

g LE GRILL LUNCH

Servi au déjeuner en 45 minutes du lundi au vendredi !

Served for lunch in 45 minutes from Monday to Friday!



Entrée | Plat du jour

Starter | Main course

ou | *or*

Plat du jour | Dessert

Main course | Dessert

38.-



Entrée | Plat du jour | Dessert

Starter | Main course | Dessert

45.-

le grill

Notre Chef Alexandre Tamburini et son équipe sont en perpétuelle recherche de nouvelles saveurs. Ainsi, ils sélectionnent régulièrement de nouveaux produits d'exception pour faire voyager vos papilles.

N'hésitez pas à leur demander, ainsi qu'à l'équipe de service de vous faire découvrir leur sélection.

Our Chef Alexandre Tamburini and his team are constantly looking for new flavours. Thus, they regularly select new and exceptional products to make your taste buds travel.

Do not hesitate to ask them and the service team their current selection.



Carte des mets
Food menu



Carte des vins
Wine list

Horaires d'ouverture:

Opening hours:

Tous les jours

Everyday

12h00-14h00 | 19h00-22h30

Brunch du dimanche

Sunday brunch

11h30-14h30



Restaurant Le Grill – Fairmont Grand Hotel Geneva

19 Quai du Mont-Blanc - 1201 Genève

Tel: 022.908.92.20 - E-mail: legrill.geneva@fairmont.com

Organisation d'événements | Event organization

Tel: 022.908.91.61 - E-mail : fbadministration.geneva@fairmont.com

Les entrées | *The starters*

À partager | *To share*

Planche de charcuteries, toast grillés au feu de bois et condiments maison 28.-
Cold cuts platter, grilled toast in the wood oven and homemade condiments

Bruschetta truffée et mozzarella di bufala 30.-
Truffled bruschetta and buffalo mozzarella

Les classiques | *The classics*

 **Salade de jeunes pousses** 18.-
vinaigrette au miel
Mesclun salad
honey vinaigrette

Soupe du jour 18.-
Soup of the day

S **Saumon écossais** 32.-
fumé par nos soins au bois de hêtre, pain tigelle maison et crémeux aux herbes
Scottish salmon
home-smoked with beech wood, homemade tigelle bread and herb cream

Les entrées de saison | *The seasonal starters*

Les noix de Saint-Jacques à la plancha 32.-
magret de canard fumé, poêlée de champignons, émulsion de noix et citron
Snacked scallops
smoked duck breast, pan-fried mushrooms, nut and lemon emulsion

Terrine de foie gras de canard *France* 38.-
en croûte de châtaignes, poires acidulées et agrumes confits
Duck foie gras terrine
in a chestnut crust, sour pears and candied citrus

L'œuf parfait 24.-
sérac des montagnes Suisse façon carbonara,
légèreté de pommes de terre et salade d'automne
Soft-boiled egg
serac cheese from Swiss Alps carbonara style, potato lightness and autumn salad

Les poissons | *The fishes*

S **Le poulpe du Grill** *Mer Méditerranée* 250g 44.-
saladine de pommes de terre condimentée et piquillos
The Grill octopus
potato salad with condiments and piquillos

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

Filet de saumon d'Écosse au grill 220g 41.-
Grilled Scottish salmon filet

La sole d'Atlantique grillée ou meunière *Selon arrivage* 19.50.- /100g
Roasted sole fish or meunière style
Upon arrival

Les viandes | The meats

Noble pièce de veau rôtie Suisse 56.-
et poitrine confite en raviole, rosace de pommes de terre et jus de braisage
Noble roasted piece of veal
and candied veal breast in ravioli, potato rosette and braised juice

Tartare de filet de bœuf coupé au couteau Suisse 180g 49.-
toast de pain de campagne grillé,
trilogie de frites fraîches maison et salade de jeunes pousses
Hand-cut beef filet tartar
toasted brown bread, signature French fries trio, mesclun salad

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

Coquelet rôti à la broche Suisse 500g 43.-
Baby chicken roasted on the spit

Entrecôte parisienne Black Angus Irlande 250g 59.-
Black Angus ribeye steak

Cœur de filet de bœuf Suisse 220g 69.-
Center cut beef filet

Le burger | The burger

The Grill Burger 39.-
Steak de bœuf suisse (200g), lard, pain au sésame, cheddar, tomates,
laitue, pleurotes, pickles maison, sauce chipotle
Accompagné d'une portion de pommes frites maison
Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, sesame seeds bun, cheddar cheese, tomatoes,
lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles, chipotle sauce
Served with a portion of fresh French fries

Le Grill est aussi Vegan | Le Grill is also vegan

Fleur de courge 32.-
et salade automnale
Squash flower
and autumn salad

Les accompagnements à choix | *The choice of side dishes* 9.-
Accompagnement supplémentaire | *Additional side dish*

Trilogie de frites maison / truffée (+ 9 CHF) **Purée de pommes de terre / truffée (+ 9 CHF)**
Signature French fries trio / with truffle (+ 9 CHF) *Mashed potatoes / with truffle (+ 9 CHF)*

Cocotte de légumes **Poêlée de champignons**
Vegetable cocotte *Pan-fried mushrooms*

Les sauces à choix | *The choice of sauces*

Sauce béarnaise **Sauce au poivre** **Jus de volaille**
Béarnaise sauce *Pepper sauce* *Chicken jus*

Sauce aux morilles **Sauce Roquefort** **Sauce chimichurri**
Morel sauce *Blue cheese sauce* *Chimichurri sauce*

le grill

Restaurant Le Grill – Fairmont Grand Hotel Geneva
19 Quai du Mont-Blanc - 1201 Genève
Tel: 022.908.92.20 - E-mail: legrill.geneva@fairmont.com
Organisation d'événements | Event organization
Tel: 022.908.91.61 - E-mail :
fbadministration.geneva@fairmont.com