

# RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD

Mariages, Baptêmes, Anniversaires  
Le cadre idéal pour créer les meilleurs moments de votre vie.



# VOS RÉCEPTIONS



Le Restaurant du Creux de Genthod est depuis toujours le témoin de nombreux moments de vie partagés par nos clients.

Mariages, baptêmes, anniversaires ou repas de famille y trouvent un cadre convivial et soigné.

Nous vous accompagnons dans l'organisation de vos événements pour qu'ils restent de beaux souvenirs.

## FORFAIT - BIENVENUE

12.- / PERS

- 1 dl de vin rouge ou blanc ou un Kir
- 1 verre de jus d'orange ou jus de raisin ou eau minérale
- 2 pièces de gougères " Maison "

Vous pouvez agrémenter votre forfait avec un verre de Campari, Martini blanc et rouge, Anisés

Supplément de 7.-/pers

## FORFAIT - BIENVENUE AVEC CHAMPAGNE

47.- / PERS

- 2 coupes de champagne Brut Inspiration 1818
- Crème de cassis
- Jus d'orange ou jus de raisin (50 cl)
- Eau minérale plate ou gazeuse (25 cl)

## FORFAIT - ACCOMPAGNEMENT POUR LE REPAS

23.- / PERS

- 2 dl de vin blanc ou rouge par personne
- Vin blanc : Chardonnay, Domaine " La Devinière " à Satigny
- Vin rouge : Dame noire, Domaine des Balisiers à Satigny
- Eau minérale plate ou gazeuse (25 cl)
- 1 café ou un thé

Les boissons peuvent aussi être commandées sur place et facturées à la consommation

## FORFAITS CANAPÉS

Gourmandise salée à l'unité 3.80/pce

Gourmandise sucrée à l'unité 3.80/pce

3 pièces 11.- /pers

6 pièces 21.- /pers

9 pièces 31.- /pers

### L'ASSORTIMENT FROID

Rillettes de silure du lac Léman, citron confit, aneth et baies de poivre rose sur toast 

Médaille de foie gras, chutney à la fraise et rhubarbe  
et brioche Maison

Rouleaux de légumes au soja et menthe 

### L'ASSORTIMENT CHAUD

Mini beignet au Gruyère Suisse (Malakoff) 

Risotto de céleri aux morilles  

Soupe de poisson safranée du Lac Léman  

Samoussa de volaille, légumes au curry ( 2pcs )

### L'ASSORTIMENT SUCRÉ

Financier aux pistaches torréfiées 

Macaron tout chocolat Favarger "maison" 

Salade de fruits infusée au thym 

Chou garni de crème légère à la vanille

## THE CLASSICS

### LA RÈGLE DE TROIS 24CHF

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

### VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS 4.50.-/PERS

Oignons, cornichons,  
chanterelles au vinaigre et pain 

### LES GOUGÈRES AU GRUYÈRE "ÉTIVAZ"

(3 PCES) 3.-/PERS 

### LES INCONTOURNABLES 2.80.-/PERS

Chips parfumées, cacahuètes  
et olives marinées  

### LES DIPS 3.-/PERS

Assortiment de légumes crus de saison  
Sauces: tartare, calypso et crème fraîche aux herbes

Notre chef vous propose des mets préparés avec des produits du terroir et de saison, sélectionnés avec le meilleur des soins.

Afin de garantir la meilleure expérience, nous vous remercions de nous communiquer votre choix de menu au moins 72 heures à l'avance

# MENU 69.- CHF

## ENTRÉE, PLAT & DESSERT

### ENTRÉES

Véritable foie gras du chef, cuit au naturel, compotée de fraises et de rhubarbe parfumée au gingembre et sa brioche maison toastée.

ou

Rillettes Maison de nos pêcheurs du Léman,    
éclats de citron confits, aneth frais et baies de poivre rose.

ou

L'œuf parfait, légumes de saison, émulsion de lait    
en option avec caviar & sa bisque homardine (Supplément 10.-)

#### Trou normand façon Qavjar

Sorbet citron vodka glacé percutant mêlé à la force de la vodka

### PLATS PRINCIPAUX

Filets de perches meunière « comme il faut », sauce tartare maison, pommes frites et salade verte à l'huile de noisettes.

