

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 tomate grappa et son sorbet au basilic   Ø
- ou
- L'oeuf dur de Céligny au tarama, vinaigrette mimosa 
- ou
- Pastèque marinée au balsamique, feta grillée et brisures de pistaches 

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- Filet de saint-pierre poché au bouillon de safran, salicornes, poivrons confits accompagnés de riz sauvage.  Ø
- ou
- Pièce de boeuf Black Angus poêlée, jus à la marjolaine, carottes rôties et pommes écrasées du Genevois  Ø
- ou
- L'aubergine cuite au four, bouquet de salade d'herbes, boulgour aux quatre épices.  

DESSERTS 14.-

- ou « L'Éclair » aux abricots du Valais pochés 
- ou Tiramisu vénitien et ses fraises de Cléry 
- Ananas rôti aux baies rouges, son coulis de mangue et fraîcheur de menthe. 

Provenance de nos produits :

Pain ciabatta et sans gluten : Suisse

Tarama France, Saint Pierre : Pacifique, Boeuf Suisse



Lundi 14 juillet au dimanche 20 juillet



WEEKLY SUGGESTIONS

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

STARTERS 14.-

- Grappa tomato gazpacho with basil sorbet   
- ou Céligny hard-boiled egg with tarama and mimosa vinaigrette 
- ou Watermelon marinated in balsamic, grilled feta and broken pistachios 

MAIN COURSES 31.-

- Poached fillet of St Pierre with saffron broth, samphire and confit peppers served with wild rice.  
- ou Pan-fried Black Angus beef, marjoram jus, roasted carrots and crushed Genevois apples  
- ou Baked aubergine, bouquet of herb salad, bulgur with four spices.  

DESSERTS 14.-

- ou 'L'Éclair' with poached Valais apricots 
- ou Venetian tiramisu with Cléry strawberries 
- Roasted pineapple with red berries, mango coulis and fresh mint. 

Origins of our products :

Ciabatta bread and gluten-free: Switzerland
Tarama France, St pierre : Pacific, Beef Suisse



Monday 14th July to Sunday 20th July

