



RESTAURANT LE VINGT

Carte du Midi | Service de 12h à 14h

ENTRÉES

<i>Focaccia tomates méli-mélo, crudités et espuma de Burrata</i>	17
<i>Gaspacho pastèque tomate à la marjolaine</i>	16
<i>Salade "Retour de marché"</i>	15
<i>Salade mêlée</i>	12

PLATS

<i>Tataki de thon aux deux sésames</i>	35
<i>Noix d'entrecôte Aberdeen maturée Black Angus, frites béarnaise</i>	37
<i>Suprême de volaille jaune au Moscato d'Asti, mitrailles confites</i>	36
<i>Suggestion de la semaine (voir ardoise)</i>	24
<i>Viande, poisson ou troisième plat</i>	
<i>Garnitures & Accompagnements</i>	
<i>Frites : 6 Salade verte : 6 Légumes frais : 8</i>	

MENU DE LA SEMAINE

<i>Formule Entrée / Plat / Dessert - (voir ardoise)</i>	43
---	----

SUR LE POUCE & CLASSIQUES

Bossey's Burger "Estival" sweet and sour sauce, frites ou salade <i>Pain burger, bacon, confit d'oignons, cheddar</i>	25
Tartare de veau à la pomme Grany Smith et aneth <i>Saladine de roquette et copeaux de parmesan, servi avec frites ou salade</i>	26
Club Sandwich "S.A.O" <i>Saumon fumé, avocat et oeuf dur</i>	24
Ceviche de daurade Letche del Tigre <i>Mangue maïs et pousses de moutarde</i>	26
Salade "Retour de marché" en plat	22
Omelette jambon fromage, frites ou salade	16

CÔTÉ PÂTES & JARDIN (VÉGÉTARIEN)

Risotto aux Champignons (v)	19
Ravioli Napolitaine, huile de basilic (v)	19
Spaghetti alla carbonara	19
Penne al'Arrabbiata (v)	19
Linguine Bolognese	19
Quinoa aux Légumes Méditerranéens (v)	19
Curry jaune de lentilles, lait de coco, riz, pois chiches et légumes (v)	19

DESSERT

L'Assiette de Fromages Affinés, sélection d'Alain Michel, Crèmerie du Salève	16
Trilogie de panna cotta (coulis fruits rouges et fruits jaune, caramel beurre salé)	12
Cheesecake maison aux agrumes	12
Crème catalane citron orange cannelle	13
Nage de fraises au basilic en sorbet	14
Coupe "Glace des Alpes", Artisan Glacier (Allonzier-la-Caille) 2 boules, parfums au choix : <i>Vanille, Café, Chocolat, Carmel beurre salé, Pistache, Confiture de lait Mangue, Passion, Framboise, Citron, Fraise, Abricot et Fraise Tagada</i>	10

RESTAURANT LE VINGT

Carte du Soir

ENTRÉES

- Cromeski de joues de boeuf et jus corsé* 21.
- Tartelette croustillante de légumes au naturel, sorbet végétal* 24.
- Calamaretti snackés, pomme Grany Smith, espuma de celeri et concombre* 27.
- Foie gras mi-cuit et anguille fumée, chutney mangue ananas, brioche rhum vanille* 27.
- Oeuf parfait, émulsion champagne et celtuce* 27.

LA MER

- Tataki de thon snacké au barbecue aux deux sésames, condiment Thaï* 39.
- Dos de bar, émulsion agastache estragon, petits pois et fèves* 41.
- Ris de veau et langoustines "pattes rouges" grillées au chalumeau, jus terre et mer* 47.

LA TERRE

- Suprême de volaille jaune, petits pois à la française, sauce morilles Moscato D'Asti* 41.
- Filet de bœuf du Simmental, artichauts et cerises du 3, jus tourbé Lagavulin* 43.
- Côtelettes d'agneau du Pré Salé, épinards et déclinaison de celeri* 43.

-
- Le plat végétarien de la semaine* 34.

RESTAURANT LE VINGT

Menu du Soir

MENU DÉCOUVERTE 88.

Cromeski de joues de boeuf et jus corsé

*Dos de bar, émulsion agastache estragon,
petits pois et févettes*

*Suprême de volaille jaune, petits pois à la
française, sauce morilles Moscato D'Asti*

*Roulé de baba au Rhum Don Papa, mangue
ananas*

FROMAGES & DESSERTS

Assiettes de fromages affinés 16.
Crèmerie du Salève à Collonges-sous-Salève

Meringue double crème betterave 14.

Comme un éclair pistache framboise 15.

Forêt Noir maison en trompe l'oeil 16.

Roulé de baba au Rhum Don Papa, mangue ananas 18.

Prix net en euros, service compris