

RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD



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

LES ENTRÉES, À PARTAGER OU PAS....

LE CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET SON CAVIAR 36.-

La fraîcheur de la langoustine et du citron vert magnifiée par la finesse d'une quenelle de caviar Qavjar,

DUO DE SAUMON QAVJAR 27.-

Saumon écossais fumé artisanalement dans le Pays-d'Enhaut & sa crème maison.

VIANDES SÉCHÉES DE NOS MONTAGNES 32.-

Fines tranches de bœuf du Valais et de l'Oberland bernois séchées de manière artisanale par Qavjar.

VÉRITABLE FOIE GRAS DU CHEF 31.-

Foie gras de canard cuit au naturel, compotée de fraises et de rhubarbe parfumée au gingembre et sa brioche maison toastée.

CÉLERI EN RISOTTO FORESTIER 21.-

Mirepoix de céleri cuite en risotto et morilles en persillade.

(plat principal) (33.-)

RILLETTES MAISON DE NOS PÊCHEURS DU LÉMAN 19.-

Poissons du lac Léman, éclats de citron confits, aneth frais et baies de poivre rose.

SAVEURS DES LACS & DE LA MER

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE « COMME IL FAUT » 42.-

Perches sauvages d'Estonie façon meunière, sauce tartare maison et beurre citronné maison, pommes frites * et salade verte à l'huile de noisettes.

(Selon arrivage Léman) 51.-

FILET D'ESTURGEON EN QUENELLE AU CARRÉ 49.-

Spécialité lyonnaise, enfin presque... sauce homardine et riz vénéré.

SAVEURS DE LA TERRE & DES PRÉS

NOTRE FILET DE BOEUF 56.-

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

LES PÂTES QAVJAR

PÂTES SIGNATURE AU CAVIAR 48.-

Des pâtes enrobées d'une crème délicate et sublimes par le caviar Baeri de Qavjar.

PÂTES SIGNATURE À LA VODKA 31.-



Des pâtes intenses et onctueuses à la vodka Qavjar N°1 et à la tomate.

DÉGUSTATION FROMAGÈRE

LA PLANCHE DES FROMAGES PRIMÉS 19.-



Une sélection des fromages distingués lors des Swiss Cheese Awards

L'Etivaz de Lorenz Bach, La Dzorette de Rougemont, le vacherin fribourgeois de Grandvillard et le chèvre de Cartigny,



LE MENU PETIT LAC 25.-

Jusqu'à 12 ans

UN SIROP AU CHOIX

avec

1/2 FILETS DE PERCHES AVEC FRITES

ou

L'HAMBURGER "AFFREUX JOJO"

ou

LES PÂTES QUI FONT ROUGIR



&

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

DOUCEURS & GOURMANDISES

LA COUPE DES 2 COLONELS 25.-

Un dessert de haut grade : un sorbet citron glacé percutant mêlé à la force de la vodka n°1 et l'élégance du caviar Baeri de Qavjar.

Le Colonel solitaire 15.- 

L'ÉCLAIR SIGNATURE 15.-

Le fameux dessert signature de notre pâtissier, caramel beurre salé et crème de vanille.

MOUSSE AU CHOCOLAT VERSOISIENNE 15.-

Mousse de notre pâtissier au chocolat noir et zestes d'orange.

MERINGUES DE GRUYÈRE DU CHATELAIN

Double crème et amandes grillées. 13.-

Accompagnées de glace à la meringue double et au yaourt à la myrtille. 20.-

GLACE OU SORBET 4.50.-

Au lait ou à l'eau de nos montagnes.

 Végétarien

 Sans oeuf

 Sans gluten

 Sans lactose

 Végan

Provenance de nos produits : Pain ciabatta et sans gluten : Suisse ; Caviar: Pologne, Bulgarie, Iran
Foie Gras, Tarama: France ; Esturgeon: Europe

TVA INCLUSE 8,1%

Tous nos tarifs sont en francs suisses et sont soumis à modification.

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



" Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food "

Les Pelati dans nos fonds de sauce ainsi que le ketchup et la mayonnaise pouvant se retrouver sur votre table ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison



STARTERS, TO SHARE OR NOT...

LANGOUSTINE CARPACCIO WITH CAVIAR 36.-   
Fresh langoustine and lime enhanced by the delicacy of a Qavjar caviar quenelle.

DUO OF QAVJAR SALMON 27.- 
Scottish salmon smoked in "Pays-d'Enhaut", served with homemade cream.

DRIED MEATS FROM OUR MOUNTAINS 32.- 
Thin slices of dried beef from Valais and Bernese Oberland, dried for Qavjar.

FOIE GRAS FROM OUR CHEF 31.-
Duck foie gras cooked naturally, strawberry, rhubarb and ginger chutney served with homemade toasted brioche bread.

CELERIAC "RISOTTO" WITH MORELS 21.-   
Celeriac cooked like a risotto, parsley and morels.
(main course) (33.-)

HOME-MADE FISH RILLETTES FROM OUR FISHERMEN 19.-  
Fish from Lake Geneva, preserved lemon, fresh dill and pink peppercorns.

