



## Menu H

Mise en bouche

*Appetizer*


\* \* \*

Terrine de foie gras de canard, gelée de pommes Granny Smith

Chutney de pommes

*Terrine of duck foie gras, Granny Smith jelly with apple chutney*

Ou / Or

Tartare de bar aux mangues, avocat au yusu 

*Sea-Bass tartare with mango,  
Avocado and Yusu*

\* \* \*


Filet de sole en ballotine, cèpes, brunoise de poire et céleri 

Tuile à l'encre de seiche, sauce aux coquillages

*Ballottine of sole fish fillet, pear and celery brunoise*

*Squid ink chips with shellfish sauce*

Ou / Or

Filet de bœuf GRTA poêlé, compotée d'oignons rouges 

Cubes de pommes de terre, sauce Bordelaise

*Grilled beef filet GRTA, potatoes cubes, red onion and Bordelaise sauce*

\* \* \*


Sélection de notre maître fromager Bruand

*(Supplément CHF 10.-)*

*Selection from our head cheesemaker*


*(Supplement charges CHF 10.-)*

\* \* \*

Moelleux au chocolat, glace à la fève de Tonka 

*Chocolate fondant, Tonka bean ice cream*

Ou / Or

Tartare de fruits exotiques au citron vert 

Et son coulis de mangue

*Exotic fruits tartare with lime and mango sauce*

Café, thé et mignardises

*Coffee, tea and sweets*

CHF 80.-

Accord mets et vins, en option, Chf 35.- par personne

*Wine pairing option*

## ... Par gourmandise

Sélection de 3 fromages de notre maître fromager Bruand, salade


*Selection of 3 cheeses from our head cheesemaker, salad*

16.-

Café ou thé gourmand (3 mini desserts)

*Sweet tooth coffee or tea (3 mini desserts to choose from the dessert trolley)*

12.-

Tartare de fruits exotiques au citron vert et son coulis de mangue 

*Exotic fruits tartare with lime and mango sauce*

12.-

Poire rôtie au caramel et son sorbet poire


*Roasted caramelized pear with pear sorbet*

12.-

Streusel à la mousse vanillée et crème de marrons, sorbet Granny Smith

*Chestnuts tart with vanilla and Granny Smith sorbet*

12.-

Moelleux au chocolat, glace à la fève de Tonka 

*Chocolate fondant, Tonka bean ice cream*

15.-

Champagne gourmand

*Sweet tooth Champagne*

25.-

Glaces:

*Ice Cream*

4.-

Vanille, Café, Chocolat, Tonka, Pistache, Citron Vert

*Vanilla, Coffee, Chocolate, Tonka, Pistachio, Lime*

Sorbets :

*Sorbet*

4.-

Cassis, Exotique, Fraise, Framboise, Poire, Pomme

*Blackcurrant, Exotic, Strawberry, Raspberry, Pear, Apple*

Hôtel **N'vY** 

*18, rue de Richemont*

*1202 Genève*

*022 544 66 66*

**Trilby**  
R E S T A U R A N T



*Pour l'élaboration de nos plats, notre Chef Cyrille Azevedo utilise  
L'Huile H du Domaine Leos, propriété de*

*Patrick Bruel*


*Médaille d'or 2018, concours PACA*



## ... Les Classiques

|   |      |
|---|------|
| Notre Classic Cheeseburger 150 gr, pommes allumettes<br><i>Our classic cheeseburger 150gr with French fries</i>   | 26.- |
| Burger du Chef / <i>Chef Burger</i><br>Bun'n'Roll Charolais 150g, bacon, tomme de savoie,<br>Compotée d'oignons rouges,<br>Cornichons, sauce barbecue, pommes allumettes<br><i>Bun'n'roll Charolais beef burger, bacon, tomme de savoie,<br/>stewed red onions, gherkin, barbecue sauce with French fries</i> | 28.- |
| N'vY Fish N'Chips, pommes allumettes<br><i>N'vY Fish N'Chips, French fries</i>  | 28.- |
| Salade César, poulet mariné aux épices, salade et tomates cerises<br><i>Caesar salad with chicken marinated in spices, iceberg salad and cherry tomatoes</i>  | 28.- |
| Tartare de bœuf, toasts, pommes allumettes et salade<br><i>Beef tartare, toast, French fries and salad</i>  | 36.- |

## ... Végétarien

|  |  |
|--|--|
| Cicatelli aux tomates séchées, olives vertes, sauce citronnée et persil<br><i>Cicatelli pasta with dried tomatoes, green olives with parsley and lemon sauce</i> |  23.- |
|--|--|




## ... Diététique

|  |  |
|--|--|
| Filet de lieu noir cuit vapeur, haricots coco aux herbes<br>Et riz basmati<br><i>Poached saithe fillet with coco beans, herbs and rice</i> |  25.- |
|--|--|

## ... Risotto

|  |  |
|--|--|
| Risotto aux escargots du Mont d'Or, pesto et crème d'ail doux<br><i>Snails risotto with pesto and sweet garlic cream</i> |  34.- |
|--|--|




