



## ◆ *Nos Cocktails Incontournables* ◆

### *Signatures Maison*

- *Bumbu Mule (12 cl) – Rhum Bumbu Original, jus de citron vert, Angostura bitters, ginger ale*
- *Vanilla Pop Fizz (20 cl) – Bulleit Bourbon, jus de pomme, sirop de popcorn, crème, sirop d'érable, eau gazeuse, bitter vanille*
- *Spicy Martini (12 cl) – Tequila Altos, jus de citron vert, liqueur de fruit de la passion, sirop de mangue épicé, Super Foamer*
- *Hibiscus Pepper Delight (12 cl) – Gin Bombay Sapphire infusé à l'hibiscus, liqueur de rhubarbe, purée de pêche, bitter pêche, spicy mix*

### *Classiques Indémoudables*

- *Espresso Martini (10 cl) – Vodka, Kahlua, espresso*
- *Paloma (12cl) – Tequila Altos Reposado, soda pamplemousse, sel*

\* *Tous nos cocktails à 18.–* \*

## ... Entrées & Ardoises à partager

### À partager - To Share

Assiette Mexicaine - Nachos, guacamole, sauce cheddar . <i>Mexican Plate - Nachos, guacamole, and cheddar cheese sauce</i>	19.-
Assiette Méditerranéenne - Houmous, falafels et pain pita <i>Mediterranean Plate - Hummus, falafel and pita bread</i>	21.-
Assiette Asiatique – Gyoza au poulet à l'ail, sauce gingembre (Option végétarienne sur demande) <i>Asian Plate – Gyoza with garlic chicken, ginger sauce</i> <i>(Vegetarian option available upon request)</i>	24.-
Assiette Suisse - Charcuteries et Fromages Suisse <i>Swiss Plate - Cured meats &amp; Swiss cheese</i>	29.-
Assiette USA - Mini cheeseburgers, onions rings, chicken wings, sauce BBQ <i>USA Plate - Mini cheeseburgers, onions rings, chicken wings, BBQ sauce</i>	39.-

### Entrées - Starters

Salade mêlée - Tomates cerises, concombres, croutons, vinaigrette moutardée <i>Mixed Salad - Cherry tomatoes, cucumber, crouton, mustard vinaigrette</i>	13.-
Salade César - Poulet, salade, parmesan, croûtons, tomates et sauce César <i>Chicken Caesar Salad - Romaine lettuce, parmesan, croutons, tomatoes and Caesar dressing</i>	20.-
Salade de tomates cerises - Nectarines rôties, burrata crémeuse, pignons de pin et basilic <i>Cherry tomato salad - Roasted nectarines, creamy burrata, pine nuts and basil</i>	24.-
Carpaccio de langoustines - Poivre de Timut, vinaigrette au gingembre, citron vert et combava <i>Langoustine carpaccio - Timut pepper, ginger, lime and combava vinaigrette</i>	29.-

## ... Nos Classiques

Salade César - Poulet, salade, parmesan, croûtons et sauce César <i>Chicken Caesar Salad - Romaine lettuce, parmesan, croutons, tomatoes and Caesar dressing</i>	28.-
Classic Roll Burger Cheddar, tomates, compotée d'oignons, cornichons, pommes allumettes, sauce maison <i>Classic Roll Burger</i> <i>Cheddar, tomatoes, caramelized onions, pickled cucumbers, shoestring fries, home-made sauce</i>	29.-
Chicken Burger - Mayonnaise aux épices cajuns, compotée d'oignons, pommes allumettes <i>Chicken Burger - Cajun-spiced mayonnaise, caramelized onions, and shoestring fries</i>	29.-
Burger de porc effiloché Sauce barbecue, pickles de choux rouges, cornichons, cheddar, oignons, potatoes aux cajuns <i>Pulled Pork Burger - Barbecue Sauce, onions, pickled cucumbers, cheddar, Cajun potatoes</i>	29.-
Club sandwich Poulet mariné, tomates, œufs, laitue (avec ou sans bacon), pommes allumettes, salade verte <i>Club sandwich - Chicken, tomatoes, eggs, salad (with or without bacon), shoestring fries, green salad</i>	29.-
N'vY Fish N'Chips - Sauce tartare, pommes allumettes <i>N'vY Fish N'Chips - Tartare sauce, served with shoestring fries</i>	29.-
Bagel saumon fumé Sauce fromage, pickles d'oignons, crudités, pommes allumettes <i>Smoked salmon bagel - Cream cheese, onions pickles, tomatoes, salad, shoestring fries</i>	29.-
Assortiment de Dim Sum Végétarien & Riz Basmati / 7 pièces <i>Assortment of Vegetarian Dim Sum &amp; Basmati Rice / 7 items</i>	34.-
Maxi Burger (240g) Gruyère, tomates, compotée d'oignons, cornichons, laitue, pommes allumettes, sauce maison <i>Maxi Burger - Gruyère cheese, tomatoes, caramelized onions, pickles, salad, fries and home-made sauce</i>	36.-

*Tous nos classiques sont disponibles en version végétarienne sur demande.  
Vegetarian versions of all our classics are available upon request.*

## ... Nos Poissons

Tataki de Thon - Sauce teriyaki, garniture du moment	39.-
<i>Tuna tataki - Teriyaki sauce and seasonal garnish</i>	
Filets de perche du Léman - Sauce meunière, pommes allumettes, salade verte	54.-
<i>Lake Geneva perch filets - Meunière sauce, shoestring fries, green salad</i>	

## ... Nos Viandes

Tartare de bœuf Suisse - Pommes allumettes et salade verte	36.-
<i>Swiss beef tartare - Shoestring fries, green salad</i>	
Suprême de volaille des Dombes - Olives et citrons confits, garniture du moment	42.-
<i>Dombes chicken Supreme - Olives and preserved lemons, seasonal garnish</i>	
Faux filet de bœuf - Pommes allumettes et sucrose moutardée	54.-
<i>Beef Sirloin - Shoestring fries and baby lettuce with mustard dressing</i>	

## ... Notre pâte de la semaine

Spaghetti	26.-
Moules et herbes fraîches, crème au curry	
<i>Spaghetti - Mussels and fresh herbs, curry cream sauce.</i>	

## ... Notre suggestion végétarienne

Aubergine croustillante farcie	29.-
Mozzarella, sauce tomates au basilic, roquette fraîche	
<i>Crispy stuffed eggplant - Mozzarella, tomato sauce and basil, fresh arugula</i>	

## ... Par gourmandise

Glaces et Sorbets	5.-
<i>Ice cream and sorbets</i>	
<u>Parfums Glaces :</u>	
Vanille, Café, Chocolat, Caramel Salé, Pistache, Crème de marron, Cookies Nuts	
<i>Vanilla, Coffee, Chocolate, Salty caramel, Pistachio, Chestnut cream, Cookies and nuts</i>	
<u>Parfums Sorbets :</u>	
Fruit de la passion, Fraise, Framboise, Citron, Pêche, Orange Sanguine	
<i>Passion fruit, Strawberry, Raspberry, Lemon, Peach, Blood Orange</i>	
Salade de fruits	10.-
<i>Fruit salad</i>	
Dessert de la semaine	12.-
<i>Dessert of the week</i>	
 Brioche perdue, sirop d'érable, glace vanille	14.-
<i>15 min.</i> <i>Toasted Brioche, maple syrup, vanilla Ice cream</i>	
Café Gourmand	14.-
<i>Coffee with assorted mini desserts</i>	
 Fondant au chocolat, crumble et glace cookie	14.-
<i>15 min.</i> <i>Molten chocolate cake, crumble, cookies and nuts ice cream</i>	
Finger Cacahuète, glace vanille	14.-
<i>Peanut finger, vanilla ice cream</i>	
Cheesecake New-Yorkais, fruits frais et sorbet	16.-
<i>New York Cheesecake with fresh fruits and sorbets</i>	

## *... Menu Enfant à 24 Chf*

\*\*\*\*

**Steak Haché**

*Beef Burger*

*Ou*

*Or*

**Nuggets**

*Chicken Nuggets*

+

**Frites**

*Shoestring fries*

*Ou*

*Or*

**Légumes du moment**

*Seasonal Vegetables*

\*\*\*\*

**Boule de Glace au choix**

*Scoop of Ice Cream of Your Choice*

\*\*\*\*

## *... Menu à 55 Chf*

### Salade César

Poulet, salade, parmesan, croûtons, tomates et sauce César

*Chicken Caesar Salad - Romaine lettuce, parmesan, croutons, tomatoes and Caesar dressing*

*Ou*

### Salade mêlée

Tomates cerises, concombres, croutons, vinaigrette moutardée

*Green Salad - Cherry tomatoes, cucumber, vinaigrette sauce*

\*\*\*\*

### Classic Roll Burger

Cheddar, tomates, oignons, laitue, pommes allumettes, sauce maison

*Cheddar, tomatoes, onions, salad, shoestring fries, home-made sauce*

*Ou*

### Chicken Burger

Mayonnaise aux épices cajuns, pommes allumettes

*Mayonnaise with Cajun spices, shoestring fries*

\*\*\*\*

### Cheesecake New-Yorkais, fruits frais et sorbet

*New York Cheesecake with fresh fruits and sorbets*

*Ou*

### Salade de fruits

*Fruit salad*

## ... Menu à 85 Chf

### Tomates cerises multicolores

Nectarines rôties, burrata crémeuse, pignons de pin et basilic

*Multicoloured cherry tomatoes - Roasted nectarines, creamy burrata, pine nuts and basil*

