



*Cuisiner les plats de tout le monde  
comme personne !*

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 proposons une saison d'hiver haute en couleurs à la redécouverte de nos bons produits de terroir, genevois et suisses et plats emblématiques de la cuisine française. Le chef Frédéric Lemoine vous propose un plat signature chaque soir de la semaine en plus de la carte et suggestions, le tout accompagné de vins au verre.

Des produits qui mettent en avant notre savoir-faire artisanal, qui limitent notre impact en terme 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. Bon appétit chers épicuriens !

## La carte du soir

*Sélection de plats uniques du lundi au samedi \**

**Au choix - 35 CHF**

- |                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Lundi</b>    | Tête de veau ravigote et pommes vapeur ** |
| <b>Mardi</b>    | Pot-au-feu **                             |
| <b>Mercredi</b> | Choucroute alsacienne **                  |
| <b>Jeudi</b>    | Cassoulet du Chef **                      |
| <b>Vendredi</b> | Cuisses de grenouilles en persillade *    |
| <b>Samedi</b>   | Moules frites **                          |



Plat à intégrer dans le menu des copains ou vendu à la carte

Cuisiner les plats de tout le monde  
comme personne!

# Le menu des copains

A partir de 2 personnes  
55 CHF / personne

## Les entrées du Chef

## Les Plats au choix

Le plat signature du jour

Tartare de bœuf (200 gr) \*\*

Tartare de saumon (200 gr) \*\*

Le Burger de Charlotte \*\*

Duo de tartare \*\*

Filet de perches \*\*

Risotto aux légumes \*\*

Faux-Filet (+10 CHF) \*\*

Côte de bœuf (+25 CHF pour  
500gr par pax) \*\*

## Sélection de desserts du Chef

\* Plat sans gluten sur demande

\*Plat sans produit laitier sur demande

## Menu enfant

Au choix - 19 CHF

Sirop à l'eau

\*\*\*

Steak Haché Simmental \*\*

ou

Fish & Chips aux céréales de daurade

Garniture au choix\*

\*\*

Boule de glace \*\*

# La carte du soir

## Les entrées

### du bistrot

- Salade mêlée \*\*
- Os à moelle x 1 \*\*
- Soupe de légumes de saison \*\*
- Œuf meurette \*\*
- Escargots de Bourgogne en persillade 6 \*

## Les tartares

### Viande et poisson

- Bœuf Simmental de la boucherie Jacky\*\* (200gr)(300gr)  
Bula, accompagné de toasts 36.- 47.-
- Saumon d'Ecosse à l'aneth, \*\* 38.- 49.-  
accompagné de guacamole et toasts
- Duo de tartares de bœuf et de saumon \*\*  
(100gr chacun), toasts 41.-

## Les viandes

### Sélection de notre boucher Jacky Bula

- Faux Filet de Simmental grillé, rassi 5 semaines \*\* 49.-
- Côte de bœuf de Simmental, rassi sur os, 5 semaines 500 gr ou 1 kg \*\* 78.- 149.-

## Le Burger de Charlotte

### L'incontournable

- Vieux Gruyère ou bleu, \*option sans gluten \*\* 35.-
- Double Steak Simmental 200gr 12.-
- Bacon 6.-
- Foie Gras poêlé 15.-

## Le Poisson

### Frais

- Filets de perche et sauce tartare \*\* 39.-

## Les végétariens

### aussi!

- Risotto aux légumes et à la crème d'amande \*\* 35.-

## Garnitures

### 1 Garniture au choix (supplément 6.-)

- 10 -. Frites de pommes de terre \*\*
- 10 -. Mesclun \*\*
- 10 -. Poêlée de légumes de saison \*\*
- 10 -. Purée nature (truffée 9.-) \*
- 10 -. Frites de patates douces (7.-)\*\*  
-Riz Basmati \*\*

## Sauces

### 1 Sauce au choix (supplément 2.50.-)

- Chimichuri \*\*
- Poivre de Sechuan \*
- Tartare \*
- Morilles (8.-) \*

## Les fromages

### Sélection de fromages affinés de chez Bruand

- Assortiment de 2 fromages \* 19.-
- Assortiment de 3 fromages \* 24.-

## Tentations Gourmandes

### Signature de notre Chef pâtissier

- La Mousse au chocolight, extra noir 130 Cal. \*\* 11.-
- La mousse au chocolat de mon enfance à volonté\*\* 11.-
- Tarte aux noix de Pécan \*\* 11.-
- Le moelleux au chocolat \*\* (sans gluten) 11.-
- La crème brûlée à la pistache \* 11.-
- Royal Chocolat feuilletine à la confiture de lait 11.-
- Café Gourmand ou Thé/Décaféiné Gourmand 14.-
- Les Glaces et sorbet artisanaux : vanille, citron, chocolat noir, fraise \*\* 5-/ble

\* Plat sans gluten sur demande

\*Plat sans produit laitier sur demande



Déguster les meilleurs crus  
comme nulle part ailleurs!

# La p'tite carte des vins du soir

*La sélection des vins de Jeremy*

## Blanc

	1dl	75 cl
Sauvignon Blanc Les Fruits Sauvages, Coteaux du Languedoc 2021	6-	39
Chardonnay Domaine de Rochebin, Bourgogne 2021	6-	39

## Rouge

	1dl	75 cl
Les Gelinottes, Alain Jaume, Ventoux 2020	6-	39
Cabernet Sauvignon Les fruits Sauvages, Coteaux du Languedoc 2021	6-	39

## Champagne & Prosecco

	1dl	75 cl
Taittinger Extra Brut	15-	90
Monfumino Prosecco Doc Treviso	12	80

## Carte des vins à la demande

Place des Bergues 3, 1201 Genève Lundi au vendredi : 11h45-14h et 18h-21h30

Samedi : 19h00 – 21h30 Fermé le samedi midi et le dimanche

Tél : 022 731 8181 info@lebistrotdecharlotte.ch

