

F | L | O | O | R | T | W | O

LE LOUNGE

À partager

Houmous maison

Pain pita
Homemade humous and pita bread
15.-

Assiette suisse

Charcuteries et fromages de nos régions
Toasts grillés, pickles de légumes
Local cold cuts and cheese assortment,
grilled toast, vegetable pickles
32.-

Mezze libanais


Kebbeh, falafel, cigars au fromage,
houmous, sauce yaourt et pain pita
Lebanese mezze: kebbeh, falafel, cheese cigars,
hummus, yogurt sauce and pita bread
36.-

Bien-Être


Soupe du jour

Soup of the day
16.-

Salade grecque

 Tomates, poivrons, olives, concombres,
fêta, roquette, huile d'olive et citron
Greek salad: tomatoes, peppers, olives,
cucumbers, feta, rocket salad, olive oil and lemon
26.-

Poke Bowl Vegan

 Semoule à l'orange, salade mesclun, tomates,
concombres, avocat, fèves, carottes
Orange semolina, mesclun salad, tomatoes,
cucumbers, avocado, beans, carrots
28.-

Supplément poulet ou gambas à 12.-

Chicken or prawn supplement at 12.-

Signature plates

Carpaccio de boeuf

Roquette, pesto, pignons et frites
Beef carpaccio: Rocket salad, pesto,
pine nuts and French fries
30.-

Bruschetta végétarienne

Pain focaccia, burrata, pesto, tomates et légumes
Vegetarian bruschetta
Focaccia bread, burrata, pesto and vegetables
25.-

Penne à la sauce tomate

Penne with tomato sauce
33.-

Penne à la bolognaise

Penne with bolognese sauce
36.-

Filet de saumon grillé

légumes vapeur
Grilled salmon fillet,
steamed vegetables
41.-

Escalope viennoise de veau

frites
Viennese veal cutlet, French fries
41.-

Classics

Club sandwich « Lounge »

Laitue, tomates, poulet, lard grillé, oeuf au plat,
mayonnaise, frites et mesclun
"Lounge" Club sandwich: lettuce, tomatoes,
chicken, grilled bacon, fried egg, mayonnaise,
French fries and mesclun salad
36.-

Salade César

Salade sucrine, suprême de poulet, Parmigiano
Reggiano, œuf poché et croûtons
Caesar salad: sucrine salad, chicken supreme,
Parmigiano Reggiano, poached egg and croutons
19.- entrée/starter
29.- plat/main course

The Grill Burger

Steak de bœuf suisse (200g), lard, pain au sésame
cheddar, tomates, laitue, pleurotes, pickles maison,
sauce chipotle, frites
The Grill Burger: Swiss beef butcher's cut (200g),
bacon, sesame seed bun, cheddar, tomatoes,
lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles,
chipotle sauce, French fries
39.-

Desserts

Finger chocolat framboise

Raspberry and chocolate finger
14.-

Finger exotique passion-coco

Exotic passion-coconut finger
14.-

Le petit choco-goûter

The little choco-snack
14.-

Assiette de fruits frais

Fresh fruit platter
14.-

Boissons non alcoolisées

Eaux minérales/Mineral water	75cl	11.-
Eaux minérales/Mineral water	50cl	9.-
Sodas/Soft drinks	33cl	9.-
Jus de fruits et nectars/Fresh juices and nectars	30cl	10.-
Virgin Mojito		18.-

Café, espresso, ristretto, renversé, cappuccino/		9.-
Coffee, espresso, ristretto, coffee with milk, cappuccino		
Espresso double, latte macchiato/		12.-
Double espresso, latte macchiato		
Thés/Teas		9.-
Chocolat chaud maison/Homemade hot chocolate		18.-
Thés froids maison fruits rouges ou menthe fraîche/		16.-
Homemade red fruit or fresh mint Ice tea		
Thé Marocain (pour 2 personnes)		35.-

Vins au verre

Vins blancs/White wines

2021 Donna Fugata Damarino, Ansonica, Italie	12.-
2022 Empreinte, Domaine Le Grand Clos, Suisse	15.-
2021 Pinot Grigio, Silvio Jermann Vinnaioli, Italie	18.-
2021 Chablis, La Réserve, Drouhin-Vaudon, France	20.-

Vins rouges/Red wines

2021 Domaine des Alouettes, Florian et Jean-Daniel Ramu, Suisse	12.-
2021 Terrazzas de Los Andes Reserva, Argentine	14.-
2021 Donna Fugata, Sherazade, Italie	16.-
2020 Tempo d'Angelus, Famille de Bouard-Rivoal, France	18.-

Vins rosés/Rose wines

2021 Château d'Esclans, The Pale by Sacha Lichine, France	12.-
2021 Château d'Esclans, Whispering Angel, France	17.-

Champagnes et Prosecco/Champagne and Prosecco

2022 Prosecco extra dry, Anima di Vergani, Italie	15.-
NM Champagne Lemaire Brut, France	20.-
NM Moët & Chandon Impérial, France	26.-
2015 Moët & Chandon, Grand Vintage, France	32.-
NM Champagne Lemaire, Rosé, France	26.-
NM Moët & Chandon, Rosé Impérial, France	34.-

Boissons alcoolisées

Les cocktails

22.-

Spritz : à base de Prosecco/ Spritz: Prosecco-based

Il Vero: Frangelico	16cl
Il Vero Groni: Frangelico, Martini rouge, Aperol	16cl
Hugo: St Germain	16cl
Amaretto: Disaronno	16cl
Aperol	16cl

Classique/Classic

Negroni: Gin Bombay, Martini rouge, Campari	9cl
Americano: Martini rouge, Campari, Perrier	12cl
Bloody Mary: Vodka Absolut	16cl
Mojito: Rhum Bacardi Blanc	16cl
Bellini : Champagne Lemaire Brut, France	12cl

Bières à la pression/ Draft Beers

Feldschlösschen	30cl	9.-
Feldschlösschen	50cl	16.-

Bières en bouteille/ Bottled Beers



Corona, Calvinus, Heineken, Hoegaarden blanche,	33cl	12.-
Feldschlösschen brune, Peroni		

Fairmont
GRAND HOTEL GENEVA

Origine des poissons: Saumon (Écosse, élevage Norvège),
Fish origins: Salmon (Scotland, farming Norway),

Origine des viandes: Bœuf, veau et volaille (Suisse et Irlande), porc (Italie)
Meat origins: Beef, veal and poultry (Switzerland and Ireland), pork (Italy)

Fairmont Grand Hotel Geneva – Quai du Mont-Blanc 19
Tél : 022.908.92.24 – E-mail : ilvero.geneva@fairmont.com
TVA & service compris / VAT and service included
Les prix sont affichés en Francs Suisses / Prices are in Swiss Francs

 Plat végétarien/Vegetarian dish  Plat vegan/ Vegan dish

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel.
In case of allergy or intolerance, please contact our staff.