

RESTAURANT  
**LE CREUX**  
DE GENTHOD



Ouvert toute l'année, 7 jours / 7  
Cuisine en continu de 12h00 à 22h00

## LES ENTRÉES, À PARTAGER OU PAS...

### L'ŒUF PARFAIT AU CAVIAR & SA BISQUE HOMARDINE 28.-

La simplicité d'un œuf de Céligny magnifiée par la finesse du caviar Qavjar, façon Gengis Khan.

### DUO DE SAUMON QAVJAR 27.- Ø

Saumon écossais fumé artisanalement dans le Pays-d'Enhaut & sa crème maison.

### VIANDES SÉCHÉES DE NOS MONTAGNES 32.- Ø

Fines tranches de bœuf du Valais et de l'Oberland bernois séchées de manière artisanale par Qavjar.

### VÉRITABLE FOIE GRAS DU CHEF 31.-

Foie gras de canard cuit au naturel, compotée de fraises et de rhubarbe parfumée au gingembre et sa brioche maison toastée.

### CÉLERI EN RISOTTO FORESTIER 21.- Ø

Mirepoix de céleri cuite en risotto et morilles en persillade.

(plat principal) (33.-)

### LA RÈGLE DE TROIS 24.- Ø

Trio d'apéritif : mousse de chèvre, tarama au caviar, et tapenade d'olives noires parfumée au thym.

### RILLETTES MAISON DE NOS PÊCHEURS DU LÉMAN 19.- Ø

Poissons du lac Léman, éclats de citron confits, aneth frais et baies de poivre rose.

## SAVEURS DES LACS & DE LA MER

### FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE « COMME IL FAUT » 42.-

Perches sauvages d'Estonie façon meunière, sauce tartare maison, pommes frites \* et salade verte à l'huile de noisettes.

(Selon arrivage Léman) 51.-

### FILET D'ESTURGEON EN QUENELLE AU CARRÉ 49.-

Spécialité lyonnaise, enfin presque... sauce homardine et riz vénéré.

## SAVEURS DE LA TERRE & DES PRÉS

### NOTRE FILET DE BOEUF 56.- Ø

Pièce de bœuf Suisse poêlée, pommes grenailles rissolées, légumes nouveaux et jus au thym.

# LES PÂTES QAVJAR

PÂTES SIGNATURE AU CAVIAR 48.-

Des pâtes enrobées d'une crème délicate et sublimes par le caviar Baeri de Qavjar.

PÂTES SIGNATURE À LA VODKA 31.- 

Des pâtes intenses et onctueuses à la vodka Qavjar N°1 et à la tomate.

## DÉGUSTATION FROMAGÈRE

LA PLANCHE DES FROMAGES PRIMÉS 19.-  Ø

**Une sélection des fromages distingués lors des Swiss Cheese Awards**

L'Étivaz de Lorenz Bach, le chèvre de Cartigny, La Dzorette de Rougemont et le vacherin fribourgeois de Grandvillard.

LE MENU PETIT LAC 25.-  
Jusqu'à 12 ans

UN SIROP AU CHOIX

avec

1/2 FILETS DE PERCHES AVEC FRITES

ou

L'HAMBURGER "AFFREUX JOJO"

ou

LES PÂTES QUI FONT ROUGIR 

&

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

# DOUCEURS & GOURMANDISES

## LA COUPE DES 2 COLONELS 25.-

Un dessert de haut grade : un sorbet citron glacé percutant mêlé à la force de la vodka n°1 et l'élégance du caviar Baeri de Qavjar.

Le Colonel solitaire 15.- 

## L'ÉCLAIR SIGNATURE 15.-

Le fameux dessert signature de notre pâtissier, caramel beurre salé et crème de vanille.

## MOUSSE AU CHOCOLAT VERSOISIENNE 15.-

Mousse de notre pâtissier au chocolat noir et zestes d'orange.

## MERINGUES DE GRUYÈRE DU CHATELAIN

Double crème et amandes grillées. 13.-

Accompagnées de glace à la meringue double et au yaourt à la myrtille. 20.-

## GLACE OU SORBET 4.50.-

Au lait ou à l'eau de nos montagnes.

 Végétarien

 Sans oeuf

 Sans gluten

 Sans lactose

 Végan

Provenance de nos produits : Pain ciabatta et sans gluten : Suisse ; Caviar: Pologne, Bulgarie, Iran  
Foie Gras, Tarama: France ; Esturgeon: Europe

TVA INCLUSE 8,1%

Tous nos tarifs sont en francs suisses et sont soumis à modification.

\* Pour toutes informations sur la présence d'allergènes, notre personnel vous renseignera avec plaisir.



" 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 Pelati dans nos fonds de sauce ainsi que le ketchup et la mayonnaise pouvant se retrouver sur votre table ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison

