

Hôtel **N'vY** 

18, rue de Richemont  
1202 Genève  
022 544 66 66

Retrouvez-nous sur  
Follow us on



**Trilby**  
RESTAURANT

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**

H

For the development of our dishes,  
Our Chef **Cyrille Azevedo** uses Oil H, Domaine Leos,  
**Patrick Bruel's** property  
**Gold Medal 2018, PACA competition**

# Menu H

## Set Menu

Mise en bouche / Appetizer

.....

Billes de melon, jambon de Parme et feta  
Melon balls with Parme ham and feta cheese  
Ou / Or

Tartare de bar aux mangues, avocat au yusu  
Sea-Bass tartare with mango,  
Avocado and Yusu

.....


Cabillaud rôti au chorizo, petits pois, bouillon de légumes safrané  
Roasted cod fish, chorizo and vegetables broth with saffron  
Ou / Or

Filet de bœuf poêlé, cèpes grillés, déclinaison de carottes au curcuma  
Sauce Bordelaise  
Pan fried beef fillet, grilled ceps mushrooms, carrots with curcuma  
Bordelaise sauce

.....

Sélection de notre maître fromager Bruand  
Selection from our head cheesemaker

.....

Moelleux au chocolat, glace caramel   
Chocolate fondant, caramel ice cream  
Ou / Or

Abricot poché, crème glacée au miel  
Poached apricot with honey ice cream

Café, thé et mignardises  
Coffee, tea and sweets

**CHF 80.-**

Accord mets et vins, en option, par personne **CHF 35.-**  
Wine pairing option, per person

# Par Gourmandise

## By Gourmandise


Sélection de 3 fromages de notre maître fromager Bruand, salade ..... 16.-  
Selection of 3 cheeses from our head cheesemaker, salad

Café ou thé gourmand (3 mini desserts)..... 12.-  
Sweet tooth coffee or tea (3 mini desserts)

Abricot poché, crème glacée au miel ..... 12.-  
Poached apricot with honey ice cream

Tartelette aux fraises, pistaches et sorbet fromage blanc..... 12.-  
Strawberries tart, pistachio and white cheese sorbet

Salade de fruits frais, sorbet aux fruits exotiques ..... 12.-  
Fresh fruits salad with tropical fruits sorbet


Moelleux au chocolat, glace caramel  ..... 14.-  
Chocolate fondant, caramel ice cream

Champagne gourmand ..... 25.-  
Sweet tooth Champagne

Glaces ..... 4.-  
Ice Cream  
Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Thé Vert  
Vanilla, Coffee, Chocolate, Caramel, Green tea

Sorbets ..... 4.-  
Sorbet  
Cassis, Exotique, Fraise, Framboise, Pomme, Citron, Orange  
Blackcurrant, Exotic, Strawberry, Raspberry, Apple, Lemon, Orange

**H** Plat comprenant l'huile H dans sa  
préparation Dish comprising oil H in its  
preparation

 Plat nécessitant un délai de préparation  
Dish requiring a preparation time

# Les Classiques

## The Classics

Notre Classic Cheeseburger bœuf haché 160 g, pommes allumettes .....	26.-
Our classic cheeseburger 160 g with French fries	
Burger du Chef .....	28.-
Bun'n'Roll 160 g, bacon, tomate, olives, Gruyère, chips d'oignons, sauce curry	
Pommes allumettes	
Chef Burger Bun'n'roll beef burger, bacon, Gruyère cheese	
Onions chips, curry sauce with French fries	
N'vY Fish N'Chips, pommes allumettes.....	28.-
N'vY Fish N'Chips, French fries	
Salade César, poulet mariné aux épices, croutons, parmesan et tomates cerises .....	28.-
Caesar salad with chicken marinated in spices, iceberg salad and cherry tomatoes	
An parmesan cheese and brad croutons	
Tartare de bœuf, toasts, pommes allumettes et salade.....	36.-
Beef tartare, toast, French fries and salad	

# Végétarien H

Tajine de légumes au curry .....	22.-
Vegetables Tajine with curry	

# Diététique H

Filet de lieu jaune vapeur, écrasé de patates douces .....	23.-
Courgettes et vinaigrette aux olives	
Steamed yellow Pollack fish, mashed sweet potatoes, Zucchini and olives vinaigrette	

