

CARTE DU MIDI

Du mardi au dimanche

Service de 12h à 14h

ENTRÉES

Œuf d'à côté cuit à 64 °C 15.
Emulsion petits pois et fèves

Ceviche de daurade royale 20.
Vinaigrette Calamansi, agrumes

Entrée de la semaine 14.
Voir ardoise

Salade mêlée 10.

SUR LE POUCE

Omelette jambon fromage 15.
Accompagnement salade verte

Club sandwich poulet 17.
Accompagnement frites ou salade verte

Bagel saumon cream cheese 18.
Accompagnement frites ou salade verte

Filets de poulet façon "Nuggets" 15.
Accompagnement frites ou salade verte

Tartare de boeuf coupé au couteau 21.
Accompagnement frites ou salade verte

Bossey's Burger des champions 22.
*Pain brioché, bacon, confit d'oignons,
Reblochon coulant, sauce burger maison
Accompagnement frites ou salade verte*

Les Pâtes de Beat :

Ravioli napolitaine, huile de basilic 18.
Penne al arrabbiata 18.

PLATS

Dos de maigre cuit à la plancha 32.
*Purée à l'huile d'olive vierge de tomates, basilic
thaï*

Entrecôte Black Angus 33.
Fricassée de pommes nouvelles

Pluma grillée de cochon ibérique 34.
Compotée de légumes au piment d'Espelette

Viande ou poisson de la semaine 24.
Voir ardoise

GARNITURES

Salade verte 5.

Portion de frites 5.

Légumes / garnitures du moment 7.

DESSERTS

Assiette de fromages affinés 15.
*Alain Michel, Crème du Salève,
Collonges sous Salève*

Brioche perdue, boule vanille 9.

Tiramisù du moment 9.

Tarte Tatin 12.

Dessert du Jour 9.
Voir ardoise

2 boules de Glace des Alpes 8.
*Glace des Alpes, Allonzier-la-Caille
Glaces vanille, café, chocolat et pistache
Sorbets Framboise et citron basilic*

Prix net en euros, service compris

MENU DU MIDI

Menu de la semaine (voir ardoise)

Entrée	14.
Viande	24.
Poisson	24.
Dessert	9.
Menu Entrée / Plat / Dessert	43.

Plats Végétariens de Beat

Quinoa de légumes méditerranéen	18.
Lentilles jaunes au curry	18.

Menu Junior (jusqu'à 12 ans)

Filets de poulets façon "Nuggets" frites
Un Sirop à l'eau
Une Glace au choix
(1 boule de glace fraise Tagada ou 1 glace en bâton)

RESTAURANT LE VINGT

Carte du Soir

ENTRÉES

*Velouté de topinambour au parfum de truffe et saumon mariné
par nos soins* 19.

Œuf d'à côté cuit à 64 ° C , émulsion petits pois févettes et caviar 21.

*Salade d'asperges vertes et magret fumé maison, vinaigrette
balsamique* 21.

Ceviche de daurade royale, vinaigrette Calamansi et agrumes 24.

Foie gras froid, chutney de figues et framboises 26.

LA MER

*Dos de maigre cuit à la plancha, purée à l'huile d'olive vierge de
tomates, basilic thaï* 32.

*Filet de bar vapeur, émulsion citron vert et gingembre, légumes
du moment* 38.

Homard du Maine, risotto Carnaroli au jus de carcasses 48.

LA TERRE

*Pluma grillée de cochon ibérique, compotée de légumes au
piment d'Espelette* 37.

*Filet de bœuf du Simmental, sauce vigneronne, fricassée de pommes
nouvelles au persil plat* 38.

*Quasi de veau basse température, tapissé d'herbettes, légumes racines
grillés au four* 41.

RESTAURANT LE VINGT

Menu du Soir

MENU DÉCOUVERTE

84.

*Œuf d'à côté cuit à 64 ° C, émulsion petits
pois févettes et caviar*

*Filet de bar vapeur, émulsion citron vert
et gingembre, légumes du moment*

*Quasi de veau cuit à basse température, tapissé
d'herbettes, légumes racines grillés au four*

*Transparence de meringue et crème double
aux fruits rouges*

FROMAGES & DESSERTS

*Assiettes de fromages affinés de la Crèmerie du Salève à
Collonges-sous-Salève* 15.

« Paris Bossey », crème de noisettes, poires caramélisées 12.

Transparence de meringue et crème double aux fruits rouges 14.

Sabayon au champagne Deutz et agrumes 15.

Finger tout chocolat 15.

Prix net en euros, service compris