

RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD



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

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

SEUL OU EN MENU À 59 CHF

ENTRÉES 14.-

- Velouté de courgettes à la menthe, sérac de Gruyère ✕ 🌱 Ø
- ou Tartare de thon aux salicornes, wakamé, citron et poivre rose ✕ Ø
- ou Taboulé vert aux fruits secs et chips de bœuf séché du Valais 🌱

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- Aiguillette de Saint Pierre pochée au bouillon safrané, fenouil confit et pommes vapeur ✕ Ø
- ou Pièce de bœuf Black Angus rôti, jus au romarin, haricots verts de Mr Biscotte et polenta de Versoix ✕ Ø
- ou Cœur d'artichauts en Barigoule, coriandre, tomates confites et riz sauvage ✕ 🌱

DESSERTS 14.-

- « L'Éclair » ganache pistache et framboises fraîches 🌱
- ou Crème brûlée à la vanille et fève de tonka ✕ 🌱
- ou Gaspacho de melon, billes de pastèque et sorbet citron basilic ✕ 🌱

Provenance de nos produits :

Pain ciabatta et sans gluten : Suisse

Bœuf: Suisse, Thon: Pacifique Centre Occidental,

Saint Pierre: Pacifique, nord-ouest.

Lundi 25 août au dimanche 31 août



WEEKLY SUGGESTIONS

ON IT'S OWN OR AS A MENU AT 59 CHF

STARTERS 14.-

- Zucchini and mint soup, Gruyère cheese ✕  Ø
- or Tuna tartare with samphire, wakame, lemon and pink pepper ✕ Ø
- or Green tabbouleh with dried fruit and Valais beef jerky chips 

MAIN COURSES 31.-

Ø

- Poached John Dory fillet in saffron broth, with candied fennel and steamed potatoes ✕ Ø
- Roasted Black Angus beef, rosemary jus, green beans and Versoix polenta ✕ Ø
- or Artichoke in Barigoule sauce, coriander, sun-dried tomatoes and wild rice ✕ 

DESSERTS 14.-

- "L'Éclair" pistachio cream and fresh raspberries 
- or Vanilla and tonka bean crème brûlée ✕ 
- or Melon gazpacho, watermelon and lemon basil sorbet 

Origin of our products:

Ciabatta and gluten-free bread: Switzerland
Tuna: Central Western Pacific, Beef Switzerland,
Saint Pierre: Pacific, northwest



Monday 25th August to Sunday 31th August

