

Au XVIII^e siècle, la baie du Creux-de-Genthod à l'abri de la bise, devint un refuge pour les barques à voiles du Léman qui longeaient la côte suisse, chargées de marchandises diverses et notamment des fameuses pierres de Meillerie (France) nécessaires à la construction des nouveaux quartiers de Genève.

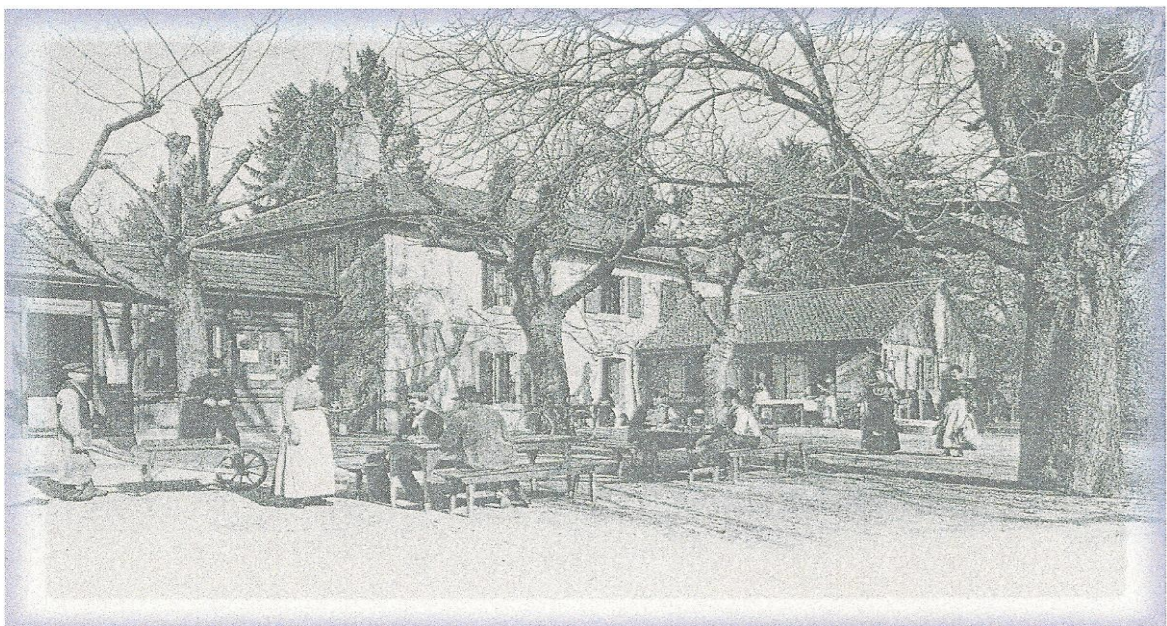
A la pointe, émergeant des eaux du lac, se dressaient sur les pierres, les cibles d'un stand de tir à l'usage des grenadiers et arquebusiers genevois.

Jouxtant une vieille maison de pierres appartenant alors à la famille de Saussure, s'activait une petite blanchisserie. Dès 1740 attenant à la blanchisserie, on mentionne l'existence d'un café rustique (ou cabaret comme on l'appelle alors) où belles promeneuses à ombrelles, pêcheurs et régatiers s'attablaient pour boire la coueste, verte ou blanche, à l'ombre du marronnier et des platanes en dégustant de la friture de perches.

Au XIX^e siècle, le petit port de Genthod accueillait une importante activité industrielle en la présence d'un chantier naval qui met au monde quelques-uns des plus prestigieux bateaux à vapeur du Léman. C'est ainsi que l'Helvétie voit le jour en 1840.

La qualité de cet abri naturel en fait un mouillage idéal pour les vapeurs par temps de bise. Au début du XX^e siècle, la terrasse ombragée du petit café accueille les élégantes, venues de Genève en calèche, en vapeur et plus tard en automobile, pour admirer les équipages régatant sur le lac. En 1926, le terrain du bord du lac devient propriété de la commune de Genthod. Le café rustique fait alors place à un restaurant.

