

FLOOR TWO

LE LOUNGE

Apéritifs

Mezze libanais

Kebbeh, falafel, cigars au fromage, houmous, sauce yaourt et pain pita

Lebanese mezze: kebbeh, falafel, cheese cigars, hummus, yogourt sauce and pita bread
36.-

Assiette Suisse

Charcuteries et fromages de nos régions

Toasts grillés, pickles de légumes
Local cold cuts and cheese assortment, grilled toast, vegetable pickles
32.-

Bruschetta truffée

et viande des Grisons

Bruschetta and Grisons air-dried beef
30.-

Street Food

Club sandwich « Lounge »

Laitue, tomates, poulet, lard grillé, oeuf au plat, mayonnaise, frites fraîches et mesclun

"Lounge" Club sandwich: lettuce, chicken, grilled bacon, fried egg, mayonnaise, fresh French fries and mesclun salad
36.-

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

The Grill Burger

Steak de bœuf suisse (200g), lard, pain au sésame cheddar, tomates, laitue, pleurotes, pickles maison, sauce chipotle, frites fraîches

The Grill Burger: Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, sesame seed bun, cheddar cheese, tomatoes, lettuce, oyster mushrooms, home made pickles, chipotle sauce, fresh French fries
39.-

Entrecôte parisienne (250g)

Frites fraîches, mesclun, sauce au poivre

Ribeye steak with fries, mesclun salad, pepper sauce
59.-

Bien-Être

Salade de saison

Seasonal salad
24.-

Filet de saumon grillé

légumes vapeur
Grilled salmon fillet, steamed vegetables
41.-

Soupe du jour

Soup of the day
16.-

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 fruits platter
14.-

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 Clavien, 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 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 9.-

Thés/Teas 12.-

Espresso double, latte macchiato/ 12.-

Double espresso, latte macchiato 16.-

Chocolat chaud fait maison / Home made hot chocolate 16.-

Au chocolat noir (70% de cacao) / black chocolate (70% cocoa)

Au chocolat au lait (35% de cacao) / milk chocolate (35% cocoa)

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, Pieroni 12.-



Carte des mets
Food menu



Carte des vins
Wine list

Fairmont
GRAND HOTEL GENEVA

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

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

Fairmont Grand Hotel Geneva - 19 Quai du Mont-Blanc
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.