FLAVOURS OF THE LAKE AND THE SEA

PERCH FILLETS MEUNIÈRE « HOW IT SHOULD BE » 42.-
Wild perch from Estonia cooked "meunière", homemade tartar sauce, french fries * and green salad with hazelnut dressing.
(from Lake Geneva if available) 51.-

SQUARE STURGEON FILLET QUENELLE 49.- 
Speciality from Lyon, well nearly... lobster sauce and black rice.

FLAVOURS OF THE FIELDS AND THE MEADOWS

BEEF FILLET 56.-  
Seared Swiss beef fillet, roasted potatoes, new vegetables and thyme jus.

QAVJAR SIGNATURE PASTA

SIGNATURE PASTA WITH CAVIAR 48,-

Pasta coated in a delicate cream and enhanced by Qavjar Baeri caviar.

SIGNATURE PASTA WITH VODKA 31,-

Intense, creamy pasta with Qavjar N°1 vodka and tomato.



CHEESE TASTING

AWARD WINNING SWISS CHEESE BOARD

19,-



A selection of cheeses distinguished at the Swiss Cheese Awards

L'Etivaz from Lorenz Bach, the goats cheese from Cartigny,

La Dzorette from Rougemont and the vacherin fribourgeois from Grandvillard.



MENU PETIT LAC

25,-

Until 12 years of age

A SYRUP OF YOUR CHOICE

with

1/2 PERCH FILLETS WITH FRIES

or

HOMEMADE HAMBURGER "AFFREUX JOJO"

or

PASTA TO MAKE YOU BLUSH 

&

A SCOOP OF ICE CREAM

SWEETS AND DELICACIES

THE TWO COLONELS 25.-

A high ranking dessert: a punchy iced lemon sorbet blended with the strength of n°1 Qavjar vodka and the elegance of Qavjar Baeri caviar.

The solitary colonel 15.- 

SIGNATURE ECLAIR 15.-

Our pastry chef's famous signature dessert, salted butter caramel and vanilla cream.

MOUSSE AU CHOCOLAT FROM VERSOIX 15.-

Our pastry chef's mousse with dark chocolate and orange zest.

CHATELAIN'S GRUYÈRE MERINGUES

Double cream and grilled almonds. 13.-

Accompanied with two scoops of ice cream:

double cream, meringue and blueberry yoghurt 20.-

ICE CREAM OR SORBETS 4.50.-

Made with cream and water from our mountains.

 Vegetarian

 Without egg

 Gluten free

 Lactose free

 Vegan

Origin of our products : Ciabatta bread and gluten free bread : Swiss ; Caviar: Poland, Bulgaria and Iran
Foie Gras, Tarama: France ; Sturgeon: Europe

VAT INCLUDED 8,1%

All our prices are in Swiss Francs and are subject to change

* For any questions relating to allergens please refer to our staff who would be happy to help you



The dishes offered on this menu that are not marked with an asterisk (*) are entirely prepared on site using raw ingredients and traditional kitchen products in accordance with the criteria of the Fait Maison label established by the Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, the Semaine du Goût and Slow Food.

The Pelati in our sauce bases, as well as the ketchup and mayonnaise that you may find on your table, do not meet the requirements of the Fait Maison label.



SWEETS AND DELICACIES

THE TWO COLONELS 25.-

A high ranking dessert: a punchy iced lemon sorbet blended with the strength of n°1 Qavjar vodka and the elegance of Qavjar Baeri caviar.

The solitary colonel 15.- 

SIGNATURE ECLAIR 15.-

Our pastry chef's famous signature dessert, salted butter caramel and vanilla cream.

MOUSSE AU CHOCOLAT FROM VERSOIX 15.-

Our pastry chef's mousse with dark chocolate and orange zest.

CHATELAIN'S GRUYÈRE MERINGUES

Double cream and grilled almonds. 13.-

Accompanied with two scoops of ice cream:

double cream, meringue and blueberry yoghurt 20.-

ICE CREAM OR SORBETS 4.50.-

Made with cream and water from our mountains.

SWEETS AND DELICACIES

THE TWO COLONELS 25.-

A high ranking dessert: a punchy iced lemon sorbet blended with the strength of n°1 Qavjar vodka and the elegance of Qavjar Baeri caviar.

The solitary colonel 15.- 

SIGNATURE ECLAIR 15.-

Our pastry chef's famous signature dessert, salted butter caramel and vanilla cream.

MOUSSE AU CHOCOLAT FROM VERSOIX 15.-

Our pastry chef's mousse with dark chocolate and orange zest.

CHATELAIN'S GRUYÈRE MERINGUES

Double cream and grilled almonds. 13.-

Accompanied with two scoops of ice cream:

double cream, meringue and blueberry yoghurt 20.-

ICE CREAM OR SORBETS 4.50.-

Made with cream and water from our mountains.