



Restaurant Le 20

Le Chef Yannick FERRERO & son Équipe
vous souhaitent la bienvenue

Les Entrées



	Entrée / Plat
Terrine de Foie Gras Maison, ananas Victoria et brioche	17 €
Gravelax de Bar émulsion yuzu	15 € / 20 €
Tartare de veau œuf de caille huile de noix et pointe d'anchoïade	15 € / 20 €



Les salades :

Salade de Croustillant de St Marcellin abricots sec et piment d'Espelette	14 € / 18€
Salade Italienne : Buratta, tomates confites, Coppa, huile de truffes	14 € / 18€
Salade végétarienne : salade, tagliatelles de légumes marinés, cebette	10 € / 15€



Le coin des sportifs :

Linguini Carbonara	16 €
Penne jus de volaille maison aux truffes	17 €
Omelette Nature accompagnée de sa salade et de frites	12 €
Omelette 4 garnitures aux choix : Champignons / Fromages / jambon blanc / tomates	16 €

MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert 28€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 24€

Plat du Jour 16€

MENU ENFANT 12€

Nuggets ou saucisse de veau

&

Dessert

&

Boisson

Sirop à l'eau ou sodas



Restaurant Le 20

Le Chef Yannick FERRERO & son Équipe
vous souhaitent la bienvenue

Les Plats



Les Viandes :

- | | |
|---|------|
| Tournedos de bœuf (200 gr) avec son jus de veau maison au Marsala | 26 € |
| Le Bossey Burger « BG » accompagné de frites et salade | 20 € |



Les Tartares :

- | | |
|--|------|
| Tartare de Boeuf Italien (200 gr) «préparé par nos soins» accompagné de frites et salade | 17 € |
| Tartare de Boeuf Classique (200 gr) « Préparé par nos soins » accompagné de frites et salade | 16 € |



Les Risotti :

- | | |
|--|------|
| Risotto de poulet de Bresse avec ses pleurotes et châtaignes | 18 € |
| Risotto crémeux de Saint Jacques cuit dans son fumet de crustacés accompagné de mini poireaux cive | 20 € |



La Pêche :

- | | |
|--|------|
| Dos de Cabillaud Breton cuit en marinade à basse température | 16 € |
| Sole Meunière « entière » | 24 € |



Les Fromages :

- | | |
|-------------------------|-----|
| Assortiment de fromages | 7 € |
|-------------------------|-----|



Les Desserts:

- | | |
|--|-----|
| Les Douceurs de « Gabriella » * Desserts Maison présentés de vive voix | 7 € |
|--|-----|

*Notre Carte élaborée à base de produits frais, possibilité de rupture sur certains plats
*Boisson non comprise