

LE VINGT

RESTAURANT

Notre chef Geordy Rolland et son équipe sont heureux de vous accueillir

ENTRÉES

Légumes marinés et grillés, tapenade maison et
toasts de foccacia 19

Assiette de saumon fumé maison, toasts et
beurre demi-sel 23

Salade de mesclun, magret de canard fumé, cœur
d'artichaud et bleu d'Auvergne 17

Tagliatta de boeuf mariné au balsamique 21

LA MER

Poêlée de la mer, sèches, calamars et Saint-
Jacques, petits légumes croquants de saison 28

Sole meunière, frites et salade 32

LA TERRE

Poire de bœuf marinée, purée de butternut 30

Risotto Vénéré, chorizo et viande des Grisons 26

Prix net en euros, service compris

LE VINGT RESTAURANT

MENU DU CHEF



60 euros

E N T R É E

OEUF COCOTTE À LA TRUFFE,
MOUILLETES DE FOCACCIA

P L A T

CÔTE DE VEAU, SAUCE HOMARDINE
GRATIN AUX PLEUROTES

F R O M A G E

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA MAISON ALAIN MICHEL

D E S S E R T

ECLAIR PISTACHE FRAMBOISE



LE COIN DES GOLFEURS



LES INCONTOURNABLES

SALADES

SALADE DE TOMATES ET BURRATINA CRÉMEUSE	19
POKE BOWL DE NIÇOISE	17
SALADE CÉSAR	17

PÂTES

LINGUINI SAUCE TOMATE ET PESTO	14/19
LINGUINI SAUCE CARBONARA	14/19

OMELETTES

OMELETTE NATURE ET PETITE SALADE DE MESCLUN	12
OMELETTE GARNITURE AU CHOIX ET PETITE SALADE DE MESCLUN	15

Champignons|Fromage|Jambon blanc|Tomates

BOEUF

CARPACCIO DE BOEUF, MARINADE MAISON, SALADE	16
TARTARE DE BOEUF, SALADE ET TOASTS	16

SUR LE POUCE

LE BOSSEY BURGER, FRITES ET SALADE	24
LE CLUB SANDWICH, SALADE	16
FILETS DE POULET "NUGGETS", SALADE	16

MENU DES P'TITS GOLFEURS

Jusqu'à 12 ans
15 euros

COQUILLETES JAMBON FROMAGE OU SAUCISSE DE VEAU, GARNITURE AU CHOIX, GLACE, SIROP À L'EAU
--

PORTION DE LÉGUMES	5
--------------------	---

PORTION DE FRITES	5
-------------------	---

MENU DU JOUR

uniquement le midi

PLAT	21
SALADE DE MESCLUN + PLAT	25

PLAT + DESSERT	24
SALADE DE MESCLUN + PLAT + DESSERT	28