

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 melon parfumé à la mélisse, chips de boeuf séché du Valais ✕ Ø Ⓛ
- ou Salade de concombre, féta grillée, olives noires confites 🌱 ✕ Ø
- ou Roulé de saumon mariné aneth, guacamole au citron vert ✕ Ø Ⓛ

### PLATS PRINCIPAUX 31.-

- Dos de lieu noir poêlé, sauce vierge, ratatouille de légumes et riz sauvage ✕ Ø
- ou Suprême de volaille rôti, jus au thym, polenta de Versoix au parmesan, cœur de sucrine snackée ✕ Ø
- ou Figues et fenouil rôti, caramel d'orange porto accompagné de boulgour au quatre épices 🌱 Ø

### DESSERTS 14.-

- « L'Éclair » aux pêches poêlées et crème passion 🌱
- ou Cheesecake vanille, framboise et fromage frais 🌱
- ou Galets de fraise, menthe et citron vert et son crumble à la verveine 🌱

Provenance de nos produits :  
Pain ciabatta et sans gluten : Suisse  
Saumon : Norvège, Volaille et Lieu noir : France



Lundi 28 juillet au dimanche 3 août



# WEEKLY SUGGESTIONS

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

### STARTERS 14.-

- Melon gazpacho flavoured with melisses, Valais beef jerky chips ✕ Ø 🌱
- or Cucumber salad with grilled feta and preserved black olives 🌱 ✕ Ø
- or Dill-marinated salmon roll with lime guacamole ✕ Ø 🌱

### MAIN COURSES 31.-

- Pan-fried saithe, sauce vierge, vegetable ratatouille and wild rice ✕ Ø
- or Roast chicken breast, thyme jus, Versoix polenta with Parmesan cheese and snacked sucrine heart
- or Figs and roasted fennel, orange port caramel with four-spice bulgur 🌱 Ø 🌱

### DESSERTS 14.-

- or 'L'Éclair' with pan-fried peaches and passion fruit cream 🌱
- or Vanilla and raspberry cheesecake with cream cheese 🌱
- or Pebbles with strawberry, mint, lime and verbena crumble 🌱

Origin of our products:

Ciabatta and gluten-free bread: Switzerland  
Salmon: Norway, Poultry and Pollock: France



Monday 28th July to Sunday 3<sup>rd</sup> August

