



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

Couteaux affutés et méninges en ébullition, nous sommes attentifs à la découverte des produits de terroir genevois et suisses, produits qui mettent en avant notre savoir-faire artisanal, tel est le pari du Bistrot de Charlotte !

Avec la passion du vin qui m'anime, je vous propose de sublimer votre expérience au Bistrot grâce à une sélection poussée d'une vingtaine de vins différents proposés au verre !

Charlottement vôtre,

Jeremy Vanbreugel



Nous privilégions tant que cela est possible les produits labélisés GRTA

Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse



Les Entrées

Œufs GRTA Mimosa			16 -.
Duo d'asperges, crémeux de chèvre et tuile de parmesan			23 -.
Soupe du terroir Suisse			16 -.
Os à moelle Suisse à la fleur de sel des Alpes, <i>toasts</i>			19 -.
Foie Gras de canard Extra maison mi-cuit, <i>toasts</i>			30 -.
Escargots de Bourgogne en persillade par 12			29 -.
Ceviche de daurade, leche de tigre			29 -.
Huitres Gillardeau n°3	31-.	39-.	53 -.
	(6pc)	(9pc)	(12pc)

Les Salades

Salade Niçoise, <i>thon mi-cuit</i>		35 -.
Salade César, <i>poulet GRTA et sauce césar</i>		30 -.

Les Tartares

	(200gr)	(300gr)
Bœuf Simmental de la boucherie Jacky Bula, <i>toasts</i>	36-.	47-.
Saumon d'Ecosse à l'aneth, <i>guacamole et toasts</i>	36-.	47-.
Duo de tartares de bœuf et de saumon (100gr chacun), <i>toasts</i>	41-.	

Le Burger de Charlotte

Vieux Gruyère ou chèvre, <i>*option sans gluten</i>		34-.
• Double Steak Simmental 200gr		12-.
• Bacon		6-.
• Brisures de truffe d'été		9-.
• Foie Gras poêlé		15-.



Les Viandes, Volailles et Abats

Faux Filet de Simmental de la boucherie Jacky Bula grillé, <i>rassi 5 semaines 280gr</i>	49.-
Filet de bœuf Simmental Rossini grillé sauce morilles, <i>rassi 5 semaines 220gr</i>	72.-
T-Bone Simmental grillé, Jacky Bula, <i>rassi 5 semaines 600gr</i>	75.-
Suprême de volaille GRTA et jus de cuisson	38 -.
Côte de veau Simmental Jacky Bula, <i>300gr</i>	57.-
Foie de veau en persillade déglacé au vinaigre de framboise, <i>220gr</i>	42 -.
Ris de veau, sauce morilles	47.-

Les Poissons

Filet de Fera du Lac Léman, sauce citronnelle	42.-
Saint-Jacques poêlées sauce homardine	49.-
Daurade royale au four	44.-

Végétarien

Pâtes fraîches à la truffe	42.-
Parmigiana	32.-
Panisse à la tapenade d'olives noires	32.-

Garnitures et Sauces

1 Garnitures au choix ; (supplément 6.-)

- Frites de pommes de terre
- Mesclun
- Légumes de saison
- Purée nature (truffée 9.-)
- Frites de patates douces (7.-)

1 Sauce au choix ; (supplément 2.50.-)

- Chimichuri
- Poivre de Sechuan
- Béarnaise
- Morilles (8.-)



Le menu enfant*

Au choix

19.-

- Sirop a l'eau
- Steak Haché Simmental ou Fish & Chips de daurade
 - Garniture au choix
- Boule de glace Barbapapa

Les Fromages

Sélection de fromages affinés de chez Bruand

Assortiment de 2 fromages

19.-

Assortiment de 2 fromages et de tomme à la truffe

24.-

Tentations Gourmandes et Vins de desserts

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

12.-

La Mousse au chocolat traditionnelle

14.-

La Tarte de Charlotte

14.-

Coupe de fruit de saison

14.-

Café Gourmand ou Thé/Décaféiné Gourmand

15-./17.-

Les Glaces artisanales : vanille macadamia, café arabica, caramel beurre salé, stracciatella

5-./boule

Les Sorbets artisanaux : citron, chocolat noir, pêche de vignes, fraise

5-./boule

Tokaji Aszu 5 puttonyos , Domaine Disznokö, 2011, Hongrie

15-./1dl

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

7-./1dl



Les Grands Crus By The Glass (1dl)

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 épicuriennes et épicuriens sûrs de leur choix !

Blancs

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.-
---	------	------

Rouges

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.-



La Sélection du sommelier au verre (1dl)

Blancs

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-.
---	------	-----

Rouges

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-.



Carte des vins (75cl -sauf mention contraire)

Blanc Suisse

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.-

Blanc France

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.-

Blanc Espagne

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

Blanc Doux

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.-



Bulles

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

Rouge Suisse

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-.

Rouge Italie

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-.

Rouge Espagne

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



Rouge 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, 1er 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-.