

* *Les Articles notés d'une Croix ne sont pas proposés durant le Week-End*



Le chef Meddy Guia a conçu pour les restaurants du N'vY un instant gourmand à partir de produits d'inspiration steak and House et de la gastronomie américaine dont il respecte la générosité. Plats de tradition et vins de stars, vins suisses et genevois composent une carte gourmande et généreuse.

"J'ai le plaisir de travailler jour après jour avec une équipe sympathique de passionnés. Nous voulons offrir à nos clients, une parenthèse de saveurs d'inspiration américaine, tout en respectant une originalité et la générosité dans nos assiettes."

Chef Meddy Guia has created a gourmet moment for the restaurants of N'vY based on steak and house inspired products and American gastronomy whose generosity he respects. Traditional dishes and Star's wines, Swiss wine and Geneva wines make up a generous gourmet menu. "I have the pleasure of working day after day with a friendly team of passionate people. We want to offer to our customers a break from American-inspired flavours, while respecting originality and generosity on our plates."

Chef Meddy Guia

* Les Articles notés d'une Croix ne sont pas proposés durant le Week-End

... Nos Entrées

Salade de mesclun, tomates cerise, concombre, vinaigrette <i>Green salad, cherry tomatoes, cucumber, vinaigrette sauce</i>	13.-
Crème de petits pois au basilic Thaï, crème fouettée au fromage de chèvre frais. <i>Cream of peas with Thai Basilic, goat cheese whipped cream</i>	19.-
* Asperges vertes, vinaigrette d'échalotes à l'estragon, jaune d'œuf séché, Jambon de parme affiné 13 mois <i>Green Asparagus, shallot and tarragon vinaigrette, dried egg yolk, Parma ham</i>	23.-
* Artichaut tourné cuit en Barignoule, bouillon d'oignons caramélisés, Noisettes torréfiées et chips d'artichauts <i>Braised Artichoke, caramelized onions broth, roasted hazelnuts, artichoke crisps</i>	21.-
* Tartare de saumon, fraise, concombre, verveine et citron vert Toast et salade verte <i>Salmon tartare, strawberry, cucumber, verveine and lime Toast and green salad</i>	22.-
	(Plat) / (Main) 36.-

* *Les Articles notés d'une Croix ne sont pas proposés durant le Week-End*

... Nos poissons

* Gambas marinées et poêlées aux agrumes, 42.-
Déclinaison de légumes verts printaniers, chips de chou Kale
Beurre Blanc Yuzu
*Citrus marinated Prawn, variation of spring green vegetables, kale crisps,
White Yuzu butter*

Filets de perches du Léman, frites et salade mesclun 49.-
Perch fillets Meunière style from Lemman Lake, French fries and salad

... Nos viandes

* Suprême de Volaille cuit en basse température 39.-
Poêlée de champignons du moment et purée de patates douces
Sauce Morilles
*Chicken Supreme cooked at low temperature, pan-fry mushrooms of the moment,
Mashed sweet potatoes, Morel sauce*

Faux filet de bœuf Suisse, beurre maître d'hôtel 42.-
Purée de légumes du moment, pommes de terre grenaille
Swiss Sirloin steak, lemon parsley butter, Seasonal vegetables purée, potatoes grenaille

* Trilogie de Bœuf de race Suisse Maturée, échalote confite 59.-
Mini légumes et pommes allumettes
The Swiss Matured Beef Trilogy, candied Shallots, mini vegetables and French Fries

* *Les Articles notés d'une Croix ne sont pas proposés durant le Week-End*

... Suggestion Veggie

* Déclinaison autour de l'aubergine, yaourt de Soja 26.-
Servie avec du pain Pitta
Variation around eggplant, Soy Yogurt, served with Pitta bread

... Notre risotto de la semaine

* Risotto de fruits de mer, crémeux de homard 32.-
Seafood risotto, lobster cream

... Pâte de la semaine

Ravioles d'Asperges, croquant et mousseux d'asperges 23.-
Asparagus Tortellini's and foam

* *Les Articles notés d'une Croix ne sont pas proposés durant le Week-End*

... Les Classiques

Notre Classic Cheeseburger 150 gr, pommes allumettes <i>Our classic cheeseburger 150gr with French fries</i>	29.-
Chicken Burger, mayonnaise aux épices cajun, pommes allumettes <i>Chicken Burger, mayonnaise with Cajun spices, French fries</i>	26.
NvY Fish N'Chips, pommes allumettes, sauce tartare <i>NvY Fish N'Chips, French fries and tartare sauce</i>	28.-
Salade César, poulet, laitue romaine, parmesan, croûtons, sauce césar <i>Cesar Salad, grilled chicken, salad, parmesan Crouton and César sauce</i>	20.-
(Plat) / (Main)	27.-
* Tartare de bœuf Suisse, pommes allumettes et salade <i>Swiss beef tartare, toast, French fries and salad</i>	36.-
Club sandwich, poulet mariné, tomates, œuf, laitue, mayonnaise Pommes allumettes et salade verte <i>Club sandwich, marinated chicken, tomatoes, eggs, salad, mayonnaise, French fries</i>	29.-

* Les Articles notés d'une Croix ne sont pas proposés durant le Week-End

... Par gourmandise

Cheesecake New-Yorkais, Sorbet fruit de la passion 9.-
New-York cheesecake, passion fruit sorbet

Salade de fruits 8.-
Fruit salads

Fondant au chocolat, glace à la vanille  14.-
Chocolate fondant, Vanilla ice cream

Vacherin fraise, coulis de fruits rouges 12.-
Strawberry Cowhide, Red fruit Coulis

Café gourmand 12.-
Sweet tooth coffee

Glaces & Sorbets: 4.-
Ice Cream and sorbets

Parfums Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel Salé, Pistache, Crème de marron

Vanilla, Coffee, Chocolate, salty caramel, Pistachio, Chestnut cream

Parfums Sorbets : Fruit de la passion, Fraise, Framboise, Citron, Pêche

Passion fruit, Strawberry, Raspberry, Lemon, Peach

* *Les Articles notés d'une Croix ne sont pas proposés durant le Week-End*

... Nos Provenances

Bœuf

Poulet

Filets de perche

Fish&Chips

Saumon

Suisse

France

Lac Léman

Grande Bretagne

Norvège

Notre équipe se tient à votre disposition pour la liste des allergènes

Our staff is at your disposal for the list of allergen