

# 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 centrepiece 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: [lgrill.geneva@fairmont.com](mailto:lgrill.geneva@fairmont.com)

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

**À partager pour 2 personnes**  
To share for 2 people

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

~

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

~

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

~

**Côte de boeuf Angus (1kg) affinée +/- 70 jours, Suisse**  
Angus beef 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

<b>“Salmon bites”,</b> bonbons de saumon fumé au sirop d’érable canadien <i>Salmon bites, smoked salmon candies with Canadian maple syrup</i>	26.-
<b>Planche de charcuterie,</b> toasts de pain de campagne grillé et condiments maison <i>Cold cut platter, grilled country bread toasts and homemade condiments</i>	28.-
<b>Bruschetta truffée</b> et Mozzarella di Bufala <i>Truffled bruschetta and Mozzarella di Bufala</i>	30.-


## Les salades | The salads

 <b>Salade de jeunes pousses</b> Vinaigrette au miel <i>Mesclun salad</i> <i>Honey vinaigrette</i>	22.-
 <b>Salade de courge rôtie, feta et agrumes</b> Roquette, olives taggiasche et vinaigrette d’orange <i>Roasted squash, feta and citrus salad</i> <i>Arugula, taggiasche olives and orange vinaigrette</i>	28.-
<b>Salade César du Grill</b> Poulet croustillant, sucrose, parmesan et croûtons <i>Caesar salad of the Grill</i> <i>Crispy chicken, sucrose lettuce, parmesan and croutons</i>	30.-

## Les entrées | The starters

<b>Saumon fumé par nos soins</b> Toasts de pain de campagne grillé et crémeux aux herbes <i>Homemade smoked salmon</i> <i>Grilled country bread toasts and herb cream</i>	32.-
<b>L’œuf parfait</b> Œuf cuit à basse température, crémeux de chèvre à l’huile de truffe, champignons sautés, émulsion d’oignons doux <i>The perfect egg</i> <i>Egg cooked at low temperature, creamy goat cheese with truffle oil, sautéed mushrooms, sweet onion emulsion</i>	34.-
 <b>Tartare de daurade et Granny Smith</b> Daurade marinée dans une huile d’aneth, gel de pomme, Siphon de Granny Smith à l’aneth <i>Sea bream and Granny Smith tartare</i> <i>Sea bream marinated in dill oil, apple gel, Siphon of Granny Smith with dill</i>	36.-
 <b>Homard &amp; betterave</b> Homard cuit dans un beurre de crustacés, mini-betterave, betterave Chioggia crue et chips, gel de betterave Timbale de pince de homard, voile de betterave et émulsion de bisque <i>Lobster &amp; beet</i> <i>Lobster cooked in shellfish butter, mini beet, Chioggia beet raw and chips, beet gel</i> <i>Lobster claw timbale, beet veil and bisque emulsion</i>	38.-

## Les poissons | The fish

 <b>Poulpe grillé, poireau et groseilles</b> Déclinaison autour du poireau : tombée de poireaux aux groseilles fraîches, poireau charbonneux, jus corsé aux groseilles <i>Grilled Octopus, leek and red currants</i> <i>Leek variation: leek with fresh red currants, leek with red currant gravy</i>	48.-
---	------

*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*

<b>Filet de saumon au grill</b> <i>Grilled salmon fillet</i>	42.-
<b>La sole d’Atlantique grillée ou meunière</b> <i>Roasted or meunière-style sole fish</i>	64.-
<b>Filet de loup de Méditerranée grillé</b> <i>Grilled Mediterranean sea bass fillet</i>	44.-
<b>Gambas géantes grillées</b> <i>Grilled giant king prawns</i>	74.-

**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*

**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 tartare*  
*Knife-cut beef tenderloin, grilled country bread toast, fresh French fries, mesclun salad*

**Millefeuille d'agneau au poivre du Sichuan** 62.-  
Carotte glacée, siphon de maïs brûlé et jus de carotte réduit  
*Lamb millefeuille with Sichuan pepper*  
*Glazed carrot, burnt corn siphon and reduced carrot 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*

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

**Entrecôte parisienne** 62.-  
*Parisian entrecote*

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

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

**Le fameux chou-fleur vanille en plusieurs textures** 36.-  
Purée de chou-fleur fumée, pickles de chou-fleur colorés, pavé de chou-fleur rôti  
*The famous vanilla cauliflower in various textures*  
*Smoked cauliflower purée, pickled multicolor cauliflower roasted cauliflower steak*

## Les accompagnements à choix | *The choice of side dishes*

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*

**Haricots verts en persillade**  
*Green beans with parsley*

**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*

**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*