



Restaurant Le 20

Le Chef Yannick FERRERO & son Équipe
Vous souhaitent la bienvenue

Les Entrées



	Entrée / Plat
Terrine de Foie Gras maison, compotée de mangue	17 €
Tagliata froide de bœuf charolais <i>parmesan, roquette, balsamique</i>	14 € / 21 €
Saumon fumé Maison, toast et beurre d'Isigny	16 € / 22 €

Les salades :

Salade croustillant de chèvre, miel et tomates confites	14 € / 18 €
Salade Caesar poulet de Bresse mariné, <i>parmesan, croutons, œuf</i>	14 € / 18 €
Gaspacho de Melon et émincé de Melon en deux façon et jambon de parme	14 € / 18 €

Le coin des sportifs :

Linguini Carbonara	10 € / 16 €
Penne tomates, câpres et olives	10 € / 15 €
Omelette nature, frites salade	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**



Restaurant Le 20

Le Chef Yannick FERRERO & son Équipe
Vous souhaitent la bienvenue

Les Plats



Les Viandes

Poire de bœuf au st Marcellin	20 €
Filet de bœuf (200g) Limousin aux cèpes	28 €
Le Bossey Burger « BG » accompagné de frites et salade	20 €

Les Tartares :

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

Les Risotti :

Risotto de poulet de Bresse gorgonzola et mascarpone	20 €
Risotto Venere (riz noir) et homard	22 €

La Pêche :

Filet de perches sauce tartare maison frites salade	20 €
Filet de dorade sébaste sauce beurre blanc petits pois frais carottes et chips de lard	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