

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 centerpiece is the Grill maturation chamber where they mature their meats.

The selected products mainly come from a radius of less than a hundred kilometers 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: legrill.geneva@fairmont.com

Les suggestions du chef

The chef's suggestions

À partager pour 2 personnes
To share for 2 people

Fish

Poissons sauvages entiers grillés

selon l'arrivage, +/- 1Kg

Whole grilled wild fish

upon availability

Upon request

~

Surf & Turf

Gambas géantes, filet de boeuf, entrecôte

Giant king prawns, beef tenderloin, rib steak

CHF 155.-

~

Meat

Chateaubriand (500g) affiné +/- 35 jours, Suisse

Chateaubriand (500g) aged +/- 35 days, Switzerland

CHF 165.-

~

T-Bone (1kg) affiné +/- 45 jours, Suisse

T-Bone steak (1kg) aged +/- 45 days, Switzerland

CHF 190.-

~

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

Angus prime 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.

Please note that these pieces of noble meat may vary based on market availability

g

Plat Signature | *Signature dish*



Halal | *Halal*



Végétarien | *Vegetarian*

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

Meat origin : Duckling, chicken and beef from Switzerland and France.

Origine des poissons : Gambas géantes du Pacifique, Loup de mer de France (élevage). Saumon d'Écosse. Sole de l'Atlantique Nord Est (FAO 27) Poissons sauvages de la mer Méditerranée.

Fish origin : King prawns from Pacific Ocean, Sea bass from France (farmed). Salmon from Scotland. Sole from the Atlantic Ocean (FAO 27), Wild fish from the Mediterranean Sea.

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

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.

Les propositions d'exception du chef

The chef's exceptional suggestions

Les Caviars:

Caviar Prunier 50g 270.-

Caviar Oscietre Iran 50g 350.-

Les planches

Salaison et affinage maison de charcuteries d'exception du chef 64.-

In-house curing and refining of exceptional cold cuts by the chef

Salaison et affinage maison d'espadon et de thon fumé par notre chef 56.-

In-house curing and refining of swordfish and smoked tuna by the chef

À partager | *To share*

"Salmon bites", bonbons de saumon fumé au sirop d'érable canadien 26.-

Salmon bites, smoked salmon candies with Canadian maple syrup

Sélection de charcuteries, toasts de pain de campagne grillé et condiments maison 28.-

Cold cut platter, grilled country bread toasts and homemade condiments

Bruschetta truffée, Mozzarella di Bufala et viande des Grisons 30.-

Truffled bruschetta, Mozzarella di Bufala and Swiss dried beef

Les salades | *The salads*



Salade de jeunes pousses

Vinaigrette au miel 22.-

Mesclun salad

Honey vinaigrette



Salade César

Poulet croustillant, sucrine, parmesan et croûtons 30.-

Caesar salad of the Grill

Crispy chicken, sucrine lettuce, parmesan and croutons

Saladine de betterave et pois-chiches en 3 déclinaisons

Betterave, pois chiches, boulgour et citron 30.-

Beetroot and chickpeas in 3 variations

Beetroot, chickpeas, bulgur, lemon

Les entrées | *The starters*

| | |
|----------|---|
| g | Saumon fumé maison, aux agrumes 32.- Toasts de pain grillé et crémeux au citron vert et piment d'Espelette <i>House smoked salmon with citrus fruit</i> <i>Grilled bread toasts with lime and Espelette pepper cream</i> |
| | Croustillant de crabe, avocat, radis et citron noir 36.- Crabe, avocat, citron noir, pomelo, aneth, Harumaki <i>Crab Harumaki, avocado, radish and black lemon</i> <i>Crab, avocado, black lemon, pomelo, dill, Harumaki</i> |
| | Ceviche de saumon écossais revisité à la courge, maracuja et coriandre 38.- Saumon, courge, maracuja, citron vert, coriandre, œuf avruga <i>Restyled scottish salmon ceviche with squash, maracuja and coriander</i> <i>Salmon, squash, maracuja, lime, coriander, avruga egg</i> |
| | Saint Jacques, patate douce à l'orange et poireaux charbonneux 36.- Saint Jacques, poireaux, patate douce et gel d'orange <i>Stir fried scallops, leeks and sweet potato</i> <i>Scallops, leeks, sweet potato with orange gel</i> |
| | Soupe de courge 26.- Graines de courge, huile de graines de courge et toasts de Parmigiano Reggiano 36 mois <i>Squash soup</i> <i>Pumpkin seeds, pumpkin seeds oil and toasts of Parmigiano Reggiano 36 months</i> |