## ... Nos Entrées

|  |   |
|--|---|
| Salade verte de Veigy et sa vinaigrette moutardée<br><i>Mishmash of salad leaves from Veigy</i>  |  11.-          |
| Velouté de Topinambour aux champignons<br>Et baies roses<br><i>Jerusalem artichoke soup with mushrooms<br/>And pink berries</i>                                    | 16.-  |
| Thon mariné au sésame blanc et noir,<br>Betteraves au vinaigre de riz<br><i>Marinated tuna with white and black sesame<br/>And beetroots</i>                       |  23.-          |
| Tartare de bar aux mangues, avocat au yusu<br><i>Sea-Bass tartare with mango, avocado and yusu</i><br>(Plat) / (Main course)                                       |  23.-<br>32.- |
| Terrine de foie gras de canard, gelée de pommes Granny Smith<br>Chutney de pommes<br><i>Terrine of duck foie gras, Granny Smith jelly with apple chutney</i>       | 25.-  |
| Jambon Pata Negra Bellota, qualité suprême 36 mois d'affinage<br>Tartare de tomates<br><i>Pata Negra Bellota supreme quality, Aged 36 month with tomato tartar</i> | 25.-  |



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

*Our staff is at your disposal for the list of allergens*

## ... Nos poissons

|  |   |      |
|--|---|------|
| Filet de lieu jaune cuit à blanc, tagliatelles à l'encre de seiche,<br>Mousseux aux carottes et gingembre safrané<br><i>Yellow pollack fish fillet, squid ink tagliatelle with safran, ginger and carrots</i>                              |  | 32.- |
| Dos de cabillaud poêlé, à l'huile noire, tartare de chanterelles<br>Mini poireaux à l'étuvée<br><i>Grilled back cod fish cooked with black oil and chanterelle tartar<br/>Steamed mini leeks</i>   |   | 36.- |
| Filet de sole en ballottine, cèpes, brunoise de poire et céleri<br>Tuile à l'encre de seiche, sauce aux coquillages<br><i>Ballottine of sole fish fillet, pear and celery brunoise<br/>Squid ink chips with shellfish sauce</i>            |  | 42.- |
| Noix de Saint-Jacques snackées, artichaut poivrade<br>Mousseline d'artichauts<br><i>Roasted sea-scallops, sauteed artichokes And mashed artichokes</i>   |   | 44.- |
| Filets de perches meunières du lac Léman de chez «M. Christinat»,<br>Frites et salade mesclun (Selon arrivage)<br><i>Perch filets Meunière style from local fisherman «Mr. Christinat»,<br/>French fries and salad (upon availability)</i> |  | 45.- |

## ... Nos Viandes

|   |   |      |
|---|---|------|
| Palette de bœuf Charolais confit, carottes au cumin, cerfeuil frit<br>Mousseline de pommes de terre<br><i>Beef shoulder with cumin carrots, fried chervil with mashed potatoes</i>  |  | 35.- |
| Suprême de pintade des Dombes poêlé, gnocchis de pommes de terre<br>Au curry, oignons confits à la moutarde à l'ancienne, sauce volaille<br><i>Pan fried poultry filet, gnocchis potatoes with curry, onions marmelade with mustard<br/>Poultry sauce</i> |   | 37.- |
| Selle de chevreuil poêlée, courge au sésame noir, poire à botzi au vin rouge<br>Sauce au poivre de Madagascar<br><i>Grilled saddle of Venison, mashed squash with black sesame, pears and pepper sauce</i>  |   | 42.- |
| Filet de bœuf GRTA poêlé, compotée d'oignons rouges<br>Cubes de pommes de terre, sauce Bordelaise<br><i>Grilled beef filet GRTA, Ceps mushrooms, potatoes cube, shallots and beef sauce</i>   |  | 45.- |

## ... À découvrir

*Trilogie autour du bœuf 250gr* 

*Rumsteck*  
*Rib eye Angus*  
*Faux filet Wolowina*  
*Pommes Pont-Neuf, échalotes confites,*  
*Jus de boeuf*

*Chf 69.-*

*Beef trilogy*  
*Rumsteck*  
*Rib eye Angus*  
*Wolowina sirloin steak*  
*Pont-Neuf potatoes, confit shallots*  
*Beef juice*

*Chf 69.-*

*Pour l'élaboration de nos plats, notre Chef Cyrille Azevedo utilise  
L'huile H du Domaine Leos, propriété de Patrick Bruel  
Médaille d'or 2018, concours PACA*



### *Provenance des poissons :*

*Perche : (Sauvage) Suisse – Cabillaud / Cod : (Sauvage) Atlantique Nord-Est - Bar / Sea bass : Grèce (Elevage)  
Lieu jaune / Pollack fish : (Sauvage) France Atlantique Nord-Est  
Lieu Noir / Black Pollack fish : (Sauvage) France Atlantique Nord-Est  
Thon rouge / Red Tuna : Sri-Lanka Océan indien Ouest  
Saint-Jacques / Sea scallops (Sauvage) France- Atlantique Nord-Est  
Sole / Sole : (Sauvage) France- Atlantique Nord-Est*

### *Mollusques:*

*Escargots Sauvages/Snails: Hongrie*

### *Provenance des viandes:*

*Filet de Bœuf / Beef fillet : Suisse – Pintade / Guinea fowl : France - Angus : Irlande- Wolowina :Pologne  
Chevreuil / Venison : Autriche – Palette de Bœuf / Beef Shoulder :Charolais France*