

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.-

Caprese

Tomates, Mozzarella & Basilic
Caprese salad: tomatoes, mozzarella & basil
 29.-

Poke Bowl Vegan

Semoule à l'orange, salade mesclun, tomates, concombres, avocat, carottes
Orange semolina, mesclun salad, tomatoes, cucumbers, avocado, carrots
 26.-
 Supplément poulet ou gambas à 10.-
 Chicken or prawn supplement at 10.-

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
 30.-

Soupe du moment

Soup of the day
 19.-

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

LE LOUNGE

Les Pinsa

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

Peperoni

Mozzarella di Bufala, poivrons grillés
Mozzarella di Bufala, grilled peppers
 28.-

Prosciutto

Mozzarella, Jambon blanc, tomates cerises confites
Mozzarella, ham, candied cherry tomatoes
 32.-

Bresaola

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala, Bresaola
Tomato sauce, Mozzarella di Bufala, Bresaola
 34.-

Les Desserts

Flan à la vanille

Vanilla custard
 17.-

Le feuilletage vanille fruits rouges

Red fruits and vanilla plating
 17.-

Tarte aux chocolats

Chocolates tart
 17.-

Assiette de fruits frais

Fresh fruit platter
 17.-

Les Classics

Assiette suisse

Charcuteries et fromages de nos régions
 Toasts grillés, pickles de légumes
Local cold cuts and cheese assortment, grilled toast, vegetable pickles
 32.-

Club sandwich « Lounge »

Laitue, tomates, poulet, oeuf 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.-

Penne à la sauce tomate

Penne with tomato sauce
 32.-

Penne à la bolognaise

Penne with bolognese sauce
 34.-

Filet de saumon grillé & Légumes vapeur

Grilled salmon fillet & steamed vegetables
 40.-

Coquelet rôti & Frites

Roasted cockerel & French Fries
 44.-

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



Vins au verre

Vins blancs/White wines

2021 Damarino, Ansonica, Donna Fugata, Italie
 2022 Empreinte blanche, Domaine Le Grand Clos, Suisse
 2021 Chablis, La Réserve, Drouhin-Vaudon, France

Vins rouges/Red wines

2021 Gamay, Domaine des Alouettes, F. & JD. Ramu, Suisse
 2021 Malbec, Terrazas de Los Andes Reserva, Argentine
 2020 Tempo d'Angelus, Famille de Boüard-Rivoal, France

Vins rosés/Rose wines

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

Champagnes et Prosecco/Champagne and Prosecco

2022 Prosecco extra dry, Anima di Vergani, Italie
 NM Champagne Lemaire Brut, France
 NM Moët & Chandon Impérial, France
 NM Champagne Lemaire, Rosé, France



10cl

12.-
 15.-
 20.-

12.-
 14.-
 18.-

12.-
 17.-

15.-
 20.-
 26.-
 26.-

Bieres & Soft Drinks

Café, espresso, ristretto, renversé, cappuccino/
Coffee, espresso, ristretto, coffee with milk, cappuccino

Expresso double, latte macchiato/
Double espresso, latte macchiato

Thés/Teas
 Thé froids aux fruits rouges / menthe
Iced tea red fruits / mint

Eaux minérales/Mineral water
 Eaux minérales/Mineral water
 Sodas/Soft drinks

Jus de fruits et nectars/Fresh juices and nectars
 Virgin Mojito



9.-

12.-

9.-
 14.-

50cl 9.-
 75cl 11.-
 33cl 9.-

30cl 10.-
 18.-

Bières à la pression/ Draft Beers

Feldschlösschen
 Feldschlösschen

30cl 9.-
 50cl 16.-

Bières en bouteille/ Bottled Beers

Corona, Calvinus, Heineken, Hoegaarden blanche,
 Feldschlösschen brune, Peroni

33cl 12.-

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



Plat végétarien/Vegetarian dish



lat 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.