

Hôtel **N'vY** 

Hôtel **N'vY** 

Nos vins au verre

Wine by the glass

Champagnes (1dl)

	Millésime	DI
Perrier-Jouët Grand Brut	/	19.-

Vins blancs (1dl)

White Wines

Chasselas des Loliets	2023	11.-
Sancerre, La Chatellenie, Loire France	2022	11.-
Viognier, Maison Bruyère et David	2023	11.-

Vins rosés (1dl)

Rosé Wines

Château Sainte Marguerite « Symphony » Côtes de Provence	2022	9.-
--	------	-----

Vins rouges (1dl)

Red Wines

Gamay Hirondelle, Domaine des Loliets	2022	11.-
Marsannay, Cuvée Saint-Urbain, Jean Fournier, Bourgogne	2020	12.-
 Pinot Noir, Domaine des Balisiers, Satigny	2022	8.-
Pic St Loup, LAVABRE	2020	12.-

Vin Liqueureux (5cl)


 Mélopée, Domaine des Balisiers, C. Pillon, Suisse	2022	10.-
---	------	------

Nos Provenances

Bœuf/ Beef	Suisse/ Switzerland
Saumon/ Salmon	Ecosse/ Scotland
Féra/ Fera	Suisse/ Switzerland
Chevreuril/ Venison	Autriche/ Austria

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

Par gourmandise

Bao pâte à tartiner choco/noisettes, glace vanille  12.-
Bao with chocolate-hazelnuts spread, vanilla ice cream

Moelleux au chocolat et crème de marron, figes fraîches 14.-
Chocolate lava cake with chestnut cream and fresh figs

Sorbet poire du Valais en trompe l'œil, crumble aux noisettes du piémont 12.-
Valais pear sorbet in trompe l'œil, with piedmont hazelnut crumble

Glaces & Sorbets:

Ice Cream and sorbets 4.-

Vanille, Café, Chocolat, Caramel Salé, Pistache, Crème de marron
Vanilla, Coffee, Chocolate, salty caramel, Pistachio, Chestnut cream

Fruit de la passion, Fraise, Framboise, Citron, Pêche, Orange sanguine
Passion fruit, Strawberry, Raspberry, Lemon, Peach, blood orange

Nos Entrées

Déclinaison autour de la courge 21.-
Variations around squash.

Poêlée de champignons automnales, espuma d'oignons et lard, Noisettes torréfiées, tuile de Gruyère 21.-
Sautéed autumn mushrooms, onion espuma with bacon, roasted hazelnuts, and Gruyère crisp.

Saint jaque snackée, fromage blanc, betterave aux poivres Sichuan, Jus corsé au yuzu 26.-

Seared scallops, fresh cheese, beetroot with Sichuan pepper, and rich yuzu sauce

Nos viandes

Trilogie de Bœuf Limousine GRTA Maturé 6 semaines de chez Cédric Goumaz à Choulex
Purée de légumes du Moment, Mini légumes colorés,
Pommes Grenailles & Sauce au Poivre

*Swiss Breed Beef Trilogy, Grenailles Potatoes & Pepper Sauce
Vegetables Purée & Colorfull Carrots*

59.-

- *Faux Filet de Boeuf*
- *Filet de Boeuf*
- *Rum Steak*

Filet de chevreuil rôti, poire pochée, purée de légumes. Chips de céleri, sauce vin rouge 49.-

Roasted venison fillet, poached pear, vegetable purée. Celery chips, red wine sauce

Nos poissons

Filet de féra du Léman, légumes du marché local (Famille Cuendet), sauce écrevisses 44.-

Léman whitefish fillet, local market vegetables (Cuendet family), crayfish sauce.

Dos de saumon label rouge d'Ecosse poêlé, purée de patate douce, endive braisée 42.-

Beurre blanc à l'orange

*Pan-seared Red Label Scottish salmon fillet, sweet potato purée, braised endive, and orange
beurre blanc*

Suggestion Veggie

Assortiment de Dim Sum & Riz Basmati / 7 pièces

29.-

1 Dim Sum Epinard et patate douce - 1 Dim Sun Spinach & sweet potatoes

1 Dim Sum Tofu et curry Thai - 1 Dim Sun Tofu & Thai curry

1 Bao de légumes - 1 Bao Veggie

2 Nems aux légumes - 2 Veggie spring rolls

2 gyoza frits aux légumes - 2 fried vegetable gyozas

Risotto du Moment

Risotto de courge

Pumpkin risotto

26.-