le grill

Le chef et son équipe sont en quête perpétuelle de nouvelles saveurs et de produits d'exception.
La pièce maîtresse est la chambre de maturation du Grill dans laquelle ils font affiner leurs viandes.
Les produits sélectionnés proviennent essentiellement d'un rayon de moins de cent kilomètres afin de mettre en avant nos producteurs régionaux.
N'hésitez pas à leur demander de vous les faire découvrir.

The Chef and his team are constantly looking for new flavors and exceptional products.

The centerpiece is the Grill maturation chamber where they mature their meats.

The selected products mainly come from a radius of less than a hundred kilometres in order to promote our regional producers

Feel free to ask for their advice.

Horaires d'ouverture:
Opening hours:
Tous les jours (sauf les samedis et dimanches midi)
Everyday (except Saturday and Sunday for lunch)
12h00-14h00 | 19h00-22h30

Restaurant Le Grill – Fairmont Grand Hotel Geneva
Quai du Mont-Blanc 19 - 1201 Geneva
Tel: 022 908 92 20 - E-mail: legrill.geneva@fairmont.com

Les suggestions d'exception du chef
The chef's exceptional suggestions

À partager pour 2 personnes
To share for 2 people

Surf & Turf
Gambas géantes, filet de boeuf , entrecôte et sauce chimichurri
Giant king prawns, beef tenderloin, rib steak and chimichurri sauce
CHF 155.-

Chateaubriand (500g) affiné +/- 35 jours, Suisse
Chateaubriand (500g) aged +/- 35 days, Switzerland
CHF 165.-

~

T-Bone (1kg) affiné +/- 45 jours, Suisse
T-Bone steak (1kg) aged +/- 45 days, Switzerland
CHF 190.-

~

Côte de bœuf Simmental (1kg) affinée +/- 65 jours, Suisse
Simmental beef rib (1kg) aged +/- 65 days, Switzerland
CHF 240.-

~

Côte de boeuf Angus (1kg) affinée +/- 70 jours, Suisse
Angus prime rib (1kg) aged +/- 70 days, Switzerland
CHF 240.-

~

Tomahawk de boeuf Simmental (1kg) affiné +/- 70 jours, Suisse
Simmental tomahawk beef rib (1kg) aged +/- 70 days, Switzerland
CHF 260.-

À noter que ces pièces de viande noble peuvent varier selon les arrivages.

Origine des viandes : Agneau, poulet et bœuf de Suisse et de France.
Meat origin : Lamb, chicken and beef from Switzerland and France.
Origine des poissons : Loup de mer de France (élevage). Saumon d'Écosse. Sole de l'Atlantique (FAO 27).
Fish origin : Sea bass from France (farmed). Salmon from Scotland. Sole from the Atlantic Ocean (FAO 27

À partager | *To share*

"Salmon bites", bonbons de saumon fumé au sirop d'érable canadien 26.-
Salmon bites, *smoked salmon candies with Canadian maple syrup*

Sélection de charcuteries, toasts de pain de campagne grillé et condiments maison 28.-
Cold cut platter, *grilled country bread toasts and homemade condiments*

Bruschetta truffée, Mozzarella di Bufala et viandes des Grisons 30.-
Truffled bruschetta, *Mozzarella di Bufala and Bündnerfleisch*

Les salades | *The salads*

Salade de jeunes pousses
Vinaigrette au miel 22.-
Mesclun salad
Honey vinaigrette

g **Salade César** 30.-
Poulet croustillant, sucrine, parmesan et croûtons
Caesar salad of the Grill
Crispy chicken, sucrine lettuce, parmesan and croutons

Salade niçoise 34.-
Mesclun, tomates, poivrons, oeuf, cébettes, thon, olives,
anchois, radis et artichaut
Nicoise salad
Mesclun, tomatoes, peppers, egg, spring onions, tuna, olives,
anchovies, radish and artichoke

Les entrées | *The starters*

g **Saumon mariné et fumé maison, aux agrumes** 32.-
Toasts de pain grillé et crémeux au citron vert et piment d'Espelette
House marinated and smoked salmon with citrus fruit
Grilled bread toasts with lime and Espelette pepper cream

Cassolette gratinée de crabe et gambas 34.-
Gingembre, coriandre, noix de coco fraîche et béchamel de crustacés
Crab and prawn casserole
Ginger, coriander, fresh coconut and shellfish béchamel

Tartare de thon frais, fraises et menthe poivrée 36.-
Siphon de fraises acidulées, fraises fraîches et
croquant d'amandes blanches
Tuna tartar, strawberries and fresh peppermint
Sour strawberry siphon, fresh strawberries
and crunchy white almonds

Homard, petits pois et vanille de Madagascar 38.-
Yaourt de petits pois salés, homard rôti, saladine de pinces
et émulsion vanillée
Lobster and peas with Madagascar vanilla
Salted pea yogurt, roasted lobster, claw salad
and vanilla emulsion

