

# FILIOIRITWIO

## BAR

*Les prix affichés sont en Francs Suisses, TVA & service inclus*  
*Our prices are in Swiss Francs, VAT & service included*

# COCKTAILS

## Les cocktails **F**airmont *Fairmont's cocktails*

CHF 32.-

### PACHAMAMA

Tequila Patrön silver, Chartreuse verte, citron vert, agave  
Tequila Patrön silver, green chartreuse, lime, agav

CHF 32.-

### RIVIERA

Gin infusé à l'huile d'olive, citron vert, sirop de vanille, basilic  
Gin infused with olive oil, lime, vanilla syrup, basil

CHF 32.-

### F2

Vodka, litchi, passion, ananas, orgeat  
Vodka, lychee, passion fruit, pineapple, orgeat syrup

CHF 32.-

### MADAME FLEUR

Cognac Hennessy Very Special, Gin Bombay, jus de citron vert, sirop de vanille, Champagne Fairmont  
Hennessy Very Special Cognac, Bombay Gin, lime juice, vanilla syrup, Fairmont Champagne

## Les **S**pritz *Spritz cocktails*

CHF 25.-

### HUGO SPRITZ

Liqueur St-Germain, Prosecco, jus de citron vert, eau pétillante  
St-germain liquor, Prosecco, lime juice, sparkling water

CHF 25.-

### APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, orange, eau pétillante  
Apérol, Prosecco, orange, sparkling water

CHF 25.-

### LITCHI SPRITZ

Liqueur de litchi, Prosecco, sirop de rose  
Lychee liqueur, Prosecco, rose syrup

# Les cocktails **S**ignature

*Signature cocktails*

CHF 28.-

## SARAH COCKTAIL

Vodka Belvedere, purée de framboises, jus de cranberry, jus de citron vert

Belvedere vodka, raspberry purée, cranberry juice, lime juice

CHF 28.-

## MONA LISA

Gin Bombay, sirop de sucre, Campari

Bombay gin, sugar syrup, Campari

CHF 28.-

## PASSION MAÏ THAÏ

Rhum blanc, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop d'orgeat

White rum, lime juice, pineapple juice, orgeat syrup

CHF 28.-

## HENDRICK'S FASHION

Gin Hendrick's, jus de concombre, jus de pommes, sirop de sucre, bitter Angostura

Hendrick's gin, cucumber juice, apple juice, sugar syrup, Angostura bitter

CHF 32.-

## LE ROYAL

Liqueur Pimm's, sirop de sucre, jus de citron vert, champagne Moët & Chandon, schweppes ginger ale

Pimm's liqueur, sugar syrup, lime juice, Moët & Chandon champagne, schweppes ginger ale

# Les cocktails **C**lassiques

*Classic cocktails*

CHF 22.-

## CUBA LIBRE

Rhum Havana club 7 ans, jus de citron vert, Coca-Cola

Havana club 7 years rum, lime juice, Coca-Cola

CHF 22.-

## MOJITO

Rhum Bacardi carta blanca, menthe, eau gazeuse, sucre roux, citron vert

Bacardi carta blanca rum, mint, sparkling water, brown sugar, lime

CHF 22.-

## CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre cassonade

Cachaça, lime, brown sugar

# Les cocktails **C**lassiques

*Classic cocktails*

CHF 28.–

## PORN STAR

Vodka Belvedere, citron vert, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, shot de Champagne  
Belvedere vodka, lime, passion fruit purée, vanilla syrup, Champagne shot

CHF 28.–

## OLD FASHIONED

Whisky Maker's Mark, bitter Angostura, bitter orange, sirop de sucre de canne  
Maker's Mark whisky, Angostura bitter, orange bitter, cane sugar syrup

CHF 25.–

## MANHATTAN

Black Label, Martini rouge, bitter Angostura  
Black Label whisky, red Martini, Angostura bitter

CHF 25.–

## COSMOPOLITAN

Vodka Belvedere, Cointreau, jus de canneberge, jus de citron vert  
Belvedere vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice

CHF 28.–

## DIRTY MARTINI

Gin Hendrick's, Bombay ou vodka Belvedere, Grey Goose, extra dry Martini  
Hendrick's, Bombay gin or Belvedere, Grey Goose vodka, extra dry Martini

CHF 25.–

## MARGARITA

Cuervo silver, Cointreau, citron vert  
Patron tequila, Cointreau, lime

CHF 25.–

## NEGRONI

Campari, Martini rouge, gin Tanqueray  
Campari, red Martini, Tanqueray gin

CHF 25.–

## MOSCOW MULE

Vodka belvedere, citron vert, ginger beer, bitter angostura  
Belvedere vodka, lime, ginger beer, angostura bitter

