

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

LE LOUNGE

Les Salades



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
 27.-

Salade César

Salade sucrine, suprême de poulet, Parmigiano Reggiano, œuf dur et croûtons
Caesar salad: sucrine salad, chicken supreme, Parmigiano Reggiano, hard boiled egg and croutons
 34.-



Soupe du moment

Soup of the day
 19.-

Les Desserts

17.-

Tiramisu caffè e amaretto

Tiramisu café et amaretto
Coffee and amaretto tiramisu



Ciottolo castagne e mirtilli

Galet marrons et myrtilles
Chestnuts and blueberries pebble-shaped biscuit

Finger d'automne

Finger chocolat et poire
Chocolate and pear finger

Le Cannelé

Mousse à la vanille, coulis de caramel salé, coque en chocolat
Cannelé, vanilla mousse, salted caramel coulis and chocolate shell

Italian Corner



Caprese

Tomate et Mozzarella
Tomato and Mozzarella
 CHF 28.-

Vitello tonnato

Veau cuit à basse température et sauce tonnato
Low cooked veal and tonnato sauce
 CHF 34.-



Penne à la sauce tomate

Penne with tomato sauce
 32.-

Penne à la bolognaise

Penne with bolognese sauce
 34.-



Bucatini al pesto di pistacchio e stracciatella di bufala

Bucatini au pesto de pistaches et stracciatella di bufala
Bucatini with pistachio pesto and stracciatella di bufala
 CHF 38.-



Risotto al Tartufo Nero

Risotto à la Truffe noire
Risotto with black Truffle
 CHF 42.-

Polpo grigliato alla Mediterranea

Poulpe grillé à la méditerranéenne, olives taggiasche et tomates
Mediterranean style grilled octopus, taggiasche olives and tomatoes
 CHF 44.-

Tagliata all'Italiana rucola e Parmigiano Reggiano

Entrecôte façon tagliata à l'italienne, roquette et Parmigiano Reggiano
Italian style Rib steak tagliata, arugula and Parmigiano Reggiano
 CHF 52.-

Les Classics



Selection de Fromage

Fromages de nos régions, toasts grillés
Cheese assortment, grilled toast
 32.-

Club sandwich « Lounge »

Laitue, tomates, poulet, œuf au plat, mayonnaise, frites et mesclun
Lettuce, tomatoes, chicken, fried egg, mayonnaise, French fries and mesclun salad
 36.-

The Swiss Burger

Steak de bœuf suisse (200g), pain au sésame fromage à raclette, tomates, laitue, frites
Swiss beef butcher's cut (200g), sesame seed bun, raclette cheese, tomatoes, lettuce, French fries
 40.-

Filet de saumon grillé & Légumes vapeur

Grilled salmon fillet & steamed vegetables
 40.-

Les Pinsa

Spécialité de Rome, entre pizza et bruschetta
Rome speciality, between Pizza & Bruschetta



Margherita

Tomate et Mozzarella
Tomato and Mozzarella
 28.-

Prosciutto

Tomates, Mozzarella, Jambon blanc
Tomato, Mozzarella, ham
 32.-

Les Spritz

26.-

Spritz : à base de Prosecco/ Spritz: Prosecco-based

Limoncello Spritz
 Hugo Spritz
 Aperol Spritz

16cl
 16cl
 16cl



Les Cocktails

26.-

Classique/Classic

Negroni: Gin Bombay, Martini rouge, Campari
 Americano: Martini rouge, Campari, Perrier
 Bloody Mary: Vodka Absolut
 Mojito: Rhum Bacardi Blanc

9cl
 12cl
 16cl
 16cl



Fairmont
 GRAND HOTEL GENEVA

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



Gluten free



Plat végétarien/Vegetarian dish



Plat vegan/ Vegan dish

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)

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