

CARTE DU MIDI

Du mardi au dimanche

Service de 12h à 14h

ENTRÉES

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR AUX LÉGUMES RACINES 17.

VOL AU VENT DE CREVETTES ET TOMBÉ DE POIREAUX 19.

SALADE FAÇON SAVOYARDE 16.

ENTRÉE DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 14.
Voir ardoise

SALADE MÊLÉE 10.

SUR LE POUCE

OMELETTE JAMBON FROMAGE 15.
Accompagnement salade verte

CLUB SANDWICH POULET BLT 20.
Bacon, laitue, tomates
Accompagnement frites ou salade verte

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU, "LE CLASSIQUE" 24.
Accompagnement frites ou salade verte

CHICKEN BURGER CORN FLAKES 24.
Pain brioché, bacon, sauce légère au yaourt et herbes
Accompagnement frites ou salade verte

RAVIOLI NAPOLITAINE, HUILE DE BASILIC (V) 18.

PENNE ALL' ARRABBIATA (V) 18.

LINGUINE BOLOGNAISE 18.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (V) 18.

QUINOA DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS (V) 18.

LENTILLES JAUNES AU CURRY (V) 18.

PLATS

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ À LA PLANCHA 34.
Aux scorsonères et mandarines

UNILATÉRAL DE SAINT-JACQUES 35.
A la tombée de légumes oubliés et râpé de combawa

JOUE DE BŒUF DE 4 HEURES 41.
Pappardelles, carottes des sables et petits champignons

VIANDE DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 24.

POISSON DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 24.

3ÈME PLAT DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 24.

GARNITURES

SALADE VERTE 5.

PORTION DE FRITES 5.

LÉGUMES / GARNITURES DU MOMENT 7.

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 15.
Alain Michel, Crèmerie du Salève, Collonges sous Salève

CREMEUX CHOCOLAT LAIT 9.
Au fruit de la passion

MONT-BLANC MAISON AU CARAMEL 11.

BRIOCHE PERDUE AUX FRUITS D'AUTOMNE 11.
Glace du moment

DESSERT DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE) 9.

2 BOULES DE GLACE DES ALPES 10.
Artisan glacier Glace des Alpes, Allonzier-la-Caille
Vanille, café, chocolat, noix et fleur de lait
Sorbets mangue, framboise, citron et fraise Tagada

MENU DU MIDI

Menu de la semaine (voir ardoise)

Entrée	14.
Viande	24.
Poisson	24.
3 ^{ème} Plat	24.
Dessert	9.
Menu Entrée / Plat / Dessert	43.

MENU JUNIOR U 12

15.

Filets de poulet façon "Nuggets" frites et légumes

Un sirop à l'eau

Une glace au choix

(1 boule de sorbet fraise Tagada ou 1 glace en bâton)

RESTAURANT LE VINGT

Carte du Soir

ENTRÉES

Velouté de topinambour truffé et œuf cuit à 64°C 19.

Gyozas à l'effiloché de souris de cerf, sauce Grand Veneur 24.

Vol au vent de gambas et homard aux poireaux 26.

Foie gras mi-cuit, anguille fumée et pommes Granny Smith 26.

LA MER

Dos de cabillaud Royal aux scorsonères et mandarines 34.

Unilatéral de Saint-Jacques à la tombée de légumes racines et jus de yuzu 35.

Homard décortiqué en risotto Carnaroli, petits légumes et jus de carcasses 48.

LA TERRE

Joue de bœuf de 4 heures aux pappardelles, carottes des sables et petits champignons 41.

Filet de bœuf du Simmental, siphon de pommes de terre au beurre noisette, légumes du moment 43.

Filet de chevreuil en deux services, sauce Grand Veneur, garnitures chasse et Spaetzli maison 58.

Le plat végétarien de la semaine 34.

RESTAURANT LE VINGT

Menu du Soir

MENU DÉCOUVERTE

84.

*Velouté de topinambour truffé
et œuf cuit à 64°c*

*Unilatéral de Saint-Jacques à la tombée
de légumes racines et jus de yuzu*

*Filet de bœuf du Simmental, siphon de pommes de
terre au beurre noisette, légumes du moment*

*Figues rôties à la feuille et sucre
moscovado, ganache au miel et son sorbet*

FROMAGES & DESSERTS

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

Mont-Blanc sur un biscuit macaron châtaignes et caramel au rhum 14.

Amanite tue-mouches en trompe l'oeil et petits fruits rouges 12.

Crèmeux chocolat passion, tuile croquante au grué 12.

*Papillote de fruits d'automne au sirop d'érable et glace fleur de
lait - tonka* 10.

Prix net en euros, service compris