# Nos Entrées

## Our Starters

Gasacho de pastèque, tomates, gingembre et coriandre H.....	16.-
Watermelon gaspacho, tomatoes ginger and coriander	
Tomates cœur de bœuf, et burrata crémeuse, pesto de roquette H.....	18.-
Tomatoes heart of beef, creamy burrata cheese with roquette pesto	
Saumon mariné aux betteraves, crème de citron, concombres et Avruga.....	22.-
Marinated salmon with beetroots, lemon cream, cucumbers and Avruga	
Tartare de bar aux mangues, avocat au yusu H.....	23.-
Sea-Bass tartare with mango, avocado and yusu	
(Plat) / (Main course).....	32.-
Billes de melon, jambon de Parme et feta H.....	23.-
Melon balls with Parme ham and feta cheese	
Jambon Ibérique de Cebo, tartare de tomates et toasts.....	26.-
Ibérico Cebo ham with tomatoes tartar and toasts	

Pour l'élaboration de nos plats, notre Chef **Cyrille Azevedo** utilise **L'Huile H**  
Propriété du Domaine Leos de **Patrick Bruel**  
**Médaille d'or 2018, concours PACA**  
For the development of our dishes,  
Our Chef **Cyrille Azevedo** uses Oil H, Domaine Leos,  
**Patrick Bruel's** property

**H** Plat comprenant l'huile H dans sa  
préparation Dish comprising oil H in its  
preparation

**i** Plat nécessitant un délai de préparation  
Dish requiring a preparation time

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

## Our Fishes

Risotto de calamar à l'encre de seiche, émulsion bisque de homard **H**..... 35.-  
Squid risotto from Mediterranean sea, squid-ink lobster bisque foam

Cabillaud rôti au chorizo, petits pois, bouillon de légumes safrané **H** ..... 37.-  
Roasted cod fish with chorizo, fresh peas and vegetables broth with saffron

Filet de Thon grillé, piperade de légumes, vinaigrette passion **H**..... 38.-  
Grilled tuna fillet, piperade vegetables with passion fruit vinaigrette

Poulpe rôti en persillade, crème d'avocat, tomates, **H**..... 39.-  
vinaigrette de chou-fleur au citron vert  
Roasted octopus in parsley, avocado cream,  
tomatoes and cauliflower vinaigrette with lime

Filets de perche meunière du lac Léman ..... 45.-  
Pommes allumettes et salade mesclun (selon arrivage)  
Perch fillets Meunière style, French fries and salad (upon availability)

### Provenance des poissons :

**Perches : Suisse**

**Bar / Sea bass: (Elevage) Grèce / France**

**Crevettes / Shrimps: Vietnam / Thaïlande**

**Thon jaune / Yellow tuna : Océan Indien Est**

**Lieu jaune / Pollack fish : Atlantique Nord-Est**

**Cabillaud / Cod : Atlantique Nord-Est**

**Calamar / Squid : Patagonie**

**Poulpe / Octopus : Espagne**

# Nos Viandes

## Our Meats

Suprême de poulet des Dombes aux écrevisses ..... 40.-  
Purée de patates douces au gingembre, légumes fanes  
Poultry fillet, from Dombes, crayfish, mashed sweet potatoes  
With ginger and vegetables

Faux-filet de bœuf grillé, pommes allumettes et salade sucrine ..... 41.-  
Jus de boeuf  
Grilled sirloin of beef, French fries, salad and beef sauce

Carré et selle d'agneau de l'Adret, ravioles d'artichauts violets **H**..... 42.-  
Tomates datterino confites, jus d'agneau aux olives taggiasches  
Rack and saddle of lamb from Adret with olives crust, purple artichokes ravioli  
Cherry tomatoes, lamb sauce and taggiasches olives

Filet de bœuf poêlé, cèpes grillés, déclinaison de carottes au curcuma **H**..... 46.-  
Sauce Bordelaise  
Pan fried beef fillet, grilled ceps mushrooms, carrots with curcuma  
Bordelaise sauce

### Provenance des viandes :

**Bœuf haché / Minced Beef : Suisse**

**Filet de Bœuf / Beef fillet : Suisse**

**Faux-Filet de Bœuf / Beef sirloin : Suisse**

**Jambon Cebo / Cebo ham : Espagne**

**Poulet / Chicken : France**

**Agneau /Lamb : France**