

g LE GRILL LUNCH

Servi au déjeuner en 45 minutes du lundi au vendredi !

Served for lunch in 45 minutes from Monday to Friday!



Entrée | Plat du jour

Starter | Main course

ou | *or*

Plat du jour | Dessert

Main course | Dessert

38.-



Entrée | Plat du jour | Dessert

Starter | Main course | Dessert

45.-

le grill

Notre Chef Alexandre Tamburini et son équipe sont en perpétuelle recherche de nouvelles saveurs. Ainsi, ils sélectionnent régulièrement de nouveaux produits d'exception pour faire voyager vos papilles.

N'hésitez pas à leur demander, ainsi qu'à l'équipe de service, de vous faire découvrir leur sélection.

Our Chef Alexandre Tamburini and his team are constantly looking for new flavours. Thus, they regularly select new and exceptional products to make your taste buds travel.

Do not hesitate to ask them and the service team for their current selection.



Carte des mets
Food menu



Carte des vins
Wine list

Horaires d'ouverture:

Opening hours:

Tous les jours

Everyday

12h00-14h00 | 19h00-22h30



Restaurant Le Grill – Fairmont Grand Hotel Geneva
19 Quai du Mont-Blanc - 1201 Genève

Tel: 022.908.92.20 - E-mail: legrill.geneva@fairmont.com

Organisation d'événements | Event organization

Tel: 022.908.91.61 - E-mail : fbadministration.geneva@fairmont.com

Les entrées | The starters

À partager | To share

Planche de charcuteries , toasts de pain de campagne grillés et condiments maison <i>Cold cut platter, grilled country bread toasts and home made condiments</i>	28.-
Bruschetta truffée et mozzarella di bufala <i>Truffled bruschetta and buffalo mozzarella</i>	30.-

Les classiques | The classics

 Salade de jeunes pousses vinaigrette au miel <i>Mesclun salad</i> <i>honey vinaigrette</i>	22.-
Salade César poulet croustillant, sucrine, parmesan et croûtons <i>Caesar salad</i> <i>crispy chicken, sucrine lettuce, parmesan and croutons</i>	30.-
Saumon écossais fumé par nos soins, toasts de pain de campagne grillés et crémeux aux herbes <i>Scottish salmon</i> <i>Home smoked, grilled country bread toasts and herb cream</i>	32.-

Les entrées de saison | The seasonal starters

Les noix de Saint-Jacques à la plancha poireaux charbonneux a la grenobloise, écume d'un beurre meunière <i>Snacked scallops</i> <i>Grenoble-style smoky leeks, meunière butter foam</i>	36.-
La gaufre au Gruyère sérac des alpages, viande des Grisons et herbes fraîches <i>Gruyère waffle</i> <i>mountain pasture serac, air-dried meat from Grisons and fresh herbs</i>	26.-
Tarte de courge aux agrumes et Muscovado magret fumé, bouillon de noix torréfiée <i>Squash tart with citrus fruit and Muscovado</i> <i>smoked duck breast, roasted walnut broth</i>	28.-

Les poissons | The fishes

Le poulpe comme un ceviche patates douces, tomates rôties au piment, saladine de maïs et avocat, condiment de poivrons grillés <i>Octopus ceviche-style</i> <i>sweet potatoes, roasted tomatoes with peppers, corn and avocado salad, grilled pepper condiment</i>	<i>Mediterrannée</i>	46.-
<i>Les plats ci-dessous sont accompagnés d'une sauce et de la garniture de votre choix</i> <i>The dishes below are served with your choice of sauce and side dish</i>		
Filet de saumon d'Écosse au grill <i>Grilled Scottish salmon fillet</i>		41.-
La sole d'Atlantique grillée ou meunière <i>Roasted or meunière-style sole fish</i>	<i>Selon arrivage</i> <i>According to the catch of the day</i>	18.- /100g
Filet de loup de Méditerranée grillé <i>Grilled Mediterranean sea bass fillet</i>		44.-

le grill



LE GRILL EXPERIENCE

Servi à l'ensemble des convives de la table

Only served to all guests at the table

Amuse-bouche

Amuse-bouche

Les noix de Saint-Jacques à la plancha

poireaux charbonneux à la grenobloise, écume d'un beurre meunière

Snacked scallops, Grenoble-style smoky leeks, foam of Miller's butter

ou / or

Tarte de courge aux agrumes et Muscovado

magret fumé, bouillon de noix torréfiée

Squash tart with citruses and Muscovado, smoked duck breast, roasted walnut broth

