



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 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
Agneau : Irlande

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 épicuriennes et épicuriens sûrs de leur choix !

Blanc

Condrieu Invitare, M. Chapoutier, 2019 (15 CHF-95 Btl) .

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

Chardonnay, Cuvée C, Domaine Grand'Cour, JP Pellegrin, 2018 (20 CHF-130 Btl)

Bonne intensité aromatique et rafraîchissante touche saline.

Domaine de Chevalier Blanc, Graves, Bordeaux, 2014 (30 CHF-180 Btl)

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

Puligny-Montrachet Le Trezin, Domaine G. Thomas, 2019 (20 CHF-130 Btl)

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

Tokaji Aszu 5 puttonyos, Domaine Disznokö – L. Mészáros, 2011 (15 CHF-80 Btl)

Un vin doux qui se marie à la perfection avec une assiette de fromage.

Rouge

Château Trianon, Saint-Emilion, 2016 (15 CHF-95 Btl)

L'équilibre est parfait et la longueur en bouche fait durer le plaisir.

Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine, Michel Chapoutier, 2018 (15 CHF – 105 Btl)

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

Château Larcis-Ducasse, 2006 (20 CHF – 130 Btl)

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

Côte Rôtie Les Bécasses, M. Chapoutier, 2019 (25 CHF – 140 Btl)

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

Hermitage Monier de la Sizeranne, M. Chapoutier, 2016 (25 CHF – 150 Btl)

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

Chambolle-Musigny, Domaine M. Noëllat, 2017 (25 CHF – 150 Btl)

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

Gevrey Chambertain 1^{er} cru Fontenys, Domaine Hughuenot, 2017 (30 CHF – 180 Btl)

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

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

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

Château Rauzan-Ségla, Margaux, 2006 (35 CHF – 220 Btl)

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



Les vins au verre – 1 dl

Blanc

Macon La Roche Vineuse, Chardonnay, 2018, Domaine Normand – 8

La bouche est ample, ronde, sur les fruits, accompagnée par la fraîcheur.

Viognier, 2020, Domaine des 3 étoiles. Genève – 10

Un nez de grande complexité aux notes d'abricot, de pêche, de citron vert, et de coing.

Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc 2018, Domaine Pascal Jolivet – 12

Sauvignon allant sur une structure mi-sèche et mi-grasse avec beaucoup de délicatesse.

Rosé

Rimauresq Classique, 2020, Côtes de Provence – 8

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

Rouge

Pavillon de Trianon, 2018, Bordeaux (Saint-Emilion) – 8 .

Dominique Hébrard (ancien propriétaire de Château Cheval Blanc), décrit son nouveau vin comme un vin plaisir, respectueux de l'environnement, généreux, gourmand, consensuel, à savourer à chaque instant.

Côtes du Rhône Adunatio, 2020, Michel Chapoutier, Bio – 10

Ce vin est ample, gras, riche, aux tanins soyeux. Une finale fruitée et élégante.

Pellegrin Rouge, 2020, Jean-Pierre Pellegrin, Domaine Grand'Cour Genève – 12

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

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 !

Taittinger Les folies de la Marquetterie – 18

Parfums de framboises, zeste de citron et une classique touche de brioches. Un vin rafraîchissant, sapide, à la finale persistante.

Vin Doux

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

Les arômes de miel et d'agrumes confits sont au rendez-vous.

Entrées



Salade mêlée aux pousses d'épinards et vinaigrette balsamique 14

Soupe du terroir suisse 16

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

Tataki de thon Albacore mi-cuit au sésame et mayonnaise au wasabi 25

St Jacques poêlées, duo de betteraves et sauce safranée 25

Salades

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



- Avec blanc de poulet fermier grillée et son œuf parfait GRTA 29
- Avec de cromesquis de chèvre pané et son œuf parfait GRTA 34

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

Souris d'agneau confite, purée de céleri et jus au romarin 45

Abats du moment (prix selon arrivage)

Ris de veau, sauce morilles 47

Filet de bœuf rossini (rassi 5 semaines) et sauce aux morilles, 220gr 72

Poissons

Poisson selon arrivage

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

Beurre Maître d'hôtel - 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 30 

Escargots de Bourgogne, la douzaine 29 

Pâté en croûte du moment, pickles 24

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

Quenelles de brochet, sauce Nantua de la maison Nolo Frères 41


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, guacamole 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 (vieux Gruyère) 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 16

Mousse au chocolight, extra noir « seulement 130 calories » 17 

Charlotte aux fruits rouges 18

Le Merveilleux de chez Fred 16

Crème brûlée à la praline rose de St Genix 16

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 PELEGRIN BLANC, Genève AOC, Domaine Grand'Cour, 2019, - 59 CHARDONNAY CUVÉE C, Domaine Grand'Cour, 2018, - 130 VIOGNIER, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles, 2020 -59
Valais	PETITE ARVINE, Valais AOC, Cave des Amandiers, 2018 -65 PAIEN, Valais AOC, Thierry Constantin, 2017 -65

