

RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD



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

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

SEUL OU EN MENU À 59 CHF

ENTRÉES 14.-

- ou Velouté de champignons des bois, cerfeuil concassé ✕ Ø
- ou Salade pommes de terre aux bulots, mayonnaise citronnée ✕ Ⓢ
- ou Trilogie de betteraves, vinaigrette Balsamique et graines de grenade, chips de vitelotte ✕ Ⓢ

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- ou Brandade de cabillaud aux poireaux et éclats d'olives noires ✕ Ø
- ou Paleron de bœuf confit, jus de cuisson, purée de pommes de terre et carottes glacées ✕ Ø
- ou Polenta crémeuse de Versoix aux cèpes et jus de persil Ⓢ ✕ Ø

DESSERTS 14.-

- « L'Éclair » à la vanille et mirabelles pochées Ⓢ
- ou Amandine aux noisettes et crème pralinée Ⓢ
- ou Tiramisu mangue et fruits de la passion Ⓢ

Provenance de nos produits :

Pain ciabatta et sans gluten : Suisse

Cabillaud: France, Bœuf: suisse, Bulot: France



Lundi 06 octobre au dimanche 19 octobre



WEEKLY SUGGESTIONS

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

STARTERS 14.-

- or Cream of wild mushroom soup with chopped chervil ✕ Ø
- or Potato salad with whelks, lemon mayonnaise ✕ ⓘ
- or Trilogy of beetroot, balsamic vinaigrette and pomegranate seeds, vitelotte potato crisps ✕ ⓘ

MAIN COURSES 31.-

- or Cod brandade with leeks and black olive pieces ✕ Ø
- or Beef chuck confit, cooking juices, mashed potatoes and glazed carrots ✕ Ø
- or Creamy Versoix polenta with porcini mushrooms and parsley juice ⓘ ✕ Ø

DESSERTS 14.-

- or « L'Éclair » with vanilla and poached mirabelle plums ⓘ
- or Hazelnut and praline cream Amandine ⓘ
- or Tiramisu with mango and passion fruit ⓘ

Origin of our products:

Ciabatta and gluten-free bread: Switzerland
Coalfish France, Swiss Beef, Whelks: France



Monday 06 October to Sunday 19 October