# MOCKTAILS

CHF 18.-

## VIRGIN SPRITZ

Bitter, canneberge, fraise, top soda  
Bitter, cranberry, strawberry, top soda

CHF 18.-

## LE BOTANISTE

Concombre, pomme, citron vert, menthe, top soda  
Cucumber, apple, lime, minth, top soda

CHF 18.-

## GINGA

Ananas, passion, mangue, sirop de gingembre, citron vert  
Ananas, passion fruits, mango, ginger sirup, lime

CHF 18.-

## LE FRAMBOISIER

Framboise, canneberge, menthe, citron vert et blanc d'œuf  
Raspberry, cranberry, mint, lime, egg white

CHF 18.-

## VIRGIN MOJITO

(fraise, framboise ou passion)

Menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert, sirop et sucre roux  
Mint, sparkling water, lime, syrup, brown sugar

CHF 18.-

## VIRGIN PINA COLADA

Crème de noix de coco, purée et jus d'ananas  
Coconut cream, pineapple purée and juice

# CHAMPAGNE

## À LA COUPE | BY THE GLASS

		1,5dl
NV	Champagne Lemaire Brut	25.-
NV	Moët Et Chandon Rosé	36.-
NV	Moët Et Chandon Grand Vintage	37.-
NV	Ruinart Brut	39.-

## BRUT | BRUT

		75cl	150cl
2015	Moët Et Chandon Grand Vintage	240.-	
NV	Moët Et Chandon Brut Impérial		350.-
NV	Moët Et Chandon Ice Impérial	200.-	370.-
NV	Veuve Clicquot Brut	220.-	380.-
NV	Ruinart Brut	240.-	
NV	Ruinart Blanc De Blanc	340.-	
2013	Dom Pérignon Brut	420.-	
2010	Dom Pérignon Brut		850.-
2014	Louis Roederer Cristal Brut	550.-	1'500.-

## ROSÉ | ROSÉ

		75cl	150cl
NV	Moët Ice Rosé	200.-	
NV	Moët Et Chandon Rosé	220.-	410.-
NV	Billecart-salmon Brut Rosé	240.-	
NV	Laurent Perrier Rosé	290.-	590.-
NV	Ruinart Rosé	320.-	
2008	Dom Pérignon Rosé Vintage	700.-	1'600.-
2013	Cristal Rosé	900.-	
NV	Krug Rosé	950.-	
NV	Armand De Brignac Rosé	1'200.-	

# VIN WINES

## VINS BLANCS | WHITE WINES

		1,5dl	75cl
2022	<b>Gros Manseng, Tariquet</b>   Premières Grives, Sud-ouest, France	19.-	75.-
2022	<b>Sauvignon Blanc, Santa Digna</b>   Central Valley, Chili	21.-	85.-
2022	<b>Greco Di Tufo Vadiaperti</b>   Marotta-Montefusco, Italie	24.-	90.-
2022	<b>Chablis, La Réserve Drouhin-vaudon</b>   Chardonnay, France	24.-	90.-

## VINS ROSÉS | ROSE WINES

		1,5dl	75cl	150cl	300cl
2023	<b>The Pale, Vin Du Pays Du Var</b>   Provence, France	19.-	65.-		
2022	<b>Whispering Angel</b>   Château D' esclans, Côtes De Provence, France	21.-	90.-	150.-	320.-
2022	<b>Château Minuty Rosé Et Or</b>   Côtes De Provence, France	24.-	95.-		
2022	<b>Domaine D' ott, Château De Selle</b>   Côtes De Provence, France		115.-	245.-	
2016	<b>Château D' esclans, Garrus</b>   Côtes De Provence, France		280.-		

## VINS ROUGES | RED WINES

		1,5dl	75cl
2022	<b>Les Frères Dutruy</b>   Merlot, Cabernet Franc, Founex, Suisse	19.-	75.-
2021	<b>Terrazas De Los Andes</b>   Malbec, Mendoza, Argentine	24.-	80.-
2019	<b>Castello Dei Rampolla</b>	23.-	110.-
2015	<b>La Sirène De Giscours, Château Giscours</b>   Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc, France	28.-	135.-

# FLACONS D'EXCEPTION

EXCEPTIONAL BOTTLES

		75cl
NV	Moët Et Chandon, MC III	920.-
2000	Dom Pérignon Plénitude 2	690.-
1975	Dom Pérignon Oenotheque	2' 800.-
1971	Dom Pérignon Oenotheque	3' 200.-
<b>JÉROBOAMS</b>		300cl
NV	Moët Et Chandon, Brut Impérial	890.-
2009	Dom Pérignon Brut	3' 300.-
<b>MATHUSALEM</b>		600cl
2009	Dom Pérignon Brut	12' 000.-
<b>BLANC DE BLANCS</b>		75cl
NV	Billecart Salmon Blanc De Blancs	190.-
2000	Belle Époque Perrier-jouët	550.-

