

Menu Découverte

Velouté de potimarrons et éclats de châtaignes poêlés
et/ou

Nougat de lapereau et foie gras à la compotée de coings

Côte de cerf poêlée à l'infusion de baies rouges
mousseline de potimarrons et bolets rôtis

ou

Filet d'omble saisi et réduction de vinaigre de Xérès
embeurrée de choux de Bruxelles et marrons

Dôme au chocolat noir et blanc sur un biscuit dacquoise chocolaté

ou

Poire pochée au vin rouge épicé déposée sur une tartelette au vin cuit

menu avec une entrée 62- menu avec deux entrées 72.-

« 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 Entrées

Salade verte de saison 9.-

Velouté de potimarrons 10.-
et éclats de châtaignes poêlés

Terrine de foie gras de canard aux raisins secs 27.-
et brioche maison toastée

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

Nougat de lapereau et foie gras à la compotée de coings 24.-
brunoise de légumes, noisettes, pistaches et gelée de vin cuit

Ravioles de homard 26.-
petits légumes au bouillon et écume à la citronnelle

Risotto Carnaroli aux morilles 23.-
et tuile au parmesan

Les Poissons et le Végétarien

Filets de perches meunière 39.-

sauce tartare, pommes frites et salade verte*

Filet d'omble saisi et réduction de vinaigre de Xérès 42.-

embeurrée de choux de Bruxelles et marrons

Filet de bar poêlé et marmelade d'échalotes 39.-

pommes fondantes au curcuma et pressé de scorsonères

Assiette du marché 28.-

Risotto Carnaroli aux morilles et légumes de saison

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

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

Les Viandes

Côte de cerf poêlée à l'infusion de baies rouges 46.-
mousseline de potimarrons et bolets rôtis

Civet de chevreuil 39.-
Spätzli maison et pressé de scorsonères

Palette de bœuf confite au pinot noir 38.-
maccheroni gratinés et légumes de saison

Suppléments : tout supplément sera facturé

Viandes: Veau et Bœuf Suisse et Allemagne, Foie gras France, Agneau Grande Bretagne, Volaille Suisse et France, Cerf, Lièvre, Lapereau et Chevreuil Nouvelle Zélande et Allemagne

Les Desserts

Tarte aux fruits de saison 10.-

Mont Blanc glacé 14.-

*crème glacée artisanale à la vanille, dés de pommes caramélisés,
éclats de marrons glacés et coque de meringue maison*

Dôme au chocolat noir et blanc 14.-

sur un biscuit dacquoise chocolaté

Entremets à la noix de coco 13.-

et aux pamplemousses roses

Poire pochée au vin rouge épicé 12.-

déposée sur une tartelette au vin cuit

Meringues de Gruyère brisées 12.-

double crème de Gruyère et sauce caramel beurre salé

*Nous n'utilisons pas d'aliments transgénétiques, 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 **vos banquets** 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.