

F | L | O | O | R | T | W | O

L E L O U N G E

À partager



Houmous maison

Pain pita

Homemade humous and pita bread

15.-

Assiette suisse

Charcuteries et fromages de nos régions

Toasts grillés, pickles de légumes

Local cold cuts and cheese assortment, grilled toast, vegetable pickles

32.-

Mezze libanais

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

Lebanese mezze: kebbeh, falafel, cheese cigars, hummus, yogurt sauce and pita bread

36.-

Bien-Être



Soupe du jour

Soup of the day

20.-

Salade grecque



Tomates, poivrons, olives, concombres, féta, roquette, huile d'olive et citron

Greek salad: tomatoes, peppers, olives, cucumbers, feta, rocket salad, olive oil and lemon

26.-

Poke Bowl Vegan



Semoule à l'orange, salade mesclun, tomates, concombres, avocat, fèves, carottes

Orange semolina, mesclun salad, tomatoes, cucumbers, avocado, beans, carrots

28.-

Supplément poulet ou gambas à 12.-

Chicken or prawn supplement at 12.-

Signature plates

Carpaccio de boeuf

Roquette, pesto, pignons et frites

Beef carpaccio: Rocket salad, pesto, pine nuts and French fries

30.-



Bruschetta végétarienne

Pain focaccia, burrata, pesto, tomates et légumes

Vegetarian bruschetta

Focaccia bread, burrata, pesto and vegetables

25.-



Penne à la sauce tomate

Penne with tomato sauce

33.-

Penne à la bolognaise

Penne with bolognese sauce

36.-

Filet de saumon grillé

légumes vapeur

Grilled salmon fillet, steamed vegetables

41.-

Escalope viennoise de veau

frites

Viennese veal cutlet, French fries

41.-

Classics

Club sandwich « Lounge »

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

"Lounge" Club sandwich: lettuce, tomatoes, chicken, grilled bacon, fried egg, mayonnaise, French fries and mesclun salad

36.-

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

The Grill Burger: Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, sesame seed bun, cheddar, tomatoes, lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles, chipotle sauce, French fries

39.-

Desserts

Flan à la vanille

Vanilla custard

14.-

Le feuilletage vanille fruits rouges

Red fruits and vanilla plating

14.-

Tarte aux chocolats

Chocolates tart

14.-

Assiette de fruits frais

Fresh fruit platter

14.-

Boissons non alcoolisées

Eaux minérales/Mineral water

50cl

9.-

Eaux minérales/Mineral water

75cl

11.-

Sodas/Soft drinks

33cl

9.-

Jus de fruits et nectars/Fresh juices and nectars

30cl

10.-

Virgin Mojito

18.-

Café, espresso, ristretto, renversé, cappuccino/

9.-

Coffee, espresso, ristretto, coffee with milk, cappuccino

Espresso double, latte macchiato/

12.-

Double espresso, latte macchiato

Thés/Teas

9.-

Thé froids aux fruits rouges / menthe

14.-

Iced tea red fruits / minth

Vins au verre

Vins blancs/White wines

2021 Donna Fugata Damarino, Ansonica, Italie

12.-

2022 Empreinte, Domaine Le Grand Clos, Suisse

15.-

2021 Chablis, La Réserve, Drouhin-Vaudon, France

20.-

Vins rouges/Red wines

2021 Domaine des Alouettes, Florian et Jean-Daniel Ramu, Suisse

12.-

2021 Terrazzas de Los Andes Reserva, Argentine

14.-

2021 Donna Fugata, Sherazade, Italie

16.-

2020 Tempo d'Angelus, Famille de Boüard-Rivoal, France

18.-

Vins rosés/Rose wines

2021 Château d'Esclans, The Pale by Sacha Lichine, France

12.-

2021 Château d'Esclans, Whispering Angel, France

17.-

Champagnes et Prosecco/Champagne and Prosecco

2022 Prosecco extra dry, Anima di Vergani, Italie

15.-

NM Champagne Lemaire Brut, France

20.-

NM Moët & Chandon Impérial, France

26.-

NM Champagne Lemaire, Rosé, France

26.-

NM Moët & Chandon, Rosé Impérial, France

34.-

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

9cl

Americano: Martini rouge, Campari, Perrier

12cl

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

16.-

Bières en bouteille/ Bottled Beers

33cl

Corona, Calvinus, Heineken, Hoegaarden blanche,

12.-

Feldschlösschen brune, Peroni

Fairmont
GRAND HOTEL GENEVA

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

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

Fairmont Grand Hotel Geneva – Quai du Mont-Blanc 19
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



Plat vegan/ Vegan dish

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel.
In case of allergy or intolerance, please contact our staff.