Velouté de petits pois et huile d'aneth fraîche 26.-
Toasts de Parmigiano Reggiano 36 mois
Green pea velouté and fresh dill oil
Toasts of Parmigiano Reggiano 36 months

Les poissons | *The fish*

g **Poulpe à la plancha, patate douce et orange** 48.-
Onctuosité de patate douce, orange et olives taggiasche, jus d'orange réduit
Grilled octopus, sweet potato and orange
Sweet potato creaminess, orange and taggiasche olives, reduced orange juice

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

Filet de saumon au grill 42.-
Grilled salmon fillet

Filet de loup de Méditerranée grillé 44.-
Grilled Mediterranean sea bass fillet

Thon frais grillé 56.-
Grilled fresh tuna

La sole d'Atlantique grillée ou meunière 64.-
Roasted or meunière-style sole fish

Origine des viandes : Agneau, poulet et bœuf de Suisse et de France.
Meat origin : Lamb, chicken and beef from Switzerland and France.
Origine des poissons : Loup de mer de France (élevage). Saumon d'Écosse. Sole de l'Atlantique (FAO 27).
Fish origin : Sea bass from France (farmed). Salmon from Scotland. Sole from the Atlantic Ocean (FAO 27).

Les viandes | *The meats*

The Grill Burger 45.-
Steak de bœuf Suisse (200g), lard, pain brioché, cheddar, tomates,
laitue, pleurotes, pickles maison, sauce chipotle
Accompagné d'une portion de frites fraîches
Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, brioche bun, cheddar cheese, tomatoes,
lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles, chipotle sauce
Served with a portion of fresh French fries

g **Tartare de filet de bœuf affiné** 54.-
Filet de boeuf coupé au couteau,
toast de pain de campagne grillé, frites fraîches et salade de jeunes pousses
Mature beef tenderloin tartar
Knife-cut beef tenderloin, grilled country bread toast,
fresh French fries, mesclun salad

g **Selle d'agneau, asperges et sabayon de chèvre affiné de notre cave** 58.-
Agneau cuit à basse température, panoufle rôtie, asperges braisées,
sabayon de chèvre et jus d'agneau braisé
Saddle of lamb, asparagus and goat cheese sabayon aged in our cellar
Low temperature cooked lamb, roasted panoufles, braised asparagus,
matured goat cheese sabayon and braised lamb jus

Millefeuille de ribs de bœuf fumés 62.-
Carotte et maïs brûlés, jus de carotte au poivre de Timut
Millefeuille of smoked beef ribs
Burnt carrot and corn, carrot juice with Timut pepper

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

حلال **Coquelet rôti à la broche** 44.-
Cockerel roasted on a spit

Entrecôte parisienne 62.-
Parisian entrecôte

Cœur de filet de bœuf 69.-
Beef tenderloin center cut fillet

Le Grill est aussi Vegan | *The Grill is also Vegan*

g **Aubergine rôtie et framboises fraîches** 36.-
Aubergine rôtie au beurre, framboises fraîches, crémeux de tofu fumé au piment
d'Espelette, croustillant de pain, amandes blanches
et sauce au vinaigre de framboise maison
Roasted eggplant and fresh raspberries
Butter roasted eggplant, fresh raspberries, smoked creamy tofu with Espelette pepper,
crispy bread, white almonds and homemade raspberry vinegar sauce

Les accompagnements à choix | *Your choice of side dish*

Accompagnement supplémentaire | *Additional side dish* 9.-

Frites fraîches
French fries

Frites de patates douces maison
Homemade sweet potato fries

Maïs grillé au paprika fumé
Grilled corn with smoked paprika

Epinards sautés à l'huile d'ail
Spinach with garlic oil

Asperges gratinées au Parmigiano Reggiano 36 mois
Asparagus gratin with Parmigiano Reggiano aged 36 months

Purée de pommes de terre Supplément truffe à 9.-
Mashed potatoes

Les sauces à choix | *The choice of sauces*

Sauce chimichurri
Chimichurri sauce

Sauce au poivre
Pepper sauce

Sauce aux morilles
Morel sauce

Les desserts
The desserts

14.-

g **Moelleux au chocolat Suisse et glace chocolat**
Swiss chocolate molten cake with chocolat ice cream

Parfait glacé à la fraise, rhubarbe et basilic
Strawberry, rhubarb and basil iced parfait

Tarte soufflée aux fruits de la passion et sorbet noix de coco (10 minutes d'attente)
Passion fruit soufflé pie with coconut sorbet *(10 minutes of waiting time)*

L'oriental (à base de miel, cardamome et dattes)
The oriental *(made with honey, cardamom and dates)*

Dessert du jour *(disponible uniquement le midi)*
Dessert of the day (only available at lunchtime)

Sélection de fromages
Cheese selection

Assortiment de sorbets et glaces
Sorbet and ice cream selection

5.- la boule | *per scoop*

g Plat Signature | *Signature dish* Halal | *Halal* Végétarien | *Vegetarian*

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

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.

Les prix affichés sont en Francs Suisses, TVA & service inclus
Our prices are in Swiss Francs, VAT & service included