## SHISHA

HOOKAH

VEUILLEZ CONSULTER LE SERVEUR POUR NOS PROPOSITIONS  
DE SHISHA DUMOMENT

—

PLEASE ASK THE WAITER FOR OUR SHISHA PROPOSAL OF THE  
MOMENT

Shisha   Shisha	100.-
Changement de tête   Bowl change	50.-



# APÉRITIFS & BIÈRES

## APERITIFS & BEERS

### APÉRITIFS | APERITIFS

		4cl	1,5dl
Campari	23°	14.-	
Martini Blanc, Rouge, Fiero	15°	14.-	
Ricard	45°	14.-	
Porto Sandeman Blanc ou Rouge	20°		19.-
Kir Vin Blanc	12°		21.-
Kir Royal	12°		26.-

### BIÈRES EN BOUTEILLE (33cl) | BOTTLED BEERS

#### Sélection Suisse | Swiss Selection

		25cl	33cl
Calvinus (Gèneve)	5.2°		14.-
Feldschlösschen (Agrovie)	5.2°		12.-

Heineken	5°		14.-
Corona	4.5°		14.-
Hoegaarden	4.9°		14.-
Carlsberg	5°	12.-	
Feldschlösschen sans alcool	0.5°		12.-
Peroni	5.1°		14.-

### VODKA | VODKA

		4cl	70cl	150cl	300cl
Grey Goose	40°	22.-	230.-		
Belvedere	40°	22.-	230.-	460.-	920.-
Beluga	40°	24.-	290.-		
Beluga Gold	40°	36.-	650.-		

## VODKA MATHUSALEM

		600cl
Belvedere	40°	1' 700.-

## GIN | GIN

		4cl	50cl	70cl
Tanqueray	43.1°	19.-		190.-
Tanqueray 10	47.3°	28.-		280.-
Bombay Sapphire	40°	22.-		230.-
Hendrick' s	41.4°	24.-		250.-
Gin Mare	42.7°	24.-		350.-
Monkey 47	47°	28.-	260.-	

## TEQUILA | TEQUILA

		4cl	70cl
Patrón Silver	40°	25.-	280.-
Volcan Cristalino	40°	24.-	290.-
Volcan Reposado	40°	28.-	310.-
Patrón Anejo Gold	40°	36.-	380.-
Don Julio Anejo 1942	40°	42.-	510.-
Patrón Grand Platinum	40°	52.-	890.-

## RHUM | RUM

		4cl	70cl
Bacardi Blanc	37.5°	16.-	180.-
Havana Anejo Brun 7 Ans	40°	22.-	230.-
Ron Zacapa 23 Ans	40°	27.-	310.-
Facundo Exquisito	40°	35.-	590.-
Zacapa Xo	40°	43.-	630.-
Facundo Paraiso	40°	85.-	1' 400.-

## WHISKY | WHISKY

Écosse   Scotland		4cl	70cl
Glenmorangie 10 ans	40°	22.-	210.-
Johnnie Walker Black	40°	24.-	230.-
Johnnie Walker Blue	40°	65.-	850.-
Chivas Regal 12 ans	40°	26.-	260.-
Chivas Regal 18 ans Gold	40°	40.-	550.-
Chivas Royal Salute 21 ans	40°	60.-	750.-
Lagavulin 16 ans	43°	32.-	230.-
Glenfiddich 12 ans	40°	22.-	210.-
Macallan Double Cask 12 ans	43°	24.-	230.-
Canada   Canada			
Crown Royal	40°	26.-	230.-
Irlande   Ireland			
Jameson Black Barrel	40°	24.-	210.-
Japon   Japan			
Nikka from The Barrel (50cl)	51.4°	26.-	220.-

## BOURBON | BOURBON

Écosse   Scotland		4cl	70cl
Maker' s Mark	40°	28.-	280.-
Jack Daniel' s	40°	22.-	230.-
Jack Daniel' s Honey	40°	25.-	240.-

## COGNAC | COGNAC

		2cl	4cl	70cl
Rémy Martin V.S.O.P	40°	14.-	28.-	250.-
Remy Martin XO	40°	21.-	42.-	500.-
Hennessy X.O.	40°	22.-	45.-	500.-
Hennessy Paradis	40°	48.-	98.-	1' 050.-
Rémy Martin Louis XIII	40°	150.-	290.-	4' 100.-