Blanc France

Alsace	RIESLING EXPRESSION, Domaine Agapé, V. Sipp, Alsace, 2017 -55
Bordeaux	DOMAINE DE CHEVALIER BLANC, Graves, 2014 -180
Loire	SANCERRE BLANC, Domaine Pascal Jolivet, 2020 -75 POUILLY FUME, Domaine Pascal Jolivet, 2018 - 75
Bourgogne	BOURGOGNE, Domaine de Rochebin, 2018 -45 CHABLIS VIEILLES VIGNES, Domaine Roland Lavantureux, 2019 -50 MACON VILLAGE La Roche Vineuse, Domaine Normand, 2018 -50 RULLY BLANC AOC, Domaine Jacqueson, 2018 -75 PULIGNY-MONTRACHET LE TREZIN AC, Domaine G. Thomas, 2018 -95
Rhône	COMBE PILATE IGP Collines Rhodaniennes, Viognier M. Chapoutier vin bio, 2019 -35 SAINT-JOSEPH LES GRANILITES, M. Chapoutier, Vin bio, 2018 – 85 CONDRIEU INVITARE, M. Chapoutier, 2019 – 95

Blanc Hongrie (vin doux - divin avec du fromage)

TOKAJI ASZU 5 puttonyos, Domaine Disznokö – L. Mészáros, 2011 -80 (50cl)

Rose France

Provence	RIMAURESQ, Côtes de Provence AOC, Vin bio, 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, 2017 -139
----------	--

Bulles et vin doux

Prosecco	BOLLICINA -55
Champagne	TAITTINGER Brut Réserve -80 TAITTINGER Les Folies de la Marquetterie - 110 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 PELEGRIN ROUGE, Genève AOC, Domaine Grand'Cour, 2020 -55 AMPRÔ, Genève AOC, Domaine des Trois Etoiles, 2018 -65
La Côte Valais	LES ROMAINES ASSEMBLAGE, La Côte AOC, Les Frères Dutruy, Vin bio, 2018 -59 CORNALIN AGUARES, Valais AOC, T. Constantin, 2017 -75 TSAMPEHRO, Clos de Tsampéhro, 2016 -210
Neuchatel	PINOT NOIR CAILLOUTIS, Neuchâtel AOC, Domaine des Landions, 2018 -79
Grison	PINOT NOIR PILGRIM, Graubünden AOC, Möhr-Niggli Weine, 2018 -85
Tessin	SASSI GROSSI, Ticino DOC Merlot, Gialdi Vini SA, 2016 -95

Rouge France

Bordeaux	PAVILLON DE TRIANON, BORDEAUX, 2 ^{ème} de Ch. Trianon, 2018 -35 LES TOURS DE CHARMAIL, 2 ^{ème} vin Ch. Charmail, Haut-Médoc, 2016 -49 L'ANGELOT DE SEGUIN, 2 ^{ème} vin de Ch. Seguin, Pessac-Léognan, 2019 -75 LES BRULIERES DE BEYCHEVELLE, 2 ^{ème} vin de Ch. B Haut-Médoc, 2016 -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, 2016 -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, 2015 -125 CHÂTEAU TALBOT, St-Julien, 4 ^{ème} , 2016 -140 CHÂTEAU GAFFELIERE, St-Emilion, 1er B, 2017 -140 Château Rauzan-Ségla, Margaux, 2006 - 220
Bourgogne	SAVIGNY LES BEAUNE AC, J.-J. Girard, 2018 -75 MARSANNAY HERITAGE AC, Domaine Huguenot, Vin bio, 2017 -80 VOLNAY VIEILLES VIGNES J.-J. Girard, 2018 -95 POMMARD VIEILLES VIGNES J.-J. Girard, 2017 -105 VOSNE ROMANEE Domaine M. Noëllat, 2017 -105 CHAMBOLLE-MUSIGNY Domaine M. Noëllat, 2017 -150 GEVREY- CHAMBERTAIN, Domaine Huguenot, 2017 -180 ECHEZEAUX GRAND CRU Domaine M. Noëllat, 2018 -230
Rhône	COTES DU RHONE ADUNATIO, M. Chapoutier - vin bio, 2020 -35 CROZES HERMITAGE LES MEYSONNIERS, M. Chapoutier - vin bio, 2018 - 79 CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA BERNARDINE, M. Chapoutier -, 2017 - 105 CÔTE RÔTIE LES BECASSES, M. Chapoutier – 2019 - 140 HERMITAGE MONIER DE LA SIZERANNE AOC M. Chapoutier, 2019 Vin bio, – 150
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, Vin bio, 2018 - 59
Piémont	LANGHE NEBBIOLO, Cascina Ballarin, 2018 -69
Vénétie	AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOC, Monte del Frà, 2015 - 85

Rouge Espagne

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

