LE GRILL LUNCH

Servi au déjeuner en 45 minutes du lundi au vendredi !

Served for lunch in 45 minutes from Monday to Friday!



Entrée | Plat du jour

Starter | Main course

ou | *or*

Plat du jour | Dessert

Main course | Dessert

38.-

Entrée | Plat du jour | Dessert

Starter | Main course | Dessert

45.-

Fairmont
GRAND HOTEL GENEVA

le grill

Notre Chef Alexandre Tamburini et son équipe sont en perpétuelle recherche de nouvelles saveurs. Ainsi, ils sélectionnent régulièrement de nouveaux produits d'exception pour faire voyager vos papilles.

N'hésitez pas à leur demander, ainsi qu'à l'équipe de service de vous faire découvrir leur sélection.

Our Chef Alexandre Tamburini and his team are constantly looking for new flavours. Thus, they regularly select new and exceptional products to make your taste buds travel.

Do not hesitate to ask them and the service team their current selection.

Horaires d'ouverture
Opening hours
12h00-14h00 | 19h00-22h30

Restaurant Le Grill – Fairmont Grand Hotel Geneva
19 Quai du Mont-Blanc - 1201 Genève
Tel: 022.908.92.20 - E-mail: legrill.geneva@fairmont.com

Organisation d'évènements |Event organization
Tel: 022.908.91.61 - E-mail : fbadministration.geneva@fairmont.com

À partager | *To share*

Tabla ibérique: Pata Negra Jabugo, chorizo, Cécina de León et manchego 25.-
Iberian tabla: *Pata Negra Jabugo, chorizo, Cécina de León and manchego cheese*

Crabe cakes, mayonnaise au sésame et wasabi 25.-
Crab cakes, *sesame and wasabi mayonnaise*

Bruschetta truffée, viande des Grisons et salade de jeunes pousses 30.-
Truffled bruschetta, *dried meat from Grisons and young leaf salad*

Les classiques | *The classics*

Salade de jeunes pousses 18.-
vinaigrette au miel
Mesclun salad
honey vinaigrette

Soupe du jour 18.-
Soup of the day

Salade César revisitée par Le Grill 30.-
poulet croustillant, sucrine, parmesan et croûtons
Caesar salad Le Grill style
crispy chicken, sucrine lettuce, parmesan and croutons

g **Saumon écossais** 32.-
fumé par nos soins au bois de hêtre
Scottish salmon
home-smoked with beech wood

Les entrées de saison | *The seasonal starters*

Noix de Saint-Jacques d'Atlantique snackées 32.-
courge parfumée à la vanille et écume aux agrumes
Snacked Atlantic scallops
squash scented with vanilla and citrus foam

g **Escalope de foie-gras de canard poêlée** ***France*** 36.-
poires et cappuccino à la réglisse
Pan fried duck foie-gras
pears and liquorice cappuccino

Homard en deux façons ***Océan Atlantique*** 38.-
betterave crue et cuite, crémeux au citron, saladine aux herbes et jus de homard
Lobster in two ways
raw and cooked beetroot, lemon cream, herbs salad and lobster juice

Les poissons | *The fishes*

g **Le poulpe du Grill** ***Mer Méditerranée*** **250g** 44.-
pommes de terre braisées et crème aux herbes
The Grill octopus
braised potatoes and herb cream

Pavé de thon rouge snacké ***Océan Indien*** **220g** 46.-
floralie de légumes de saison
Snacked red tuna filet
seasonal vegetables

Les plats ci-dessous sont accompagnés d'une sauce et de la garniture de votre choix
The dishes below are served with your choice of sauce and side dish

Filet de saumon d'Ecosse au grill **220g** 41.-
Grilled Scottish salmon filet

Filet de loup ***Mer Méditerranée*** **180g** 46.-
Mediterranean sea bass filet

La sole d'Atlantique rôtie façon meunière **Selon arrivage** 19.50.- /100g
Roasted sole fish meunière style ***Upon arrival***

Nos prix affichés sont en Francs Suisse, Service & T.V.A inclus
Our prices are in Swiss Francs, Service & V.A.T included

le grill

LE GRILL EXPERIENCE

Amuse-bouche du moment
Seasonal amuse-bouche

***

Noix de Saint-Jacques snackées
courge parfumée à la vanille et écume aux agrumes
Snacked scallops, squash scented with vanilla and citrus foam

ou / *or*

Escalope de foie-gras de canard poêlée
poires et cappuccino à la réglisse
Pan fried duck foie-gras, pears and liquorice cappuccino

