

# Salades

&

# Entrées

## Salade mixte

*Green mix salad*  
20.-

## Salade César

Salade sucrine, Parmigiano Reggiano, œuf dur et croûtons

*Caesar salad: sucrine salad, Parmigiano Reggiano, hard boiled egg and croutons*

Classique/Classic 30.-  
Au Poulet/with chicken 34.-  
Aux Gambas /with prawns 38.-

## Saumon fumé

Crème aux herbes et blinis  
*Smoked salmon, cream with herbs and blinis*  
30.-

# Soupes

## Crème de volaille et champignons

*Chicken and mushroom creamy soup*  
19.-

## Minestrone de légumes

*Vegetable minestrone*  
19.-

## Soupe de courge

*Pumpkin soup*  
19.-

# Desserts

17.-

## Tarte aux fruits

*Fruit pie*

## Entremets chocolat

*Chocolat entremets*

## Mousse au chocolat

*Chocolate mousse*

## Cheesecake

*Cheesecake*

## Meringue traditionnelle suisse

Crème double de la Gruyère  
*Traditional Swiss meringue, double cream from Gruyere*

## Assortiment de Glace et Sorbet

*Selection of ice creams and sorbets*  
6.- /la boule  
6.- /per scoop

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

LE LOUNGE

# Poissons

&

# Viandes

Un accompagnement au choix par plat principal/*One side dish to be chosen per main course*

## Filet de saumon

*Salmon fillet*  
40.-

## Filet de bar

*Sea bream fillet*  
50.-

## Coquelet à la broche

*Spit-roasted cockerel*  
44.-

## Filet de bœuf affiné

*Refined beef fillet*  
69.-

## Faux-filet Angus

*Angus sirloin*  
58.-

## Nuggets faits maison

(7 pièces)  
*Homemade nuggets*  
(7 pieces)  
32.-

## Accompagnements

En supplément/*Extra sides* 12.-

## Frites

*French fries*

## Riz basmati

*Basmati rice*

## Purée de pomme de terre

*Mashed potatoes*

## Légumes de saison

*Seasonal vegetables*

## Sauce vierge

*Virgin sauce*

## Sauce poivre

*Pepper sauce*

## Sauce morilles

*Morels sauce*

# Sandwiches

## Club sandwich Poulet

Laitue, tomates, poulet, lard grillé, œuf au plat, mayonnaise

*Chicken Club sandwich*

*Lettuce, tomatoes, chicken, bacon, egg, mayonnaise*  
36.-

## Club sandwich Saumon

Laitue, tomates, saumon fumé, œuf au plat, mayonnaise

*Salmon Club sandwich*

*Lettuce, tomatoes, chicken, smoked salmon, mayonnaise*  
42.-

## The Grill Burger

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

*Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, brioche bun, cheddar cheese, tomatoes,*

*lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles, chipotle sauce and French fries*  
40.-

# Pâtes

*Choix de pâtes/Pasta choices*

## Penne

## Spaghetti

*Choix de sauces/Sauce choices*

## Tomates/Tomato

32.-

## Alfredo/Alfredo

33.-

## Bolognaise/Bolognese

34.-

# Pizzas

## Margherita

Tomate, mozzarella, origan, olives noires  
*tomato, mozzarella, oregano, black olives*  
28.-



## Au Thon

Tomates, oignons rouges et olives taggiasches  
*Pizza with tuna, red onions and taggiasche olives*  
32.-

*Fairmont*  
GRAND HOTEL GENEVA

Fairmont Grand Hotel Geneva – Quai du Mont-Blanc 19  
Tél : 022.908.92.24 – E-mail : [ilvero.geneva@fairmont.com](mailto: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.

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)