

Chaque semaine, nous élaborons un menu pour le déjeuner du lundi au vendredi, avec trois entrées, trois plats et trois desserts à choix.
Le menu est à 45.- et le plat du jour à 21.-

Nous élaborons également toutes les semaines,
différentes suggestions pour le soir et le week-end.
Nous pouvons ainsi vous proposer un menu à 58.- et des plats dès 34.-

Les Entrées

xv Salade verte de saison 9.-

Terrine de foie gras de canard au vin doux 27.-
croustillant au pain d'épice et brioche maison

x Viande séchée du Valais 32.-
oignons, cornichons, chanterelles au vinaigre, pain de seigle aux noix maison

Truite marinée et fumée par nos soins 23.-
tartes fines de parmesan et crème légère de Wasabi

Ravioles d'écrevisses du Léman 26.-
écume à la citronnelle

v plat végétarien x plat sans gluten ou qui peut être servit sans gluten sur demande



" Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. "



Les Poissons

- ✕ **Filets de perches "sauvages" meunière** 39.-
sauce tartare, pommes frites et salade verte*
- ✕ **Filet d'omble poêlé et vinaigrette à la vanille** 42.-
risotto de quinoa et fondu d'endives aux agrumes

Le Végétarien

- ✕✓ **Risotto Tessinois à la courge butternut** 26.-
et tuile au parmesan

" L'astérisque () signifie que les frites ne répondent pas aux exigences du label Fait Maison. "*

Les Viandes

Blanquette de veau à l'ancienne 37.-

riz pilaf et légumes du moment

✕ Noisettes d'agneau poêlées et jus au romarin 43.-

polenta crémeuse aux noisettes et légumes de saison

Suppléments : tout supplément sera facturé

Veau et Bœuf Suisse et Allemagne, Foie gras France, Agneau Suisse et Grande Bretagne, Volaille Suisse et France

Poissons, crustacés: féra, brochet, boya (grosse perche) et truite Suisse, omble Suisse et France, perches Suisse et Estonie, écrevisses lac Léman, Dorade et Bar, France et Grèce, St-Jacques, Langoustine et Homard, Atlantique

✓ plat végétarien ✕ plat sans gluten ou qui peut être servit sans gluten sur demande

Les Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.-

Tarte à la crème de citron meringuée 12.-

sur un biscuit Breton

✕ **Moelleux au chocolat noir de chez Favarger** 14.-

crème glacée artisanale au yaourt nature et coulis à la vanille

✕ **Meringues de Gruyère** 12.-

double crème de Gruyère et amandes grillées

*Nous n'utilisons pas d'aliments transgéniques, ni d'huile de palme
Tous les plats et desserts proposés sont élaborés dans nos cuisines
Les meringues de Gruyère viennent de chez Meringues Domino à Epagny*



Les Glaces

Coupe Danemark *crème glacée à la vanille, chocolat fondu et crème chantilly* **10.-**

Coupe café glacé *crème glacée au mocca, espresso froid et crème chantilly* **10.-**

Coupe caramel *crème glacée au caramel, caramel beurre salé et crème chantilly* **10.-**

Colonel *sorbet au citron vert arrosé de vodka* **13.-**

Général *crème glacée à la vanille arrosée de whisky* **14.-**

Sorbet Valaisan *sorbet à la poire arrosé d'eau de vie de William* **13.-**

Crèmes glacées artisanales *vanille, fraise, chocolat, mocca, caramel*

Sorbets artisanaux *citron vert, poire, framboise*

La boule **3.70** **Crème chantilly** **1.40**

Nos glaces sont élaborées par l'Artisan Glacier,
les stabilisants sont naturels et elles ne contiennent pas de graisse de palme.

Petites infos sur le Restaurant du Creux-de-Genthod

" Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. "



Nous pouvons donc vous renseigner par rapport à vos éventuelles allergies.

Le restaurant est ouvert 7/7

La cuisine vous sert :

au printemps et en hiver de 12h00 à 14h30 (15h00 le week-end) et de 19h00 à 22h00
juin, juillet et août de 12h00 à 14h30 (15h00 le week-end) et de 19h00 à 22h30

Le restaurant se compose de :

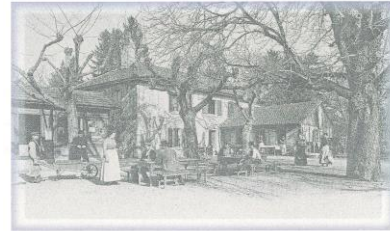
- La terrasse au bord du lac avec 180 places
- La salle Léman avec 60 places
- Le bistrot avec 24 places
- L'étage avec 20 places
- La salle de séminaire pour 4 à 16 personnes

Le restaurant organise **vosre banquet** de 10 à 60 personnes.

Au XVIII^e siècle, la baie du Creux-de-Genthod à l'abri de la bise, devint un refuge pour les barques à voiles du Léman qui longeaient la côte suisse, chargées de marchandises diverses et notamment des fameuses pierres de Meillerie (France) nécessaires à la construction des nouveaux quartiers de Genève.

A la pointe, émergeant des eaux du lac, se dressaient sur les pierres, les cibles d'un stand de tir à l'usage des grenadiers et arquebusiers genevois.

Jouxtant une vieille maison de pierres appartenant alors à la famille de Saussure, s'activait une petite blanchisserie. Dès 1740 attenant à la blanchisserie, on mentionne l'existence d'un café rustique (ou cabaret comme on l'appelle alors) où belles promeneuses à ombrelles, pêcheurs et régatiers s'attablaient pour boire la coueste, verte ou blanche, à l'ombre du marronnier et des platanes en dégustant de la friture de perches.



Au XIX^e siècle, le petit port de Genthod accueillait une importante activité industrielle en la présence d'un chantier naval qui met au monde quelques-uns des plus prestigieux bateaux à vapeur du Léman. C'est ainsi que l'Helvétie voit le jour en 1840.

La qualité de cet abri naturel en fait un mouillage idéal pour les vapeurs par temps de bise. Au début du XX^e siècle, la terrasse ombragée du petit café accueille les élégantes, venues de Genève en calèche, en vapeur et plus tard en automobile, pour admirer les équipages régatant sur le lac. En 1926, le terrain du bord du lac devient propriété de la commune de Genthod. Le café rustique fait alors place à un restaurant.

Aujourd'hui ce sont des boules que l'on tire au Creux-de-Genthod. Le bruissement des feuilles des platanes centenaires, le calme et le clapotis du lac ont remplacé les vieux fusils.