

CARTE DU MIDI

Du mardi au dimanche

Service de 12h à 14h

ENTRÉES

ŒUF D'À CÔTÉ CUIT À 64 DEGRÉS 16.
TOMBÉE D'ÉPINARDS, CHAMPIGNONS BOUTONS ET JUS DE VOLAILLE CORSÉ

POIREAUX VINAIGRETTE GRILLÉS AU CHALUMEAU FAÇON MARBRÉ 16.

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR AUX NOISETTES TORRÉFIÉES 16.

ENTRÉE DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 14.
Voir ardoise

SALADE MÊLÉE 12.

SUR LE POUCE

OMELETTE JAMBON FROMAGE 16.
Accompagnement salade verte

GRAVELAX DE SAUMON BOMLO, BETTERAVES ET HIBISCUS 19.

CLUB SANDWICH POULET BLT 21.
Bacon, laitue, tomates
Accompagnement frites ou salade verte

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU 24.
Accompagnement frites ou salade verte

BOSSEY'S BURGER « LE CLASSIQUE » 24.
Pain Burger, bacon, confit d'oignons, cheddar, sauce burger
Accompagnement frites ou salade verte

RAVIOLI NAPOLITAINE, HUILE DE BASILIC (V) 19.

PENNE ALL' ARRABBIATA (V) 19.

LINGUINE BOLOGNAISE 19.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (V) 19.

QUINOA DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS (V) 19.

LENTILLES JAUNES AU CURRY (V) 19.

PLATS

DOS DE MAIGRE CUIT À LA PLANCHA 35.
Purée à l'huile d'olive, vierge tomates et basilic thaï

NOIX D'ENTRECÔTE ABERDEEN BLACK ANGUS, FRICASSÉES DE MITRAILLES CONFITES 37.

MAGRET DE CANARD AU CITRON VERT ET LÉGUMES RACINES 35.

VIANDE DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 24.

POISSON DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 24.

3ÈME PLAT DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 24.

GARNITURES

SALADE VERTE 6.

PORTION DE FRITES 6.

LÉGUMES / GARNITURES DU MOMENT 8.

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 15.
Alain Michel, Crèmerie du Salève, Collonges sous Salève

BRIOCHE PERDUE, GLACE CARMEL BEURRE SALÉ 10.

TIRAMISU MAISON 11.

TARTE TATIN, GLACE VANILLE 13.

DESSERT DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 9.

2 BOULES DE GLACE DES ALPES 10.
Artisan glacier Glace des Alpes, Allonzier-la-Caille
Vanille, café, chocolat, pistache, confiture de lait
Sorbets mangue, passion, framboise, citron, fraise,
abricot et fraise Tagada

MENU DU MIDI

Menu de la semaine (voir ardoise)

Entrée	14.
Viande	24.
Poisson	24.
3 ^{ème} Plat	24.
Dessert	9.
Menu Entrée / Plat / Dessert	43.

MENU JUNIOR U 12

16.

Filets de poulet façon "Nuggets" frites et légumes

Un sirop à l'eau

Une glace au choix

(1 boule de sorbet fraise Tagada ou 1 glace en bâton)

RESTAURANT LE VINGT

Carte du Soir

ENTRÉES

Velouté de topinambour aux éclats de noisettes et œuf cuit à 64 degrés 21.

Gyozas de langoustine et consommé de têtes 27.

Poulpe grillé, espuma de patates douces, olives de Taggiasche et tomates séchées 27.

Foie gras mi cuit au chutney de figues et pruneaux 27.

Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille de Madagascar, huile et condiments tajette 28.

LA MER

Dos de maigre cuit à la plancha, émulsion yuzu, purée à l'huile d'olive, vierge de tomates au basilic thaï 35.

Filet de Saint-Pierre au champagne Deutz, déclinaison de légumes racines 39.

Homard du Maine décortiqué, risotto Carnaroli et jus de carcasse 49.

LA TERRE

Solo Mio de Belotta ibérique « 5J » cuit au barbecue et légumes grillés 41.

Filet de bœuf du Simmental et jus légèrement lié au chocolat noir, mitrailles confites 43.

Magret de canard cuit à basse température, kumquat et syphon de pommes de terre au beurre noisette 39.

Le plat végétarien de la semaine 34.

RESTAURANT LE VINGT

Menu du Soir

MENU DÉCOUVERTE 88.

Gyozas de langoustine et consommé de têtes

*Filet de Saint-Pierre au champagne Deutz,
déclinaison de légumes racines*

*Magret de canard cuit à basse température,
kumquat et syphon de pommes de terre au
beurre noisette*

*Collerette d'agrumes, comme une catalane brulée,
sorbet thé vert*

FROMAGES & DESSERTS

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

16.

Paris Bossey, crème pralinée amandes noisettes

14.

Gratiné de premiers fruits rouges, sorbet framboise

15.

Collerette d'agrumes, comme une catalane brulée, sorbet thé vert

16.

Opéra aux copeaux de chocolat noir et grué

16.

Prix net en euros, service compris