Aujourd'hui ce sont des boules que l'on tire au Creux-de-Genthod. Le bruissement des feuilles des platanes centenaires, le calme et le clapotis du lac ont remplacé les vieux fusils




A partager


Trio de gourmandises et son pain « Ciabatta » (pour deux personnes) 19.-


 Marmelade d'aubergines confites aux éclats d'olives

 Rillettes de féra du Léman au piment d'Espelette



 Mousse de canard et sa gelée de cidre de Meinier

Les Entrées


 **Foie gras de canard en terrine 27.-**
Foie gras cuit au naturel, mariné au vin de pommes de Meinier, brioche maison toastée

 **Viande séchée de bœuf du Valais 32.-**
Fines tranches de bœuf séchées aux épices des alpes, oignons, cornichons, chanterelles au vinaigre et pain de seigle valaisan aux noix


« Vol-au-vent » du Léman sauce Nantua 26.-
Feuilleté croustillant garni d'écrevisses et de féra du Léman, béchamel d'écrevisses

  **Risotto tessinois aux morilles (entrée 25.-) 36.-**
Riz « Nostrano Loto » de la vallée Maggia (Tessin) cuit dans un court bouillon de légumes

Les Viandes

 **Caille rôtie « Jules Penard » 38.-**
Volaille de Vendée désossée, farcie d'une brunoise de légumes, jus réduit aux pommes de Bossy (GE), pomme darphin et légumes de saison

Mijoté d'agneau de Genthod au romarin 41.-
Agneau de la ferme « Pré Vert », jus au romarin et miel de fleurs, frites de polenta et légumes du moment

 **Entrecôte de bœuf « Charolais » 49.-**
Pièce de bœuf Suisse grillée, sauce marchand de vin, pommes darphin et légumes confits du marché

Les Poissons

Filets de perches « tradition » meunière (Léman 49.-) **39.-**

Perches « sauvages » saisies meunière, sauce tartare maison, pommes frites et salade verte*

  **Ombre Chevalier, jus d'agrumes aux épices douces** **41.-**

Filet d'omble des Cévennes saisi, jus d'agrumes infusé au poivre de Sechuan, pressé de potimarron et carottes confites de la ferme Courtois

Les autres poissons du Léman vous seront proposés selon leur arrivage, omble, brochet, sandre, perches, lotte et truite

Les Desserts

  **Pomme de Bossy confite aux fruits secs gourmands** **9.-**

Pomme Mairac cuite au four, jus de pomme réduit au miel de fleurs (sans adjonction de sucre)

  **Mousse au chocolat praliné de chez « Favarger »** **14.-**

Zestes d'oranges confits

  **Meringues de Gruyère à la double crème** **12.-**

Coques de meringue d'Epagny (Fribourg), double crème de Gruyère et amandes grillées

 sans lactose  végétarien  végétarien  sans gluten  sans œufs



" 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

Tout supplément sera facturé

TVA INCLUSE 7,7%

Tous nos tarifs sont soumis à modifications

Repas, Cocktails et Banquets Privatifs

Nous organisons votre repas de famille, d'affaire, de mariage, de baptême, de communion, de **10 à 70 personnes**, votre cocktail ou réception « debout » entre 15h et 18h pour un maximum de 120 personnes durant toute l'année.

Nous vous proposons **quatre ambiances différentes** :

- *Une terrasse au bord du lac de 120 places
- *Une salle « Le Léman » de 70 places
- *Un bistrot de 25 places
- *Une salle « L'étage » de 20 places pour vos repas et séminaires

Le restaurant à deux minutes à pied de la gare du Creux-de-Genthod, avec un train inter-régional toute les demi-heures, à 10 minutes de l'aéroport de Genève .

Nous sommes aussi accessible à vélo, en bateau (ponton de Versoix et de Bellevue pour les bateaux de la Compagnie Générale de Navigation) et à pied pour une jolie balade au bord du lac.


Pour toutes vos demandes, contactez-nous par email creux@creuxdegenthod.com , nous nous ferons un plaisir d'organiser vos événements à la carte.

Provenance des poissons, crustacés:

Féra, Brochet, Boya (grosse perche) et truite Suisse, omble Suisse et France, perches Suisse et Estonie, écrevisses Léman, Dorade et Bar France, St-Jacques, Langoustine et Homard Atlantique.

Provenance des viandes:

Veau et Bœuf Suisse, Foie gras France, Agneau Suisse, Volaille Suisse et France, Cerf, Lièvre, Lapereau et Chevreuil Suisse et Allemagne

Parking :  En plus des places se situant au bord du lac, parking à 200 mètres au niveau de la gare (il vaut mieux éviter de parquer son véhicule le long de la descente, car cela peut vous coûter jusqu'à 150.-). Le parking est une zone bleue. N'oubliez pas de mettre votre disque.

