans, 8cl - 12
Kir maison, 10cl - 10
Kir royal (Cassis ou Pêche), 10cl - 15
Spritz Hugo, 12cl - 13
Spritz Apérol, 12cl - 13
Caipirinha, 6cl - 13
Americano, 20cl - 15
Mojito, 20cl - 15
Virgin Mojito, 20cl - 11

Bières

Pression La Meynite GRTA (blonde 5,2%), 25cl - 6
Pression La Meynite GRTA (blonde 5,2%), 50cl - 12
Panaché, 25cl - 6
Monaco, 25cl - 6
Bière Bouteille 33 cl - 7,50

Whiskys

Glenmorangie 12ans nectar d'or (single malt), 4cl - 14
Talisker 10ans (single malt), 4cl - 16
Glenmorangie 18ans (single malt), 4cl - 26

Gins

Bombay Sapphire, 4cl - 15
Gin Hendrick's, 4cl - 18

Vodka

Grey Goose, 4cl - 18

Tequila

Patrón gold, 4cl - 21

Alcools, liqueurs et digestifs

Chartreuse jaune, 4cl - 13
Chartreuse verte, 4cl - 15
Limoncello, 4cl - 9
Moitié-Moitié, 4cl - 13
Grappa Nardini Blanche, 4cl - 15
Williamine Morand, 4cl - 13
Abricotine Morand, 4cl - 13
Vieille prune Humbel, 4cl - 13
Calvados Père Magloire Fine, 4cl - 13
Bas-Armagnac XO Château de Laubadie, 4cl - 13
Grappa Nardini Brune, 4cl - 15
Hennessy Fine, 4cl - 13
Hennessy XO, 4cl - 22

Rhums

3 Rivières Hors d'âge 2006, 4cl - 19
Zacapa Solera 23, 4cl - 19
Plantation rhum XO 20th anniversary, 4cl - 19
Angostura 1787 Hors d'âge, 4cl - 19

Boissons à prix modéré

Verre de lait, 33cl - 2
Sirop à l'eau, 25cl - 2
Diabolo sirop, 25cl - 2

Boissons sans alcool

Sanbitter rouge, 10cl - 6
Kinley Tonic, 20 cl - 5
Jus de fruit Michel, 20cl - 6,5
Perrier, 33cl - 6,5
Coca Cola / Coca Zéro / Sprite, 33cl - 6,5
Thé froid Fuse Tea, 33cl - 7,5
Ramseier, 33cl - 6,5
Valser Péillante, 50cl - 7,5
Valser Plate, 50cl - 7,5

Cafétéria

Espresso, lungo, ristretto - 4,9
Espresso machiatto - 5
Double Espresso - 9
Décaféiné - 5,5
Thé, infusion Betjeman & Barton - 6,5
Capuccino, renversé - 7
Infusion menthe fraîche - 7,5
Chocolat Chaud - 8