

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 Signature

Set Menu

Mise en bouche / Appetizer

.....
Carpaccio de Saint-Jacques au yuzu, caviar Avruga
Sea-scallops carpaccio with yuzu, Avruga caviar

Ou / Or

Terrine de foie gras de canard, gelée de granny smith, chutney et toasts
Terrine of duck foie gras, Granny smith jelly
Chutney and toasts


.....
Raviole de cèpes, crumble au cacao
Ceps ravioli with cocoa crumble

.....
Filet de sole en ballottine, pommes de terre farcies aux oignons rouges
Beurre blanc au yuzu
Ballottine of sole fish fillet, stuffed potatoes with red onions
White butter with yuzu

Ou / Or

Filet de bœuf Angus poêlé, cèpes grillés, écailles de carottes
Cappuccino de pommes de terre, sauce Bordelaise
Pan fried Angus beef fillet, grilled ceps mushrooms, carrots scales
Potatoes cappuccino, Bordelaise sauce

.....
Sélection de notre maître fromager Bruand
(Supplément CHF 10.-)
Selection from our head cheesemaker
(Supplement charges CHF 10.-)

.....
Moelleux au chocolat, glace aux noisettes 
Chocolate fondant, hazelnuts ice cream

Ou / Or

Mille-feuille d'Arlette crème diplomate et sorbet poire
Mille-feuille Arlette, diplomate cream with pear sorbet

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)

Le tout-chocolat, mousse, biscuit et ganache chocolat..... 12.-
All chocolate, foam, biscuit and chocolate ganache

Mille-feuille d'Arlette crème diplomate et sorbet poire..... 12.-
Mille-feuille Arlette, diplomate cream with pear sorbet

Moelleux au chocolat, glace aux noisettes  14.-
Chocolate fondant, hazelnuts 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
Parmesan cheese and bread croutons

Tartare de bœuf, toasts, pommes allumettes et salade..... 36.-
Beef tartare, toast, French fries and salad

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

Nos Entrées

Our Starters

Soupe de potimarron, espuma de lard, oignons frits **H** 19.-
Pumpkin soup, bacon espuma, fried onions

Tartare de bar aux mangues, avocat au yuzu **H**..... 26.-
Sea-Bass tartare with mango, avocado and yuzu
(Plat) / (Main course)..... 32.-

Terrine de foie gras en gelée de granny smith, chutney et toasts 28.-
Terrine of duck foie gras, Granny smith jelly, chutney and toasts

Carpaccio de Saint-Jacques au yuzu, caviar Avruga **H**..... 28.-
Sea-scallops carpaccio with yuzu, Avruga caviar

Demi-Homard, raviole de pleurotes livèche, choux fleur39.-
Half lobster, lovage and oyster mushrooms ravioli, cauliflower

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

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

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

Nos Poissons

Our Fishes

Poulpe rôti en persillade, crème d'avocat, fèves jaunes, olives **H** 39.-
Vinaigrette de chou-fleur
Roasted octopus persillade style, avocado cream, olives
Cauliflower vinaigrette with lime

Filet de bar aux betteraves, prunes, chanterelles **H** 42.-
Sauce Porto
Sea bass fillet with beetroots, prunes, chanterelles mushrooms
Port wine sauce

Filet de sole en ballottine, pommes de terre farcies aux oignons rouges 43.-
Beurre blanc au yuzu
Ballottine of sole fish fillet, stuffed potatoes with red onions
White butter with yuzu

Provenance des poissons :

Perches : Suisse

Bar / Sea bass: (Elevage) Grèce / France

Sole / Sole : Atlantique nord-est

Lieu jaune / Pollack fish : Atlantique Nord-Est

Poulpe / Octopus : Espagne

Saint-Jacques / Sea scallops : Atlantique Nord-Est

Nos Viandes

Our Meats

Selle d'agneau roulée aux pistaches, navets pochés, carottes au miel 45.-
Ail noir et purée de betteraves
Saddle of lamb stuffed with pistachio, poached turnips, honey carrots
Black garlic and mashed beetroots

Pluma de porc Pata Negra, choux farcis aux chanterelles et chorizo **H** 46.-
Sauce au poivre de Madagascar
Pork pluma of Pata Negra, stuffed cabbage with chanterelle and chorizo
Madagascar pepper sauce

Filet de bœuf Angus poêlé, cèpes grillés, écailles de carottes **H** 51.-
Cappuccino de pommes de terre, sauce Bordelaise
Pan fried Angus beef fillet, grilled ceps mushrooms, carrots scales
Potatoes cappuccino, Bordelaise sauce

Provenance des viandes :

Bœuf haché / Minced Beef : Suisse

Filet de Bœuf Angus / Angus Beef fillet : Nouvelle-Zélande / Irlande

Pluma de porc / Pork pluma : Espagne

Jambon Cebo / Cebo ham : Espagne

Poulet / Chicken : France

Agneau / Lamb : France

Foie gras de canard / Duck foie gras : France