

# FLOOR TWO

## LE LOUNGE

### Apéritifs

#### Mezze libanais

Kebbeh, falafel, cigares au fromage, houmous, sauce yaourt et pain pita  
*Libanese mezze: kebbeh, falafel, cheese cigars, hummus, yogurt sauce and pita bread*  
 22.-

#### Viande séchée du Valais

Gruyère, cornichons, grissini et mousse de fromage de chèvre  
*Air dried beef from Valais: gruyère, pickles, grissini and goat cheese mousse*  
 28.-

### Street Food

#### Fish & Chips

Tempura de maigre, frites fraîches, sauce tartare et houmous  
*Fish & Chips: fresh French fries, tartar sauce and hummus*  
 38.-



#### Piadina

Galette aux légumes de saison et fromage fondu  
*Piadina: flatbread stuffed with seasonal vegetables and melted cheese*  
 26.-

### Classics

#### Club sandwich « Lounge »

Laitue, tomates, poulet, lard grillé, oeuf au plat, mayonnaise, frites fraîches maison et mesclun  
*"Lounge" club sandwich: lettuce, chicken, grilled bacon, fried egg, mayonnaise, fresh French fries and mesclun*  
 36.-

#### Salade César

Cœur de laitue, suprême de poulet, Parmigiano Reggiano, œuf poché et croûtons  
*Caesar salad: lettuce heart, chicken supreme, Parmigiano Reggiano, poached egg and croutons*  
 19.- entrée/starter  
 29.- plat/main course

#### The Grill Burger

Steak de boeuf suisse (200g), lard, pain au sésame, cheddar, tomates cerises, salade iceberg, pleurotes, pickles maison, sauce chipotle, frites maison  
*Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, sesame seeds bun, cheddar cheese, cherry tomatoes, iceberg lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles, chipotle sauce, fresh French fries*  
 39.-

#### Filets de perche du Lac Léman

Servis façon Meunière, frites fraîches et salade de saison  
*Perch fillets from Lemane Lake: Meunière style, fresh French fries and seasonal salad*  
 48.-

### Bien-Être

#### Votre Poke Bowl à choix

Saumon mariné, volaille ou crevettes, quinoa et légumes de saison crus  
*Poke Bowl of your choice: marinated salmon, poultry or shrimps, quinoa and raw seasonal vegetables*  
 28.-



#### Taboulé

Graines de couscous, olives, céleri, carottes, tomates, choux, et fèves  
*Tabbouleh: couscous, olives, celery, carrots, tomatoes, cabbage and beans*  
 24.-

### Desserts

#### Assiette de fruits frais

*Fresh fruits plate*  
 12.-

#### Fragolemisù

Tiramisù aux fraises  
*Strawberry tiramisù*  
 12.-

#### Mousse au chocolat

*Chocolate mousse*  
 12.-

#### Sélection de glaces et sorbets

*Ice cream and sorbet selection*  
 5.- la boule/per scoop

### Boissons non alcoolisées

Eaux minérales/Mineral waters 50cl 9.-  
 Jus de fruits et nectars/Fresh juices and nectars 30cl 9.-  
 Sodas/Soft drinks 33cl 9.-  
 Café, espresso, ristretto, renversé, cappuccino/  
 Coffee, espresso, ristretto, coffee with milk, cappuccino  
 Espresso double, latte macchiato/  
 Double espresso, latte macchiato  
 Thés/Teas 9.-

50cl 9.-  
 30cl 9.-  
 33cl 9.-

#### Aperol Spritz

9.-

#### Feldschlosschen (à la pression)/draft beer

9.-

#### Gin Bombay Sapphire

12.-

#### Grey Goose

9.-

#### Jack Daniel's

J.W. Black Label

20.-

20.-

33cl 9.-

33cl 12.-

4cl 22.-

4cl 27.-

4cl 22.-

4cl 18.-

4cl 22.-

### Thés glacés maison

#### Fruits rouges

Thé aux fruits rouges, jus de citron vert et tranches de citron  
*Red berry tea, lime juice and lemon slices*

#### Menthe fraîche

Thé à la menthe, jus de citron vert et menthe fraîche  
*Mint tea, lime juice and fresh mint*

#### Vins blancs/White wines

16.- 2016 Chardonnay, Domaine des Balisiers, Suisse

14.-

2018 Chasselas, Dézaley Chemin de Fer, Suisse

2018 Pinot Grigio, Silvio Jermann Vinnaioli, Italie

16.-

#### Vins rouges/Red wines

2018 Syrah, Le Diable Rouge, Domaine du Paradis, Suisse

2016 Chianti Classico Antinori, Riserva Tenuta Tignanello, Italie

19.-

2011 Château Larmande, Grand Cru Classé, Saint Émilion, France

19.-

#### Vin rosé/Rose wine

2018 Château d'Esclans, Whispering Angel, France

13.-

#### Champagnes et Prosecco/Champagne and Prosecco

2018 Prosecco extra dry, Anima di Vergani, Italie

NM Champagne Lemaire Brut, France

NM Champagne Lemaire Rosé, France

2012 Moët et Chandon, Grand Vintage, France

NM Moët et Chandon, Rosé Impérial, France

15.-

20.-

22.-

24.-

32.-

### Vins au verre

Origines des poissons: Saumon (Écosse, élevage Norvège), Filets de perche (Lac Léman, Suisse), Crevettes (élevage Vietnam), Maigre (Corse, élevage France)  
 Fish origins : Salmon (Scotland, farming Norway), Perch fillets (Leman Lake, Switzerland), Shrimps (farming Vietnam), Meagre (Corsica, farming France)  
 Origines des viandes: Bœuf et Volaille (Suisse et France)  
 Meat origins : Beef and poultry (Switzerland and France)



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 / Our prices are in Swiss France



Plat végétarien/Vegetarian dish

Plat vegan/Vegan 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 gladly inform you.