



In the heart of the city for more than a decade, the Bistrot de Charlotte welcomes you!

Sharpened knives and boiling brains, we are attentive to the discovery of Geneva and Swiss local products, products that highlight our artisanal know-how, such is the bet of the Bistrot de Charlotte!

With the passion for wine that drives me, I suggest you enhance your experience at the Bistrot thanks to an extensive selection of around twenty different wines offered by the glass!

Charlottement yours,

Jeremy Vanbreugel



We favor GRTA labeled products as much as possible



Starters

Mimosa GRTA eggs			16 -.
Duo of asparagus, creamy goat cheese and parmesan tuile			23 -.
Countryside soup			16 -.
Swiss bone marrow with Alpine, <i>toasts</i>			19 -.
Half-cooked homemade duck foie gras extra, <i>toasts</i>			30 -.
Burgundy snails, by the dozen			29 -.
Seabream Ceviche, leche de tigre			29 -.
Gillardeau oysters No3	31-.	39-.	53 -.
	(6pc)	(9pc)	(12pc)

Salads

Niçoise salad, <i>half-cooked tuna</i>			35 -.
Cesar Salad, <i>chicken GRTA and ceasar sauce</i>			30 -.

Tartares

	(200gr)	(300gr)
Jacky Bula Simmental beef tartare, <i>toasts</i>	36-.	47-.
Scottish salmon, aneth and organic avocado tartare, <i>toasts</i>	36-.	47-.
Beef and Scottish tartare duo (100gr. each), <i>toasts</i>	41-.	

Charlotte's Burgers

Gruyere cheese or Goat cheese, <i>*option gluten free</i>		34-.
• Double Steak Simmental 200gr		12-.
• Bacon		6-.
• Summer truffle tapenade		9-.
• Pan fired foie		15-.



Meat, Poultry and Offal

5 weeks aged grilled Simmental entrecôte, <i>Jacky Bula 280gr</i>	49.-
Filet of beef rossini (5 weeks aged) and morel sauce, <i>5 weeks aged 220gr</i>	72.-
T-Bone Simmental grill, <i>Jacky Bula, 5 weeks aged 600gr</i>	75.-
Chicken breast GRTA et jus de cuisson	38 -.
Grilled Veal Chop, <i>Jacky Bula, 300gr</i>	57.-
Veal liver in parsley deglazed with raspberry vinegar, <i>220gr</i>	42 -.
Sweetbread with morels	47.-

Fish

Fera filet from Lake Geneva, lemongrass sauce	42.-
Pan-fried scallops with lobster sauce	49.-
Roasted sea bream	44.-

Vegetarien

Taglioni with truffle	42.-
Parmigiana	32.-
Panisse of black olive tapenade and chickpea flour and pickles	32.-

Sides & Sauces

1 Side of your choice; (additional 6-.)

- French fries
- Mesclun salad
- Seasonal vegetables
- Mash potatoes (truffle 9-.)
- Sweet potatoes fries (7-.)

1 Sauce of your choice; (additional 2.50-.)

- Chimichuri cheese
- Sichuan green pepper
- Béarnaise
- Morels (8-.)



Le menu enfant*

To chose

19.-

- Water with syrup
- Minced beef Simmental or Fish & Chips of Seabream
 - Side of your choice
- 1 scoop of ice cream Barbapapa

Cheese

Daily cheese selection by master cheese maker Bruand

Selection of 2 cheeses

19.-

Selection of 2 cheeses and tome with truffle

24.-

Dessert and Sweet Wine

130 calories only” rich dark chocolate mousse

12.-

Traditional chocolate mousse

14.-

Charlotte's Pie

14.-

Vanilla & caramel flan

14.-

Gourmand coffee ou Gourmand tea/decaf

15-./17.-

Artisan ice creams : vanilla macadamia, coffee arabica, salted butter caramel, stracciatella

5-./boule

Artisan Sorbets : lemon, dark chocolate, peach of vignes, strawberry

5-./boule

Tokaji Aszu 5 puttonyos , Domaine Disznokö, 2011, Hongrie

15-./1dl

L'été Gascon, Domaine de Pellehaut, France, 2019

7-./1dl



Grands Crus By The Glass (Glass 1dl)

With our wine by the glass service, we offer 14 different wines that you have the choice to discover in 3 different quantities: ¼ of a deciliter to give you an idea of the wine we offer, ½ of a deciliter for those who wish to accompany their course with the appropriate wines and the deciliter for Epicureans sure of their choice!

