

CARTE DU MIDI

Du mardi au dimanche

Service de 12h à 14h

ENTRÉES

PINSA DE LÉGUMES GRILLÉES 17.
Billes de mozzarella et pesto de roquette

CROQUETAS AU JAMBON IBÉRIQUE 19.
Salade de jeunes pousses

CEVICHE DE SERIOLE AU PONZU 22.
En saladine

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

SALADE MÊLÉE 10.

SUR LE POUCE

OMELETTE JAMBON FROMAGE 15.
Accompagnement salade verte

CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN TOMATES AVOCAT 18.
Accompagnement frites ou salade verte

CLUB SANDWICH POULET BLT 20.
Bacon, laitue, tomates
Accompagnement frites ou salade verte

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU, COURGES RÔTIES ET FIGUES 24.
Accompagnement frites ou salade verte

CHICKEN BURGER CORN FLAKES 24.
Pain brioché, bacon, sauce légère au yaourt et herbes
Accompagnement frites ou salade verte

CROQUANT DE SUCRINE AUX GAMBAS, ROUGAIL DE MANGUES 25.

RAVIOLI NAPOLITAINE, HUILE DE BASILIC (V) 18.

PENNE ALL' ARRABBIATA (V) 18.

LINGUINE BOLOGNAISE 18.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (V) 18.

QUINOA DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS (V) 18.

LENTILLES JAUNES AU CURRY (V) 18.

PLATS

OMBLE CHEVALIER DE FONTAINE 33.
Confit en immersion d'huile d'olive et écrasé de pommes de terre

GYOSAS DE CREVETTES 35.
Bouillon de carottes à la citronnelle

LOMO SALTADO DE BŒUF 36.
Riz vermicelle grillé et chips de légumes

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 5.

PORTION DE FRITES 5.

LÉGUMES / GARNITURES DU MOMENT 7.

DESSERTS

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

BARRE CÉRÉALES SWISS GOLF 9.
Figues rôties et glace vanille

CRÈME BRULÉE POP-CORN 11.
Sorbet fraise Tagada et fruits rouges

VACHERIN GLACÉ 9.
Mangue passion et pesto coriandre

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, noix et fleur de lait
Sorbets mangue, framboise, citron 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

15.

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

<i>Harmonie végétale saveur umani</i>	18.
<i>Croquetas au jambon ibérique, mousseline de choux fleur et ail noir</i>	19.
<i>Calamaretti façon carbonara, courges et olives taggiasche</i>	22.
<i>Ceviche de seriole au ponzu, dahl de lentilles corail</i>	24.
<i>Foie gras mi-cuit, anguille fumée et pommes Granny Smith</i>	26.

LA MER

<i>Omble chevalier de fontaine confit en immersion d'huile d'olive, écrasé de pommes de terre</i>	33.
<i>Médallions de lotte à l'orange safranée, pappardelle et petits légumes</i>	38.
<i>Homard du Maine en risotto Carnaroli, spaghetti de courgettes et jus de carcasses</i>	48.

LA TERRE

<i>Suprême de volaille rôti, girolles persillées, déclinaison de céleri</i>	38.
<i>Tagliata de veau à l'italienne, courgettes, pignons, tomates et roquette</i>	40.
<i>Pigeon en deux façons, prunes glacées au vin rouge et polenta rôtie</i>	42.
<i>Filet de bœuf du Simmental lardé, siphon de pommes de terre au beurre noisette, légumes du moment</i>	43.

<i>Le plat végétarien de la semaine</i>	34.
---	-----

RESTAURANT LE VINGT

Menu du Soir

MENU DÉCOUVERTE

84.

*Foie gras mi-cuit, anguille fumée
et pommes Granny Smith*

*Médallions de lotte à l'orange safranée,
Pappardelles et petits légumes*

*Filet de bœuf du Simmental lardé, siphon de pommes
de terre au beurre noisette, légumes du moment*

*Figues rôties à la feuille et sucre
moscovado, ganache au miel et son sorbet*

FROMAGES & DESSERTS

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

Figues rôties à la feuille et sucre moscovado, ganache au miel et son sorbet 14.

Duo gourmand myrtilles et noix « retour de cueillette » 12.

Crèmeux chocolat lait passion, tuile croquante au gruë 12.

Biscuit roulé à la Reine-Claude, sorbet coco curry 10.

Prix net en euros, service compris

CARTE RETOUR DE PARCOURS

Service au Bar et sur la terrasse Salève

Du mardi au samedi de 19h à 21h

Portion de frites 5.

Panini italien jambon cru, tomates, mozzarella 8.

Pinsa de légumes grillées, billes de mozzarella et pesto de roquette 17.

Ravioli napolitaine, huile de basilic (V) 18.

Penne all' arrabbiata (V) 18.

Linguine bolognaise 18.

Risotto aux champignons (V) 18.

Quinoa de légumes méditerranéens (V) 18.

Lentilles jaunes au curry (V) 18.

Planchette mixte charcuteries et fromages 22.

Croquant de sucrose aux gambas, rougail de mangues 25.

Produits sous réserve de disponibilité

Prix net en Euros