

**g** LE GRILL LUNCH



Entrée | Plat du jour

*Starter | Main course*

ou | *or*

Plat du jour | Dessert

*Main course | Dessert*

50.-



Entrée | Plat du jour | Dessert

*Starter | Main course | Dessert*

55.-

# 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 (sauf le dimanche midi)

*Everyday (except on Sunday for lunch)*

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](mailto:legrill.geneva@fairmont.com)  
Organisation d'évènements | Event organization  
Tel: 022.908.91.61 - E-mail: [fbadministration.geneva@fairmont.com](mailto:fbadministration.geneva@fairmont.com)

## Les entrées | *The starters*

### À partager | *To share*

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

## Les classiques | *The classics*

 <b>Salade de jeunes pousses</b> vinaigrette au miel <i>Mesclun salad</i> <i>honey vinaigrette</i>	22.-
<b>Salade César</b> poulet croustillant, sucrine, parmesan et croûtons <i>Caesar salad</i> <i>crispy chicken, sucrine lettuce, parmesan and croutons</i>	30.-
<b>Saumon écossais</b> 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*

<b>La gaufre au Gruyère</b> 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.-
<b>Œuf 64°</b> légèreté de pommes de terre, champignons et bœuf séché <i>Egg 64°</i> <i>foamy potatoes, mushrooms and air-dried beef</i>	26.-
<b>Les noix de Saint Jacques rôties</b> salmigondis de fèves et piquillos, vinaigrette aux herbes fraîches <i>Roasted scallops</i> <i>broad bean salmigondi and piquillos, fresh herb vinaigrette</i>	32.-

## Les poissons | *The fishes*

<b>Poulpe rôti</b> déclinaison de maïs, caramel de chorizo accras et mayonnaise acidulée <i>Roasted octopus,</i> <i>corn in a variety of forms, chorizo caramel,</i> <i>accras and sour mayonnaise</i>	<i>Méditerranée</i>	44.-
<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>		
<b>Filet de saumon d'Écosse au grill</b> <i>Grilled Scottish salmon fillet</i>		41.-
<b>La sole d'Atlantique grillée ou meunière</b> <i>Roasted or meunière-style sole fish</i>	<i>Selon arrivage</i> <i>According to the catch of the day</i>	18.- /100g
<b>Filet de loup de Méditerranée grillé</b> <i>Grilled Mediterranean sea bass fillet</i>		44.-

# le grill

**g**

## 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 rôties

salmigondis de fèves et piquillos, vinaigrette aux herbes fraîches  
*Roasted scallops, broad bean salmigondi and piquillos, fresh herb vinaigrette*

ou / or

### Œuf 64°

légèreté de pommes de terre, champignons et bœuf séché  
*Egg 64°, foamy potatoes, mushrooms and air-dried beef*

\*\*\*

### Poulpe rôti

déclinaison de maïs, caramel de chorizo, accras et mayonnaise acidulée  
*Roasted octopus, corn in a variety of forms, chorizo caramel, accras and sour mayonnaise*

ou / or

### L'agneau de l'adret

le carré rôti aux herbes et la poitrine confite aux aromates, carottes glacées, carbonara d'oignons, épinards et parmesan  
*The lamb of the adret, roasted rack and candied breast with herbs, glazed carrots, onion carbonara, spinach and parmesan*

\*\*\*

### Dessert de votre choix

*Dessert of your choice*

95.-

**g** 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*

**L'agneau de l'adret** *France* 56.-  
le carré rôti aux herbes et la poitrine confite aux aromates,  
carottes glacées, carbonara d'oignons, épinards et parmesan  
*The lamb of the adret*  
*roasted rack and candied breast with herbs,*  
*glazed carrots, onion carbonara, spinach and parmesan*

**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*