

le grill

La nouvelle équipe du Grill est en quête perpétuelle de nouvelles saveurs.

Aussi, elle sélectionne régulièrement de nouveaux produits d'exception pour faire voyager vos papilles. N'hésitez pas à lui demander de vous les faire découvrir.

The new Grill team is constantly looking for new flavors.

Thus, they regularly select new exceptional products to make your taste buds travel. Do not hesitate to ask them to guide you in your choice.

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 entrées | *The starters*

À partager | *To share*

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

Les classiques | *The classics*

 Salade de jeunes pousses 22.- Vinaigrette au miel <i>Mesclun salad</i> <i>Honey vinaigrette</i>
Salade César du Grill 30.- Poulet croustillant, sucrose, œufs de caille, parmesan et croûtons <i>Caesar salad of the Grill</i> <i>Crispy chicken, sucrose lettuce, quail eggs, parmesan and croutons</i>
g Saumon fumé d'Écosse 32.- Fumé par nos soins, toasts de pain de campagne grillés et crémeux aux herbes <i>Scottish smoked salmon</i> <i>Home smoked, grilled country bread toasts and herb cream</i>

Les entrées de saison | *The seasonal starters*

Homard & betterave 38.- Homard cuit dans un beurre de crustacés, mini-betterave, betterave Chioggia crue et chips, gel de betterave <u>2^{ème} service</u> Timbale de pince de homard, voile de betterave et émulsion de bisque <i>Lobster & beet</i> <i>Lobster cooked in shellfish butter, mini beet, Chioggia beet raw and chips, beet gel</i> <i>2nd service Timbale of lobster claws, beet veil and bisque emulsion</i>
L'œuf automnal du chef 32.- Œuf parfait cuit à basse température (64°C pendant 1 heure), purée de courge montée au beurre, biscuit sablé à la noisette, crémeux à l'huile de truffe <i>Chef's autumnal egg</i> <i>Perfect egg cooked at low temperature (64°C for 1 hour), pumpkin purée with butter, hazelnut shortbread, creamy truffle oil</i>
Ceviche de daurade maracuja, vanille de Madagascar 36.- Clin d'œil au chef Marcel Ravin Daurade marinée dans du lait de coco, gel de coco, chips de coco fraîche, Siphon de maracuja à la vanille <i>Ceviche of sea bream with maracuja and Madagascar vanilla</i> <i>Nod to Chef Marcel Ravin</i> <i>Sea bream marinated in coconut milk, coconut gel, fresh coconut chips, Maracuja siphon with vanilla</i>

Les poissons | *The fish*

g Poulpe grillé 48.- Poulpe à la plancha, avocat brûlé, mini-aubergine, caviar d'aubergine aux groseilles, jus corsé aux groseilles fraîches <i>Grilled Octopus</i> <i>Grilled octopus a la plancha, burnt avocado, mini eggplant, eggplant caviar with red currants, fresh red currant juice</i>		
<i>Les plats ci-dessous sont accompagnés d'une sauce et de la garniture de votre choix</i> <i>The below dishes are served with your choice of sauce and side dish</i>		
Filet de saumon au grill 42.- <i>Grilled salmon fillet</i>		
La sole d'Atlantique grillée ou meunière 18.- /100g <i>Roasted or meunière-style sole fish</i>	Selon arrivage <i>According to the catch of the day</i>	
Filet de loup de Méditerranée grillé 44.- <i>Grilled Mediterranean sea bass fillet</i>		

Origine des viandes: Veau, poulet et bœuf de Suisse et de France.

Meat origin : Veal, 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*

Grenadin de veau au foin et au café 350g 62.-
Grenadin de veau, déclinaison de topinambour,
sponge cake au café, jus de veau corsé, os à moelle condimenté
Veal grenadin with hay and coffee
Grenadin of veal, Jerusalem artichoke in variety of forms,
coffee sponge cake, spicy veal juice, marrow bone with condiments

Tartare de filet de bœuf coupé au couteau 180g 52.-
toast de pain de campagne grillé,
frites fraîches et salade de jeunes pousses
Hand-cut beef fillet tartar
Grilled country bread toast, fresh French fries, mesclun salad

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** 500g 44.-
Cockerel roasted on the spit

Entrecôte parisienne 250g 62.-
Ribeye steak

Cœur de filet de bœuf 250g 69.-
Beef tenderloin center cut fillet

Le burger | *The burger*

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

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

Ananas rôti à la broche 32.-
Ananas mariné au soja et rôti à la broche, champignons sautés, chou pak choï,
chou kale, sauce au jus d'ananas réduit
Spit-roasted pineapple
Soy marinated pineapple roasted on a spit, sautéed mushrooms, bok choy,
kale, sauce with reduced pineapple juice

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

Accompagnement supplémentaire | *Additional side dish* 9.-

Frites pommes Pont-Neuf
Pont-Neuf French fries

Frites de patates douces maison
Homemade sweet potato fries

Maïs grille au paprika fumé
Grilled corn with smoked paprika

Haricots verts en persillade
Green beans with parsley

Pommes de terre « Hasselback » au thym frais
Hasselback potatoes with fresh thyme

Purée de pommes de terre
Mashed potatoes


Les sauces à choix | *The choice of sauces*

Sauce chimichurri
Chimichurri sauce

Sauce au poivre
Pepper sauce

Sauce aux morilles
Morel sauce

Jus de volaille
Chicken jus

 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