(Filets de perches du Lac Léman supplément 9.-)

ou

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

ou

Filet d'esturgeon en quenelle au carré, sauce homardine et riz vénéré. 

ou

Céleri en risotto forestier,     
mirepoix de céleri cuit en risotto et morilles en persillade.

### DESSERTS

Mousse au chocolat Versoisiennne au chocolat noir et zestes d'orange.  

ou

“L'Eclair” du moment 

ou

Gâteau ou tourte au choix pour l'ensemble des convives  
(sélection, page suivante)

### OPTIONS

Le menu avec deux entrées, son plat principal et son dessert 82.-

La planche des fromages primés. 14.-

Chaque semaine notre chef cuisine des plats faits maison en accord avec la nature, qui pourraient se rajouter dans votre menu, demandez nous pour plus d'informations.

Provenance de nos produits :

Pain Ciabatta sans gluten Suisse, Foie gras France, Filet de perches sauvages d'Estonie, Bœuf Suisse et Caviar Pologne, Bulgarie, Iran.

Tous nos tarifs sont en francs suisses et soumis à modifications. TVA incluse 8,1%.

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

# TOURTE ET GÂTEAU “ FAIT MAISON ”

## VACHERIN GLACÉ

Meringues, crème Chantilly et deux parfums de glace au choix  
(Vanille, fraise, chocolat, café, caramel beurre salé, citron vert, poire, framboise, cassis)

## OPÉRA

Biscuit Joconde (amande-noisette), crème au beurre parfumée café et chocolat

## MOGADOR “ TOUT CHOCOLAT ”

Génoise au chocolat et mousse légère au chocolat-praliné

## FORÊT NOIRE (AVEC OU SANS KIRSCH)

Génoise au chocolat, crème Chantilly et cerises confites

## ENTREMET FRUITS ROUGES

Génoise, crème mousseline, émincé de fruits rouges de saison

## TARTE À LA CRÈME DE CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée à la cannelle, crème de citron et meringue à l'italienne

### Gâteau pâtisier pour un minimum de 4 personnes

Toutes nos tourtes et gâteaux peuvent être réalisés sans lactose (crème de soja)

La portion 15.- (hors menu)

## LE MENU PETIT LAC

jusqu'à 12 ans

**25.-/ pers**

Un sirop au choix

\*\*\*

1/2 filets de perches avec frites

ou

L'Hamburger “ Affreux Jojo ” avec frites

ou

Les pâtes qui font rougir 

\*\*\*

Une boule de glace (au choix)

Tous nos tarifs sont en francs suisses et soumis à modifications. TVA incluse 8,1%.

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

Le Label “ Fait Maison ” est établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow food.

# NOS LIEUX D'ÉVÈNEMENTS



## LE SALON CHEMINÉE

Table royale jusqu'à 22 personnes;  
Table en "U" jusqu'à 30 personnes  
Avec sets de table.

Pour un cocktail debout: 20 à 40 personnes.

Salon avec cheminée.

## LA SALLE À MANGER LÉMAN

Tables nappées de 6 à 10 personnes:  
jusqu'à 70 personnes  
pour un cocktail debout: 80 à 120 personnes.

### Possibilité de partitionner la salle en 2 parties

Tables nappées de 6 à 10 personnes:  
jusqu'à 40 personnes  
pour un cocktail debout: 20 à 40 personnes.



## LE SALON DE L'ARQUEBUSIER

Table nappée: jusqu'à 16 personnes  
Table nappées en "U": jusqu'à 25 personnes.

Pour un cocktail debout: 20 à 30 personnes.



## LA TERRASSE

Tables de 10 à 20 personnes avec bancs,  
nappes et serviettes en papier.

Pour un cocktail debout: 80 à 120 personnes.



## RÉSERVATIONS & INFOS

Route du Creux-de-Genthod 29 - 1294 Genthod - Genève / Suisse  
creux@creuxdegenthod.com • +41 (0)22 774 10 06

[www.creuxdegenthod.com](http://www.creuxdegenthod.com)

RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD - ÉTÉ 2025