CARTE DU MIDI

Du mardi au dimanche

Service de 12h à 14h

ENTRÉES

Vichyssoise de courgettes violons 15.

A la Buratta et foccacia toastée

Ceviche de daurade royale au guakiwi 20.

Guacamole et kiwi

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

Salade façon César "twistée" 19.

Tartare de bœuf coupé au couteau, condiments d'été 22.

Roquette, parmesan, tomates séchées et pesto

Accompagnement frites ou salade verte

Rolls de gambas, sauce sriracha 22.

Avocat, oignons frits et sucrine

Bossey's Burger des champions 22.

Pain brioché, bacon, confit d'oignons, cheddar mûré

Accompagnement frites ou salade verte

Les Pâtes de Beat :

Ravioli napolitaine, huile de basilic 18.

Penne all'arrabbiata 18.

Fusili bolognaise 18.

PLATS

Tagliata de thon au ponzu 32.

Purée au wasabi et tombée de Pakchoï

Pièce du Boucher 34.

Syphon béarnaise, pommes de terre nouvelles et légumes printaniers

Cotillettes d'agneau 34.

Grillées aux herbes, caviar d'aubergines aux épices douces

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

Petits choux façon Dune Blanche 9.

Sorbet citron basilic

Tiramisù maison aux fruits rouges 11.

Brioche perdue à la fraise Marra des Bois 9.

Dessert du Jour 9.

Voir ardoise

2 boules de Glace des Alpes 9.

Artisan glacier Glace des Alpes, Allonzier-la-Caille

Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé et pistache
Sorbets passion, framboise et citron basilic

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 et légumes	15.
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

- Burratina aux écailles de courgettes violons et foccacia toastée* 19.
- Gambas d'Argentine snackées et gaspacho de petits pois à la menthe* 22.
- Calamaretti à la plancha façon carbonara* 22.
- Ceviche de daurade royale, rappée de combawa au guakiwi* 24.
- Foie gras mi-cuit, brioche maison et gel d'ananas au vin jaune du Jura* 26.

LA MER

- Tagliata de thon au ponzu, purée au wasabi et tombée de Pakchoï et pétalles de bonite* 32.
- Aiguillettes de Saint-Pierre aux petits artichauts violets et olives de Taggiasche* 38.
- Homard du Maine, risotto de Frégola et jus de carcasses* 48.

LA TERRE

- Filet de bœuf du Simmental, sauce morilles, gnocchi, légumes du moment* 38.
- Tartare de boeuf à la truffe d'été et stracciatella* 39.
- Carré d'agneau IGP d'Ecosse, jus de serpolet, bayaldi d'aubergines aux aromates* 41.
- Filet de veau au jus cour d'herbettes, purée à l'huile d'olive, oignons nouveaux, petits pois et fèves* 41.

-
- Le plat végétarien de la Semaine* 32.

RESTAURANT LE VINGT

Menu du Soir

MENU DÉCOUVERTE 84.

*Burratina aux écailles de courgettes violons
et foccacia toastée*

*Aiguillettes de Saint-Pierre aux petits
artichauts violets et olives de Taggiasche*

*Filet de veau au jus cour d'herbette, purée à l'huile
d'olive, oignons nouveaux, petits pois et fèves*

*Biscuit moscovado, ganache pistache
et déclinaison de framboises*

FROMAGES & DESSERTS

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

Crème prise d'herbes folles aux fruits rouges et opalines 10.

Sangria blanche rafraîchie à la fraise Marra des bois 12.
et sorbet citron basilic

Biscuit moscovado, ganache pistache et déclinaison de framboises 13.

Soufflé glacé chocolat en verrine, crumble noisettes et fève tonka 14.

Prix net en euros, service compris