

# Menu

## NOS ENTRÉES

### SALADE BRISTOL

Jambon serrano, foie gras poêlé, crevettes, noix de St Jacques poêlées, saumon fumée

Serrano Schinken, gegrillte Entenleber, Garnelen, gegrillte Jakobsmuscheln, geräucherter Lachs

16,00€

### ESCARGOTS MAISON

Mit Kräuterbutter gefüllte Schnecken

Les 6: 7,00€ / Les 12: 14,00€

### FOIE GRAS EN DEUX TEXTURE L'UN POËLÉ LE DEUXIÈME MI-CUIT DOUCEUR CHAMPAGNE

Gänseleberpastete in zwei texturen, eine in der Pfanne gebraten und die andere halbgegart

18,50€

### CARPACCIO DE PICANHA DE BOEUF ANGUS MATURÉ ET SA SAINT JACQUES EN TARTARE SUR SON COQUILLAGE

Picanha-carpaccio vom reifen Angus rind und Jakobsmuschelt atar auf seinen schalentieren

19,00€

## NOS SALADES ESTIVALES

**L'ASSIETTE AUTOUR DE LA TOMATE** 14,00€

Salade, séchée, tartare, glace tomate, fêta, concombre

**LA PIZZA DE PASTÈQUE** 12,00€

Salade de roquette, jambon de Parme, copeaux de Grana-Padano, glace roquette

**LA BROCHETTE** 13,00€

Salade de jeunes pousses, melon, tomate, Burrata truffée, glace

**LA MÉDITERRANÉENNE** 15,00€

Salade de roquette, wakamé sésame, thon, sardine, queue de crevette, saumon fumé, sorbet au citron

## NOS PLATS

### LES SPECIALITES DU BRISTOL

<b>CHOUCROUTE GARNIE</b>	16,00€
Sauerkraut mit Beilagen	
<b>ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU MADÈRE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, SPAETZLES MAISON</b>	17,00€
Mit Madeira flambierte Kalbsnieren, Pilz-Sosse und Spaetzle	
<b>CORDON BLEU, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, PETITS LÉGUMES, FRITES</b>	22,00€
Kalbs Cordon Bleu, Pilz-sosse, Gemüsebeilagen, Pommes	
<b>BOUCHÉE À LA REINE, RIZ</b>	15,00€
Koniginpastete mit Reis	
<b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PRÉPARÉ À TABLE, FRITES</b>	19,00€
Beef tartar mit messer mit pommes	
<b>PLUMA IBERIQUE SUCE AU POIVRE VERT, POMMES DE TERRE RATTES</b>	18,00€
Iberian pluma mit grüner pfeffersose, rattenkartoffen	
<b>PIÈCE DU BOUCHER FACON BURGER ET FOIE GRAS POÊLÉ</b>	19,00€
Rindstück in Burger, Art mit gegrillten Entenleber	

## **MORCEAUX DE VIANDES AFFINÉS POUR FINES GUEULES**

Une viande maturée est une viande qui a subi un processus de maturation consistant à faire reposer certains morceaux pendant un laps de temps déterminé pour en affiner le goût.

Dans notre restaurant, nous avons sélectionné les morceaux les plus nobles de la race Angus avec une maîtrise du procédé dans notre cave dédiée, et recouverte de sel de l'Himalaya.

Déguster de la viande maturée est une expérience. La tendreté du bœuf et la qualité gustative sont exceptionnelles

**LE RESTAURANT DE L'HÔTEL LE BRISTOL VOUS INITIE À LA  
DÉGUSTATION DE SA VIANDE MATURÉE**

## NOS PLATS

### NOS SUGGESTIONS DE POISSON

**BROCHETTE THAÏ, RIZOTTO CANTONNAIS, COMBO TERRE ET MER, TOMATE EMULSIONNÉE** 17,00 €

Thai Spiess, kantonischer rizotto, land und meerkomnination, elmurgierte tomate

**LA DAURADE ROYALE, GRAVELAX ENTRE TETE ET QUEUE, GLACÉE NOISETTES AUX FINES HERBES** 18,00 €

Seindenbrasse, gravelax zwinshen kopf und schwanz

**DAMPFNUDEL AU SAUMON FUMÉ, MOUSSE RAIFORT** 13,50 €

Dampfnudel mit gerächertem lachs, Meeretisch-sosse

## NOS DESSERTS

**TIRAMISU MAISON FAÇON DU CHEF AUX FRUITS DE SAISON, GLACE AU SÉSAME NOIR** 9,50 €

Hausgemachter Tiramisu mit Früchte der Jahreszeit und schwarzem Sesam-Eis

**LA MYRTILLE REVISITÉE, GIVRÉE FRAMBOISES, VRANBERRY HIBISCUS** 9,50 €

Überarbeitete blaureeren, vranbeerenhibiskus

**CRÈME BRÛLÉE ET SA BOULE VANILLE** 6,50 €

Gebrannte Vanille-Creme, Vanille-Eise

**CAFÉ GOURMAND** 8,00 €

Kaffee Gaumenschmaus

**SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER** 8,00 €

Grand Marnier, Eis-Soufflé

**ASSIETTE DE FROMAGE** 8,50 €

Käse Teller

Vanille, café, chocolat, caramel, sésame noir, chocolat blanc, pistache, citron, framboise, passion, melon, rhum-raisin