Les poissons | *The fish*

| | |
|----------|--|
| g | Lotte farcie à la mousseline aux graines de carvi, fenouille en deux cuissons 48.- Lotte, fenouille, graines de carvi, gel citron et basilic <i>Monkfish stuffed with caraway seed mousseline, twice-cooked fennel and lemon-basil gel</i> <i>Monkfish, fennel, caraway seeds, lemon and basil</i> |
|----------|--|

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

| | |
|--|---|
| | Filet de saumon au grill 42.- <i>Grilled salmon fillet</i> |
| | Filet de loup de Méditerranée grillé 44.- <i>Grilled Mediterranean sea bass fillet</i> |
| | La sole d'Atlantique grillée ou meunière 64.- <i>Atlantic sole, grilled or meunière</i> |

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 tartar

Knife-cut beef tenderloin, grilled country bread toast,

fresh French fries, mesclun salad

Souris d'agneau de 12 heures, Melody au beurre safrané et carottes glacées 62.-

Souris d'agneau marinée cuisson basse température, carottes fanes, brunoise d'abricot séché, purée de carottes jaunes et écrasé de pommes de terre

12-hour lamb shank, Melody with saffron butter and glazed carrots, mashed potatoes, yellow carrot purée and dried apricots

Low-temperature marinated lamb shank, carrot tops, dried apricot brunoise, yellow carrot purée and mashed potatoes

Filet de canette du Sud-Ouest basse température avec échalotes confites 58.-

Filet de canette cuisson basse température, crème d'oignons caramélisés, échalotes banane, rhubarbe et oignons grelots

Duckling filet cooked at low temperature with shallot confit

rhubarb finger and juniper berries

Fillet of duck cooked at low temperature, cream of caramelized onions, banana shallots, rhubarb and pearl onions

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 a spit

Entrecôte parisienne 62.-

Parisian entrecôte

Cœur de filet de bœuf 69.-

Beef tenderloin center-cut

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

Chaud-froid de blette-topinambour et café 36.-

Panna cotta de topinambour, blettes farcies au topinambour et noisettes torréfiées, chips de topinambour et crème de vinaigre balsamique et café

Chard and Jerusalem artichoke chaud-froid with coffee genoise

Jerusalem artichoke panna cotta, chard stuffed with Jerusalem artichoke and roasted hazelnuts, Jerusalem artichoke crisps, balsamic vinegar and coffee cream

Les accompagnements au choix | *The side dishes*

Accompagnement supplémentaire | *Additional side dish*

9.-

Frites fraîches

French fries

Pommes de terre grenailles sautées au thym

Fried new potatoes with thyme

Maïs grillé

Grilled corn

Courgettes gratinées au Parmigiano Reggiano 36 mois

Zucchini gratin with Parmigiano Reggiano aged 36 months

Purée de patate douce à l'orange

Mashed sweet potato with orange

Les sauces au choix | *The sauces*

Sauce Bearnaise

Bearnaise sauce

Sauce au poivre

Pepper sauce

Sauce aux morilles

Morel sauce

Les desserts

14.-

The desserts

g Moelleux au chocolat et gianduja, glace à la vanille
Molten chocolate and gianduja cake with vanilla ice cream

La Forêt Noire

Black forest cake

Tarte aux poires

Pear pie

Entremet vanille-noisettes

Vanilla-hazelnut entremet

Sélection de fromages

Cheese selection

Assortiment de sorbets et glaces

Sorbet and ice cream selection

5.- la boule | *per scoop*