

Hôtel **N'vY** 

Hôtel **N'vY** 

## Nos vins au verre

*Wine by the glass*

### Champagnes (1dl)

	Millésime	Dl
Perrier-Jouët Grand Brut	/	19.-

### Vins blancs (1dl)

*White Wines*

Chasselas des Lolliets	2025	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 Lolliets	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
Foie gras	France/ France
Ombre chevalier/ Arctic char	Islande/ Island
Pintade/ Guinea fowl	France/ France
Filet de bar/ Sea bass	France, Grèce/ France, Greece
Truffe/ Truffle	France/ France

## *Par gourmandise*

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

Entremet pistache et fleur d'oranger, glace pistache 14.-  
*Pistachio and orange blossom dessert with pistachio ice cream*

Meringue, chantilly, crème de marron 14.-  
*Meringue, whipped cream, chestnut purée*

### **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*

Pressé de foie gras de canard, mangue épicée 29.-  
*Pressed duck foie gras, spicy mango*

Carpaccio de st Jacques et betterave, réduction au yuzu 26.-  
*Scallop and beetroot carpaccio, yuzu reduction*

Tranche épaisse de chou-fleur aux épices,  
Purée de chou-fleur à l'huile de sésame, chips de choux kale 21.-  
*Thick slice and purée of spiced cauliflower with sesame oil, kale chips*

## Nos viandes

Trilogie de Bœuf GRTA  
Purée de légumes du Moment, Minis légumes colorés, Sauce au Poivre  
*Swiss Breed Beef Trilogy, Pepper Sauce*  
*Vegetables Purée & Colorfull Carrots* 62.-

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

Suprême de pintade cuit à basse température, purée de topinambour,  
chips de salsifis sauce truffes 46.-  
*Low temperature cooked guinea fowl supreme, Jerusalem artichoke purée,*  
*Salsify chips with truffle sauce*

## Nos poissons

Ombre chevalier, déclinaison autour de la carotte, bouillon aux agrumes 42.-  
*Arctic char, carrot variations, citrus broth*

Filet de bar poêlé, tombé d'épinard, chips de vitelotte, beurre blanc aux épices 46.-  
*Pan-fried sea bass fillet, wilted spinach, Vitelotte chips, spiced beurre blanc sauce*

## Suggestion Veggie

**Assortiment de Dim Sum & Riz Basmati / 7 pièces** 29.-

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

*1 Dim Sum Tofu et curry Thaï - 1 Dim Sun Tofu & Thaï 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 aux truffes 56.-  
Risotto with truffles