*Ou*

### Carpaccio de langoustines

Poivre de Timut, vinaigrette au gingembre, citron vert et combava

*Langoustine carpaccio - Timut pepper, ginger, lime and combava vinaigrette*

\*\*\*

### Tataki de Thon

Sauce teriyaki, garniture du moment

*Tuna tataki - Teriyaki sauce and seasonal garnish*

*Ou*

### Suprême de volaille des Dombes

Olives et citrons confits, garniture du moment

*Dombes chicken Supreme - Olives and preserved lemons, seasonal garnish*

\*\*\*



15 min.

### Fondant au chocolat,

crumble et glace cookie nuts

*Molten chocolate cake, crumble, cookies and nuts*

*Ou*



15 min.

### Brioche perdue

sirop d'érable, glace vanille

*Toasted Brioche, maple syrup, vanilla Ice cream*

*Service et TVA 8.1% Inclus, nos prix sont en francs suisses*

# ... Nos Vins au verre

*Wine by the glass*

Millésime    Dl

## Bulles (1dl)

Prosecco Extra Dry	/	11.-
Perrier-Jouët Grand Brut	/	24.-

## Vins blancs (1dl)

*White Wines*

Chasselas, Cave de Genève, Satigny, Suisse	2025	09.-
Chardonnay, « Les Belles Filles », Satigny, Suisse	2025	11.-
Fiano, Cantine Losito, IGP Puglia, Italie	2025	13.-
Macon-Villages, Domaine de la Sœur Cadette, Bourgogne, France	2024	15.-
Pouilly-Fumé « Léon », Domaine Jonathan Didier Pabliot, Loire, France	2023	16.-

## Vins rosés (1dl)

*Rosé Wines*

Château Sainte Margherite, « Symphony », Côtes de Provence, France	2025	13.-
--	------	------

## Vins rouges (1dl)

*Red Wines*

Gamay, Cave de Genève, Satigny, Suisse	2024	09.-
Pinot Noir, « Les Belles Filles », Satigny, Suisse	2024	11.-
Primitivo, Cantine Losito, IGP Puglia, Italie	2023	13.-
Pic Saint Loup, Château Lavabre, Languedoc, France	2021	15.-
Château Gaillard, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, France	2022	16.-

## Vins liquoreux (5cl)

*Sweet wines*

Mélopie, Domaine des Balisiers, Genève, Suisse	2022	15.-
--	------	------



## ◆ *Nos Digestifs Incontournables* ◆

### Signatures Maison

18.-

- *Irish Coffee* – Café, whisky irlandais, sucre, crème fouettée
- *Black Russian* – Vodka, liqueur de café
- *Toblerone by No'Y* – Rhum, vanille, miel, liqueur noisette, crème.

### Classiques Indémodables

#### Liqueurs

- *Chartreuse Jaune* – 14.-
- *Chartreuse Verte* – 14.-
- *Ramazottti Crema* – 14.-
  - *Génépi* – 16.-
  - *Limoncello* – 16.-
- *Mandarine Napoléon* – 16.-

#### Liqueurs canadiennes

- *Erable* – 16.-
- *Bleuets sauvage* – 16.-

#### Eaux de vie

- *Abricotine* – 14.-
- *Framboisine* – 14.-
- *Williamine* – 14.-
- *Kirsch* – 15.-

#### Digestifs

- *Grappa* – 18.-
- *Calvados* – 18.-
- *Cognac Mizunara* – 20.-

## *... Nos Provenances*

**Bœuf / Veau : Suisse**

**Porc effiloché : Suisse**

**Poulet / Volaille / Dinde : France**

**Bacon : Union Européenne**

**Fish and chips : FAO 27 Atlantique Nord Est**

**Perches : Suisse, Lac Léman, Mr. Cristina**

**Saumon fumé : Norvège / Pologne / Allemagne**

**Thon : FAO 71 Pacifique Centre Ouest**

**Pain Club Sandwich : Royaume-Uni**

**Pain Roll burger / Chicken burger : France**

**Pain nature / céréales / maïs : Suisse**

# TAGS

## RESTAURANT

*Notre équipe se tient à votre disposition pour la liste des allergènes*  
*Our staff is at your disposal for the list of allergens*

*Service et TVA 8.1% Inclus, nos prix sont en francs suisses*