***

Ribs de bœuf confits et glacés,
pommes de terre rattes au thym
Candied and glazed beef ribs, ratte potatoes with thyme

ou / *or*

Pavé de thon rouge snacké
floralie de légumes de saison
Snacked red tuna filet, seasonal vegetables

***

Dessert de votre choix
Dessert of your choice

95.-

Accord mets et vins (sélection de 3 verres de vin de notre sommelier)
Food and wine pairing (selection of 3 wine glasses of our sommelier)

119.-

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

We will kindly give you detailed information on the possible presence of allergens in our menu's items. In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will gladly inform you.

Nos prix affichés sont en Francs Suisse, Service & T.V.A inclus
Our prices are in Swiss Francs, Service & V.A.T included

Les viandes | *The meats*

Ribs de bœuf confits et glacés pommes de terre rattes au thym ***Candied and glazed beef ribs*** *ratte potatoes with thyme*	***Suisse***	**400g**	46.-
g **Tartare de filet de bœuf coupé au couteau** toast de pain de campagne grillé, trilogie de frites fraîches maison et salade de jeunes pousses ***Hand-cut beef filet tartar*** *toasted brown bread, signature French fries trio, mesclun salad*	***Suisse***	**180g**	49.-

Les plats ci-dessous sont accompagnés d'une sauce et de la garniture de votre choix
The dishes below are served with your choice of sauce and side dish

Coquelet rôti à la broche ***Baby chicken roasted on the spit***	***Suisse***	**500g**	43.-
Carré d'agneau au grill ***Grilled lamb rack***	***France***	**220g**	54.-
g **Entrecôte parisienne Black Angus** ***Black Angus ribeye steak***	***Irlande***	**250g**	59.-
Cœur de filet de bœuf ***Center cut beef filet***	***Suisse***	**220g**	69.-

Les burgers | *The burgers*

g **The Grill Burger** — **simple 39.- / double 49.-**
Steak de bœuf suisse (200g), lard, pain au sésame, cheddar, tomate grappe
salade iceberg, pleurotes, pickles maison, sauce chipotle
Accompagné d'une portion de pommes frites maison
Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, sesame seeds bun, cheddar cheese, tomato
iceberg lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles, chipotle sauce
Served with a portion of fresh French fries

Alpage Burger — **44.-**
Steak de bœuf suisse (200g), pain rustique, confit de tomates et oignons,
cœur de laitue et fromage à raclette
Accompagné d'une portion de pommes frites maison
Swiss beef butcher's cut (200g), rustic bun, candied tomatoes and onions,
lettuce and raclette cheese
Served with a portion of fresh French fries

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

Chou-fleur cuit en brioche — 32.-
condiment de carottes et miel aux épices
Cauliflower cooked in a brioche
carrot condiment and honey with spices

Les accompagnements à choix | *The choice of side dishes*

Accompagnement supplémentaire | *Additional side dish* — 9.-

Trilogie de frites maison / truffée (+ 9 CHF)
Signature French fries trio / with truffle (+ 9 CHF)

Purée de pommes de terre / truffée (+ 9 CHF)
Mashed potatoes / with truffle (+ 9 CHF)

Légumes de saison grillés
Grilled seasonal vegetables

Haricots verts
Green beans

Pleurotes sautées
Sautéed oyster mushrooms

Maïs grillé au beurre fumé
Grilled corn with smoked butter

Epinards frais
Fresh spinach

Gratin dauphinois
Gratin dauphinois

Patate douce en robe des champs
Sweet potato in "robe des champs"

Les sauces à choix | *The choice of sauces*

Sauce béarnaise
Béarnaise sauce

Sauce au poivre de Kampot
Kampot pepper sauce

Jus de volaille
Chicken jus

Sauce aux morilles
Morel sauce

Sauce Roquefort
Blue cheese sauce

Sauce chimichurri
Chimichurri sauce

g Plat Signature | *Signature dish* — Halal | *Halal* — Végétarien | *Vegetarian*

Nos prix affichés sont en Francs Suisses, Service & T.V.A inclus
Our prices are in Swiss Francs, Service & V.A.T included