# SHOTS

		2cl
Vodka Grey Goose	40°	14.-
Vodka Belvedere	40°	14.-
Vodka Beluga	40°	16.-
Vodka Beluga Gold	40°	22.-
Tequila Patrón Silver	40°	15.-
Volcan Blanco	40°	15.-
Volcan Cristalino	40°	15.-
Volcan Reposado	40°	18.-
Tequila Anejo Gold	40°	18.-
Don Julio 1942	40°	21.-
Tequila Patrón Platinum	40°	28.-
Tequila Clase Azul Reposado	40°	30.-
Sambuca	40°	11.-
Get 27	21°	16.-
Manzana	18°	11.-
Limoncello	30°	11.-
Amaretto Disaronno	28°	11.-
Baileys	17°	11.-
Kamikaze	/	11.-
B52	/	15.-
Jägermeister	35°	16.-
Jägerbomb	35°	18.-

# DIGESTIFS

## DIGESTIVES

		4cl
Abricotine	40°	18.-
Manzana	18°	18.-
Limoncello	30°	18.-
Amaretto Disaronno	28°	18.-
Baileys	17°	18.-
Armagnac Larressingle V.S.O.P.	40°	18.-
Sambuca	40°	18.-
Kahlua	20°	18.-
Cointreau	40°	18.-
Grappa Sassicaia	40°	18.-
Poire Williamine Morand	43°	18.-
Drambuie	40°	18.-
Fernet Menta	39°	18.-
Jägermeister	35°	18.-
Chartreuse Verte	55°	24.-

# EAUX MINÉRALES & BOISSONS

MINERAL WATER & SOFT DRINKS

Valsér Silence   Classic	50cl	9.-
Perrier, Sprite, Ramseier, Fanta Orange	33cl	9.-
Coca-cola   Light   Zero	33cl	9.-
Nestea Lemon   Peach	30cl	9.-
Schweppes Tonic Premium Original	25cl	9.-
Schweppes Bitter Lemon	25cl	9.-
Schweppes Ginger Ale	25cl	9.-
San Pellegrino Bitter	10cl	9.-
Red Bull Original	25cl	12.-
Ginger Beer (Sans Alcool)	25cl	12.-

# JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

Orange   Orange	30cl	10.-
Pomme   Apple	30cl	10.-
Tomate   Tomato	30cl	10.-
Canneberge   Cranberry	30cl	10.-
Pamplemousse   Grapefruit	30cl	10.-
Pêche   Peach	30cl	10.-
Mangue   Mango	30cl	10.-
Ananas   Pineapple	30cl	10.-

# À PARTAGER

## TO SHARE

Club sandwich, laitue, tomates, poulet, lard grillé, œuf au plat, mayonnaise   Club sandwich, lettuce, tomatoes, chicken, grilled bacon, fried egg, mayonnaise	36.–
Club saumon, laitue, tomates, saumon, œuf au plat, mayonnaise   Club salmon, lettuce, tomatoes, salmon, fried egg, mayonnaise	38.–
Assiette de viande des Grisons   Cold cuts from Grisons	30.–
Assiette Suisse, viande des Grisons, gruyère, tête de moine, tomme   Swiss Platter, cold cuts from Grisons, Gruyère, “Tête de Moine” cheese, Tomme	32.–
Tempura de crevettes, crevettes panées à la panure panko   Prawn tempura with panko breaded crumbs	28.–
 Nems végétariens   Vegetarian egg rolls	26.–
 Pizza Margherita – Tomato, mozzarella, origan, olives noires   Pizza margherita – Tomato, mozzarella, oregano, black olives	28.–
Pizza 4 fromages – Tomato, mozzarella, origan, olives noires   Pizza 4 cheeses – Tomato, mozzarella, oregano, black olives	29.–
Mini burgers (4 pièces)   Mini burgers (4 pieces)	38.–
 Assiette de frites   Plate of French fries	10.–

# SALADES

## SALADS

Salade César poulet, sucrine, parmesan et croûtons   Caesar salad, chicken, sucrine lettuce, parmesan and croutons	29.–
---	------

# NOS CAVIARS

## OUR CAVIARS

Tous les caviars sont accompagnés de blinis |  
All your caviars are served with blinis

CAVIAR PRUNIER (50g)

270.–



Plats végétariens | vegetarian dishes

Ouverture de la cuisine de 17h00 À 22h30 | Dernière commande À 22h15  
The kitchen is open from 5pm to 10:30pm | Last order at 10:15pm

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel.  
In case of allergies or intolerances, please contact our staff.

Origine des viandes: boeuf et volaille de suisse et de france  
Meat origins: beef and poultry from switzerland and france)

*Fairmont*  
GRAND HOTEL GENEVA

Quai du Mont-Blanc 19, 1201 Geneva  
Tél +41 22 908 92 26  
[floortwo.geneva@fairmont.com](mailto:floortwo.geneva@fairmont.com)