

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.-

Filet de saumon grillé

légumes vapeur
Grilled salmon fillet,
steamed vegetables
41.-

Classics

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

Carpaccio de boeuf

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

Coeur de filet de saumon fumé en Suisse

Sauce tartare et blinis
Heart of salmon fillet smoked in Switzerland,
Tartar sauce and blinis
38.-

Tomates multicolores

Mozzarella, roquette et pesto
Multicolored tomatoes,
Mozzarella, rocket salad and pesto
36.-

Escalope viennoise de veau

Frites
Viennese veal cutlet, French fries
41.-

Entrecôte parisienne (250g)

Frites, mesclun, sauce au poivre
Ribeye steak with French fries, mesclun salad,
pepper sauce
59.-

Street Food

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.-

Les Crocs

Jambon, gruyère et raifort ou
Poulet fumé maison et cheddar
frites et mesclun
Ham, gruyere and horseradish or
House smoked chicken and cheddar
French fries and mesclun salad
28.- Monsieur
30.- Madame (avec oeuf/ with egg)

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

Biscuit chocolat, mousse chocolat, confit de framboise
Raspberry and chocolate finger, chocolate mousse,
raspberry confit
14.-

Tartelette fraise & yaourt

Biscuit sablé, mousse de yaourt, fraises fraîches
Shortbread biscuit, yogurt mousse, fresh strawberries
14.-

Assiette de fruits frais

Fresh fruit platter
14.-

Boissons non alcoolisées

Eaux minérales/Mineral water	75cl	11.-	Virgin Mojito	18.-
Eaux minérales/Mineral water	50cl	9.-	Café, expresso, ristretto, renversé, cappuccino/	9.-
Sodas/Soft drinks	33cl	9.-	Coffee, espresso, ristretto, coffee with milk, cappuccino	
Jus de fruits et nectars/Fresh juices and nectars	30cl	10.-	Thés/Teas	9.-
Expresso double, latte macchiato/		12.-	Thés froids maison fruits rouges ou menthe fraîche/	16.-
Double espresso, latte macchiato			Homemade red fruit or fresh mint Ice tea	

Vins au verre

Vins blancs/White wines

2020 Chablis, La Reserve, Drouhin-Vaudon, France 16.-
2021 Empreinte, Domaine Le Grand Clos, Suisse 13.-
2021 Pinot Grigio, Silvio Jermann Vinnaioli, Italie 16.-

Vins rouges/Red wines

2017 Cave des deux Crêtes, Gérald Clavier, Pinot Noir, Suisse 15.-
2019 Chianti Classico Antinori, Riserva Tenuta Tignanello, Italie 19.-
2019 Tempo d'Angelus, famille de Bouïard-Rivoal, France 16.-

Vins rosés/Rose wines

2021 Château d'Esclans, Whispering Angel, France 13.-
2020 Up, Ultimate Provence, France 12.-

Vins doux/Sweet wines

2021 Domaine du Tariquet, Premières Grives, France 12.-

Champagnes et Prosecco/Champagne and Prosecco

2021 Prosecco extra dry, Anima di Vergani, Italie 15.-
NM Champagne Lemaire Brut, France 20.-
2013 Moët & Chandon, Grand Vintage, France 26.-
NM Moët & Chandon, Rosé Impérial, France 32.-

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 6cl
Americano: Martini rouge, Campari, Perrier 6cl
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 12.-
Bières en bouteille/ Bottled Beers 33cl

Corona 10.-
Calvinus, Heineken, Hoegaarden blanche, Feldschlösschen brune, 12.-
Pieron

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

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