Le poulpe comme un ceviche

patates douces, tomates rôties au piment, saladin de maïs et avocat,

condiment de poivrons grillés

Octopus ceviche style, sweet potatoes, roasted tomatoes with peppers,

corn and avocado salad, grilled pepper condiment

ou / or

Le Veau, filet cuit à basse température

bun's de veau confit, carotte au lait d'agrumes,

moutarde à l'estragon et noisettes

Veal, Slowly cooked veal filet, veal confit pie, poached carrots with milk

veal confit pie, poached carrots with citrus milk, tarragon and hazelnut mustard

Dessert de votre choix

Dessert of your choice

95.-



Accord mets et vins (sélection de 3 verres de vin de notre sommelier)

Food and wine pairing (selection of 3 wine glasses of our sommelier)

119.-

Les viandes | The meats

Le Veau, filet cuit à basse température *Suisse* 58.-
Bun de veau confit, carotte au lait d'agrumes,
moutarde à l'estragon et noisettes
Veal, slowly cooked fillet, veal confit pie,
poached carrots with citrus fruit milk,, tarragon and hazelnut mustard

Tartare de filet de bœuf coupé au couteau *Suisse* 180g 49.-
toast de pain de campagne grillé,
trilogie de frites fraîches et salade de jeunes pousses
Hand-cut beef fillet tartar
toasted brown bread, trilogy of fresh French fries, mesclun salad

Les plats ci-dessous sont accompagnés d'une sauce et de la garniture de votre choix
The dishes below are served with your choice of sauce and side dish

 **Coquelet rôti à la broche** *Suisse* 500g 44.-
Baby chicken roasted on the spit

Entrecôte parisienne *Suisse* 250g 59.-
Ribeye steak

Cœur de filet de bœuf *Suisse* 220g 69.-
Center cut beef fillet

Le burger | The burger

The Grill Burger 39.-
Steak de bœuf suisse (200g), lard, pain au sésame, cheddar, tomates,
laitue, pleurotes, pickles maison, sauce chipotle
Accompagné d'une portion de pommes frites
Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, sesame seed bun, cheddar cheese, tomatoes,
lettuce, oyster mushrooms, home made pickles, chipotle sauce
Served with a portion of fresh French fries

Le Grill est aussi vegan | Le Grill is also vegan

 **Tofu grillé et fumé** 32.-
Céleri cuit en croûte de sel et Granny Smith, infusion de shiso et agrumes
Grilled and smoked tofu
Celery cooked in a salt crust and Granny Smith, shiso infusion and citrus fruit

Les accompagnements à choix | The choice of side dishes
Accompagnement supplémentaire | *Additional side dish* 9.-

Trilogie de frites fraîches/ truffée (+ 9 CHF)
Trilogy of signature fresh French fries / with truffle (+ 9 CHF)

Purée de pommes de terre / truffée (+ 9 CHF)
Mashed potatoes / with truffle (+ 9 CHF)

Cocotte de légumes
Vegetable cocotte

Poêlée de champignons
Pan-fried mushrooms

Les sauces à choix | The choice of sauces

Sauce béarnaise
Béarnaise sauce

Sauce au poivre
Pepper sauce

Jus de volaille
Chicken jus

Sauce aux morilles
Morel sauce

Sauce Roquefort
Blue cheese sauce

 **Plat Signature | Signature dish**

 **Halal | Halal**

 **Végétarien | Vegetarian**

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

We will give you detailed information on the possible presence of allergens in our menu items.
In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will gladly inform you.

Nos prix affichés sont en Francs Suisses, Service & T.V.A inclus
Our prices are in Swiss Francs, Service & V.A.T included