

FLOOR TWO

LE LOUNGE

Apéritifs

Mezze libanais

Kebbeh, falafel, cigars au fromage, houmous, sauce yaourt et pain pita

Lebanese mezze: kebbeh, falafel, cheese cigars, hummus, yogourt sauce and pita bread
36.-

Assiette Suisse

Charcuteries et fromages de nos régions
Toasts grillés au feu de bois, pickle de légumes

Local cold cuts and cheese assortment, grilled toast, vegetable pickles
32.-

Bruschetta truffée

et viande des Grisons

Bruschetta and Grisons air-dried beef
30.-

Street Food

Club sandwich « Lounge »

Laitue, tomates, poulet, lard grillé, oeuf au plat, mayonnaise, frites fraîches et mesclun

"Lounge" Club sandwich: lettuce, chicken, grilled bacon, fried egg, mayonnaise, fresh French fries and mesclun salad
36.-

Stick de gaufres

Espuma comme une fondue

Waffle stick and espuma fondue-style
26.-

Classics

Salade César

Salade sucrine, suprême de poulet, Parmigiano Reggiano, œuf poché et croûtons

Caesar salad: sucrine salad, chicken supreme, Parmigiano Reggiano, poached egg and croutons
19.- entrée/starter
29.- plat/main course

The Grill Burger

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

The Grill Burger: Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, sesame seed bun, cheddar cheese, tomatoes, lettuce, oyster mushrooms, home made pickles, chipotle sauce, fresh French fries
39.-

Entrecôte parisienne (250g)

Frites fraîches, mesclun, sauce au poivre

Ribeye steak with fries, mesclun salad, pepper sauce
59.-

Bien-Être

Salade de saison

Seasonal salad
24.-

Filet de saumon grillé

légumes vapeur
Grilled salmon fillet, steamed vegetables
41.-

Soupe du jour

Soup of the day
16.-

Desserts

Finger opera

Ganache au chocolat et crémeux au café

Finger Opera, chocolate ganache and coffee flavoured cream
14.-

Crousti-pomme

Sablé breton, compotée de pommes et coings, mousse vanille

Apple crisp, Breton shortbread, apple and quince compote, vanilla mousse
14.-

Assiette de fruits frais

Fresh fruits platter
14.-

Vins au verre

Vins blancs/White wines

2016 Chardonnay, Domaine des Balisiers, Suisse
2019 Chasselas, Dézaley Chemin de Fer, Suisse
2020 Pinot Grigio, Silvio Jermann Vinnaioli, Italie

Vins rouges/Red wines

2018 Syrah, Le Diable Rouge, Domaine du Paradis, Suisse
2018 Chianti Classico Antinori, Riserva Tenuta Tignanello, Italie
2015 Château Larmande, Grand Cru Classé, Saint Émilien, France

Vins rosés/Rose wines

2020 Château d'Esclans, Whispering Angel, France
2020 Up, Ultimate Provence, France

Vins doux/Sweet wines

2018 Dolceno, Felice Modica, Italie
2019 Domaine du Tariquet, Premières Grives, France

Champagnes et Prosecco/Champagne and Prosecco

2020 Prosecco extra dry, Anima di Vergani, Italie
NM Champagne Lemaire Brut, France
2013 Moët et Chandon, Grand Vintage, France
NM Moët et Chandon, Rosé Impérial, France

Boissons non alcoolisées

Eaux minérales/Mineral water	100cl	11.-
Eaux minérales/Mineral water	50cl	9.-
Jus de fruits et nectars/Fresh juices and nectars	30cl	9.-
Sodas/Soft drinks	33cl	9.-
Virgin Mojito		18.-
Café, espresso, ristretto, renversé, cappuccino/		9.-
Coffee, espresso, ristretto, coffee with milk, cappuccino		
Expresso double, latte macchiato/		12.-
Double espresso, latte macchiato		
Thés/Teas		9.-

Boissons alcoolisées

Les cocktails		22.-
Spritz : à base de Prosecco/ Spritz: Prosecco-based		
Il Vero: Frangelico	16cl	
Il Vero Groni: Frangelico, Martini rouge, Aperol	16cl	
Hugo: St Germain	16cl	
Amaretto: Disaronno	16cl	
Aperol	16cl	
Classique/Classic		
Negroni: Gin Bombay, Martini rouge, Campari	6cl	
Americano: Martini rouge, Campari, Perrier	6cl	
Bloody Mary: Vodka Absolut	16cl	
Mojito: Rhum Bacardi Blanc	16cl	
Bellini : Champagne Lemaire Brut, France	12cl	
Bières à la pression/Draft Beers		
Feldschlösschen	30cl	9.-
Feldschlösschen	50cl	12.-
Bières en bouteille/ Bottled Beers		
Corona		10.-
Calvinus, Heineken, Hoegaarden blanche, Feldschlösschen brune, Pileri		12.-



Carte des mets
Food menu



Carte des vins
Wine list

Fairmont
GRAND HOTEL GENEVA

Origine des poissons: Saumon (Écosse, élevage Norvège),
Fish origins: Salmon (Scotland, farming Norway),

Origine des viandes: Bœuf et Volaille (Suisse et Irlande), porc (Italie)
Meat origins: Beef and poultry (Switzerland and Ireland), pork (Italy)

Fairmont Grand Hotel Geneva - 19 Quai du Mont-Blanc
Tél : 022.908.92.24 - E-mail : 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

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will be happy to inform you.