

# RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD



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

# SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

## SEUL OU EN MENU À 59 CHF

### ENTRÉES 14.-

Gaspacho de pastèque, feta et brisures de pistaches  

ou Ceviche de maigre au piment d'Espelette, patates douces et coriandre fraîche  

ou Caviar d'aubergines au cumin, légumes croquants et crumble au romarin 

### PLATS PRINCIPAUX 31.-

Filet de truite de Bellegarde juste saisie, sauce citron au basilic,

ou pois gourmands et écrasé de pommes de terre aux câpres  

Poitrine de veau laquée et quatre épices, navets glacés au miel et polenta de

ou Versoix  

Risotto onctueux aux chanterelles et courgettes, dentelle de sbrinz   

### DESSERTS 14.-

« L'Éclair » chocolat noir et menthe fraîche 

ou Vacherin glacé vanille, fraise et meringue de Gruyère 

ou Panacotta citron vert et basilic  

Provenance de nos produits :

Pain ciabatta et sans gluten : Suisse

Veau Suisse, Maigre France, Truite France



Lundi 11 août au dimanche 17 août



# WEEKLY SUGGESTIONS

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

### STARTERS 14.-

- Watermelon, feta and pistachio gaspacho  
- or Ceviche of lean Espelette chilli, sweet potatoes and fresh coriander  
- or Eggplant caviar with cumin, crunchy vegetables and rosemary crumble 

### MAIN COURSES 31.-

- Fillet of Bellegarde trout just seared, lemon basil sauce, snow peas and  
or mashed potatoes with capers  
- Four-spice glazed veal breast, honey-glazed turnip and Versoix polenta  
or Creamy chanterelle and zucchini risotto with sbrinz lace   

### DESSERTS 14.-

- or "L'Éclair" dark chocolate and mint 
- or Vanilla ice cream with strawberry and Gruyère meringue  
- Lime and basil panacotta  

Origin of our products:

Ciabatta and gluten-free bread: Switzerland  
Trout France, Veal Switzerland, Lean fish France



Monday 11<sup>th</sup> August to Sunday 17<sup>th</sup> August