White

Petite Arvine, Promesse de plaisir, Valais	2020	14.-
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits La Montagne, Truchetet (bio)	2020	15.-
La Mateo, Tempranillo Blanc, Rioja	2018	15.-
Condrieu Invitare, M. Chapoutier (bio)	2019	18.-
Blanc de Lynch-Bages, Bordeaux	2014	20.-

Rosé

R de Rimauresq, Cru Classé, Côtes de Provence (bio)	2021	12.-
---	------	------

Red

Château Trianon, Saint-Emilion	2016	15.-
Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine, Michel Chapoutier (bio)	2018	15.-
Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru les Charrières, Domaine Truchetet	2013	25.-
Mercurey 1 ^{er} Cru, Clos du Roy, Domaine Charton	2020	15.-
Pilgrim Nigli Pinot Noir, Möhr Nigli, AOC Grisons	2017	25.-
La Dame de Montrose, St Julien, 2 nd vin du Château Montrose	2015	20.-
Ernesto, Grignolino, La Casacia, Montferrato, Piémont (bio)	2006	20.-
La Mateo Parcelas Singulare, Rioja	2016	20.-



Sommelier's selection (Glass 1dl)

White

Macon La Roche Vineuse, Chardonnay	2020	8-.
Chasselas, Domaine des 3 étoiles, Genève	2020	10-.
Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Domaine Pascal Jolivet	2021	12-.

Rosé

MG Grande Cuvée, Maison Gutowski, Côtes de Provence	2021	8-.
---	------	-----

Red

Pavillon de Trianon, Bordeaux Supérieur	2018	8-.
Gamay, Domaine des 3 étoiles, Genève	2019	10-.
Therra, Podernuovo a Palazzone, Blgari, Toscane	2018	12-.

Champagne & Prosecco

Taittinger Brut Réserve		15-.
Monfumino Prosecco Doc Treviso		12-.



Wine List (75cl -unless otherwise states)

Swiss White

Genève	PEISSY FRUITE, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles	2018	49.-
	CHASSELAS, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles	2020	52.-
	VIOGNIER, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles	2019	79.-
Valais	PETITE ARVINE, Cave des Promesses, Valais AOC	2020	69.-

France White

Alsace	RIESLING EXPRESSION, Domaine Agapé, V. Sipp	2018	55.-
Bordeaux	BLANC DE LYNCH-BAGES	2021	180.-
Loire	SANCERRE BLANC, Domaine Pascal Jolivet	2020	75.-
	POUILLY FUME, AOC, Domaine Pascal Jolivet	2021	75.-
Bourgogne	CHABLIS VIEILLES VIGNES, Domaine Roland Lavantureux	2019	50.-
	MACON VILLAGE La Roche Vineuse, Domaine Normand	2018	50.-
Rhône	HAUTES CÔTES DE NUITS LA MONTAGE, Domaine Truchetet (bio)	2018	99.-
	CONDRIEU INVITARE, M. Chapoutier (bio)	2019	95.-

Spain White

Rioja	LA MATEO, Tempranillo Blanc	2018	79.-
-------	-----------------------------	------	------

Sweet wines

Hongrie	TOKAJI ASZU 5 puttonyos, Domaine Disznokö – L. Mészáros (50cl)	2011	80.-
France	HARMONIE DE GASCOGNE, Côtes de Gascogne blanc IGP	2018	35.-

Rosé France

Provence	MG Grande Cuvée, Maison Gutowski, Côtes de Provence	2020	49.-
	R de RIMAURESQ, Côtes de Provence AOC (bio)	2020	78.-



Bubbles

Prosecco	MONFUMINO DOC TREVISO	55-.
Champagne	TAITTINGER Brut Réserve	80-.
	COMTES DE CHAMPAGNE, 2008	185-.

Red Swiss

Genève	GAMAY, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles	2018	49-.
	PINOT NOIR, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles	2018	55-.
	AMPRÔ, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles	2019	65-.
La Côte	LES ROMAINES ASSEMBLAGE, AOC, Les Frères Dutruy (bio)	2018	59-.
Valais	CORNALIN AGUARES, Valais AOC, T. Constantin	2018	75-.
Grisons	PINOT NOIR Pilgrim, Les Grisons AOC, Domaine Möhr Nigli	2019	180-.
Tessin	SASSI GROSSI, Ticino DOC Merlot, Gialdi Vini SA	2016	95-.

Red Italy

Toscane	CHIANTI CLASSICO RUBIOLLO DOCG, Gagliole (bio)	2018	59-.
Toscane	THERRA Podernuovo A palazonne, Bulgari	2018	69-.
Piémont	ERNESTO, GRIGNOLINO, La Casacia, Montferrato (bio)	2020	95-.
Pouilles	PRIMITIVO SALENTO IGP	2020	49-.
Vénétie	AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOC, Monte del Frà	2015	85-.

Red Spain

Toro	PINTIA, Toro DO, Bodegas Pintia (Vega Sicilia)	2015	125-.
Rioja	LA MATEO, Vendimia	2018	70-.
Rioja	LA MATEO, Parcelas Singolares	2016	95-.



Red France

Bordeaux	PAVILLON DE TRIANON, BORDEAUX, 2 ^{ème} de Ch. Trianon	2018	49-.
	LES BRULIERES DE BEYCHEVELLE, 2 ^{ème} vin de Ch. B Haut-Médoc	2018	75-.
	MOULIN DE LA LAGUNE, 2 ^{ème} vin de Ch. La Lagune, Haut-Médoc	2015	80-.
	CHÂTEAU TRIANON, St-Emilion Grand Cru Classé	2016	95-.
	JARDIN DE PETIT-VILLAGE, Pomerol, 2 ^{ème} vin de Ch. PV	2018	95-.
	LES PAGODES DE COS, St-Estèphe, 2 ^{ème} vin de Ch. Cos d'E	2016	105-.
	PETIT-FIGEAC, St-Emilion, 2 ^{ème} vin de Ch. Figeac	2016	125-.
	LA DAME DE MONTROSE, St-Estèphe 2 ^{ème} de Ch. Montrose	2016	130-.
	CHÂTEAU GAFFELIERE, St-Emilion, 1 ^{er} B	2016	140-.
CHÂTEAU LEOVILLE POYFERRE, 2 ^{ème} CC, Saint-Julien	2015	220-.	
Bourgogne	SAVIGNY LES BEAUNE AC, J.-J. Girard	2020	75-.
	VOLNAY VIEILLES VIGNES J.-J. Girard	2019	95-.
	VOSNE ROMANEE Domaine M. Noëllat	2018	105-.
	MOREY St DENIS 1 ^{er} Cru les Charrières, Domaine Michellot	2013	150-.
	MERCUREY 1 ^{er} Cru Clos du Roy, Domaine Charton	2020	105-.
	NUIT St-GEORGES 1 ^{er} Cru les Vaucraings, Domaine Michellot	2011	160-.
	CLOS VOUGEOT GRAND CRU Domaine Michellot	2013	250-.
Rhône	COTES DU RHONE ADUNATIO, M. Chapoutier (bio)	2020	49-.
	CROZES HERMITAGE LES MEYSONNIERS, M. Chapoutier (bio)	2019	79-.
	CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA BERNARDINE, M. Chapoutier (bio)	2018	105-.
	CÔTE RÔTIE LES BECASSES, M. Chapoutier (bio)	2019	140-.
Beaujolais	FLEURIE ORIGINE, Domaine Hoppenot	2020	39-.
Languedoc	CHÂTEAU D'ANGLES CLASSIQUE, Coteaux du Languedoc	2019	49-.
Loire	ST-NICOLAS DE BOURGUEIL LES PERRUCHES - vin bio	2017	55-.