

# g LE GRILL LUNCH

Servi au déjeuner en 45 minutes du mardi au vendredi !

*Served for lunch in 45 minutes from Tuesday 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.-

# 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.*



Carte des mets  
*Food menu*



Carte des vins  
*Wine list*

Horaires d'ouverture:  
*Opening hours:*  
Du mardi au samedi  
*From Tuesday to Saturday*  
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](mailto:legrill.geneva@fairmont.com)


Organisation d'événements | Event organization  
Tel: 022.908.91.61 - E-mail : [fbadministration.geneva@fairmont.com](mailto:fbadministration.geneva@fairmont.com)

## Les entrées | *The starters*

### À partager | *To share*

<b>Planche de charcuteries</b> , toast grillés au feu de bois et condiments maison <i>Cold cuts platter, grilled toast in the wood oven and homemade condiments</i>	28.-
<b>Bruschetta truffée</b> et mozzarella di bufala <i>Truffled bruschetta and buffalo mozzarella</i>	30.-

## Les classiques | *The classics*

 <b>Salade de jeunes pousses</b> vinaigrette au miel <i>Mesclun salad</i> <i>honey vinaigrette</i>	18.-
<b>Soupe du jour</b> <i>Soup of the day</i>	18.-
<b>Salade César revisitée par Le Grill</b> poulet croustillant, sucrine, parmesan et croûtons <i>Caesar salad Le Grill style</i> <i>crispy chicken, sucrine lettuce, parmesan and croutons</i>	30.-
<b>g Saumon écossais</b> fumé par nos soins au bois de hêtre, pain tigelle maison et crémeux aux herbes <i>Scottish salmon</i> <i>home-smoked with beech wood, homemade tigelle bread and herb cream</i>	32.-

## Les entrées de saison | *The seasonal starters*

<b>Les noix de Saint-Jacques à la plancha</b> magret de canard fumé, poêlée de champignons, émulsion de noix et citron <i>Snacked scallops</i> <i>smoked duck breast, pan-fried mushrooms, nut and lemon emulsion</i>	32.-
<b>Escalope de foie gras de canard poêlée</b> <i>France</i> poires et châtaignes façon tatin, réduction de Maury aux agrumes <i>Pan fried duck foie gras</i> <i>pears and chestnuts tatin style, Maury wine reduction with citrus</i>	36.-
<b>L'œuf parfait</b> sérac des montagnes Suisse façon carbonara, légèreté de pommes de terre et salade d'automne <i>Soft-boiled egg</i> <i>serac cheese from Swiss Alps carbonara style, potato lightness and autumn salad</i>	24.-

## Les poissons | *The fishes*

<b>g Le poulpe du Grill</b> <i>Mer Méditerranée</i> 250g saladine de pommes de terre condimentée et piquillos <i>The Grill octopus</i> <i>potato salad with condiments and piquillos</i>	44.-
<i>Les plats ci-dessous sont accompagnés d'une sauce et de la garniture de votre choix</i> <i>The dishes below are served with your choice of sauce and side dish</i>	
<b>Filet de saumon d'Écosse au grill</b> 220g <i>Grilled Scottish salmon filet</i>	41.-
<b>Filet de loup de Méditerranée</b> 180g <i>Mediterranean sea bass filet</i>	46.-
<b>La sole d'Atlantique grillée ou meunière</b> Selon arrivage <i>Roasted sole fish or meunière style</i> <i>Upon arrival</i>	19.50.- /100g

# le grill

**g**

## LE GRILL EXPERIENCE

Servi à l'ensemble des convives de la table

*Only served to all guests at the table*

### Amuse-bouche

*Amuse-bouche*

\*\*\*

### L'œuf parfait

sérac des montagnes Suisse façon carbonara,  
légèreté de pommes de terre

*Soft-boiled egg, serac cheese from Swiss Alps carbonara style, potato lightness*

ou / or

### Les noix de Saint-Jacques à la plancha

magret de canard fumé, poêlée de champignons,  
émulsion de noix et citron

*Snacked scallops, smoked duck breast, pan-fried mushrooms,  
nut and lemon emulsion*

\*\*\*

### Le bœuf bourguignon comme un maki

légumes d'automne glacés et jus de braisage

*Bourguignon beef maki style,  
glazed autumn vegetables and braised juice*

ou / or

### Le poulpe du Grill

saladine de pommes de terre condimentée et piquillos

*The Grill octopus, potato salad with condiments and piquillos*

\*\*\*

### Dessert de votre choix

*Dessert of your choice*

95.-

**g** 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*

	<b>Le boeuf bourguignon comme un maki</b> légumes d'automne glacés et jus de braisage <i>Bourguignon beef maki style</i> <i>glazed autumn vegetables and braised juice</i>	<i>Suisse</i>	<b>220g</b>	42.-
<b>g</b>	<b>Tartare de filet de bœuf coupé au couteau</b> toast de pain de campagne grillé, trilogie de frites fraîches maison et salade de jeunes pousses <i>Hand-cut beef filet tartar</i> <i>toasted brown bread, signature French fries trio, mesclun salad</i>	<i>Suisse</i>	<b>180g</b>	49.-
<i>Les plats ci-dessous sont accompagnés d'une sauce et de la garniture de votre choix</i> <i>The dishes below are served with your choice of sauce and side dish</i>				
	<b>Coquelet rôti à la broche</b> <i>Baby chicken roasted on the spit</i>	<i>Suisse</i>	<b>500g</b>	43.-
	<b>Carré d'agneau au grill</b> <i>Grilled lamb rack</i>	<i>France</i>	<b>220g</b>	54.-
<b>g</b>	<b>Entrecôte parisienne Black Angus</b> <i>Black Angus ribeye steak</i>	<i>Irlande</i>	<b>250g</b>	59.-
	<b>Cœur de filet de bœuf</b> <i>Center cut beef filet</i>	<i>Suisse</i>	<b>220g</b>	69.-

## Le burger | *The burger*

<b>g</b>	<b>The Grill Burger</b> Steak de bœuf suisse (200g), lard, pain au sésame, cheddar, tomates, laitue, pleurotes, pickles maison, sauce chipotle Accompagné d'une portion de pommes frites maison <i>Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, sesame seeds bun, cheddar cheese, tomatoes,</i> <i>lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles, chipotle sauce</i> <i>Served with a portion of fresh French fries</i>			<b>39.-</b>
----------	--	--	--	-------------

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

	<b>Fleur de courge</b> et salade automnale <i>Squash flower</i> <i>and autumn salad</i>			32.-
---	--	--	--	------

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

Accompagnement supplémentaire   <i>Additional side dish</i>	9.-
---	-----

**Trilogie de frites maison / truffée (+ 9 CHF)**      **Purée de pommes de terre / truffée (+ 9 CHF)**  
*Signature French fries trio / with truffle (+ 9 CHF)*      *Mashed potatoes / with truffle (+ 9 CHF)*

**Cocotte de légumes**      **Poêlée de champignons**  
*Vegetable cocotte*      *Pan-fried mushrooms*

**Patate douce en robe des champs**      **Haricots verts**  
*Sweet potato in "robe des champs"*      *Green beans*

### Les sauces à choix | *The choice of sauces*

<b>Sauce béarnaise</b> <i>Béarnaise sauce</i>	<b>Sauce au poivre</b> <i>Pepper sauce</i>	<b>Jus de volaille</b> <i>Chicken jus</i>
<b>Sauce aux morilles</b> <i>Morel sauce</i>	<b>Sauce Roquefort</b> <i>Blue cheese sauce</i>	<b>Sauce chimichurri</b> <i>Chimichurri sauce</i>