

CARTE DU MIDI

Du mardi au dimanche

Service de 12h à 14h

ENTRÉES

Œuf d'à côté cuit à 64 °C 15.
Emulsion petits pois et fèves

Ceviche de daurade royale 20.
Vinaigrette Calamansi, agrumes

Entrée de la semaine 14.
Voir ardoise

Salade mêlée 10.

SUR LE POUCE

Omelette jambon fromage 15.
Accompagnement salade verte

Club sandwich poulet 17.
Accompagnement frites ou salade verte

Bagel saumon cream cheese 18.
Accompagnement frites ou salade verte

Filets de poulet façon "Nuggets" 15.
Accompagnement frites ou salade verte

Tartare de boeuf coupé au couteau 21.
Accompagnement frites ou salade verte

Bossey's Burger des champions 22.
*Pain brioché, bacon, confit d'oignons,
Reblochon coulant, sauce burger maison*
Accompagnement frites ou salade verte

Les Pâtes de Beat :

Ravioli napolitaine, huile de basilic 18.
Penne al arrabbiata 18.

PLATS

Dos de maigre cuit à la plancha 32.
*Purée à l'huile d'olive vierge de tomates, basilic
thaï*

Entrecôte Black Angus 33.
Fricassée de pommes nouvelles

Pluma grillée de cochon ibérique 34.
Compotée de légumes au piment d'Espelette

Viande ou poisson de la semaine 24.
Voir ardoise

GARNITURES

Salade verte 5.

Portion de frites 5.

Légumes / garnitures du moment 7.

DESSERTS

Assiette de fromages affinés 15.
*Alain Michel, Crème du Salève,
Collonges sous Salève*

Brioche perdue, boule vanille 9.

Tiramisù du moment 9.

Tarte Tatin 12.

Dessert du Jour 9.
Voir ardoise

2 boules de Glace des Alpes 8.
*Glace des Alpes, Allonzier-la-Caille
Glaces vanille, café, chocolat et pistache
Sorbets Framboise et citron basilic*

Prix net en euros, service compris

MENU DU MIDI

Menu de la semaine (voir ardoise)

Entrée	14.
Viande	24.
Poisson	24.
Dessert	9.
Menu Entrée / Plat / Dessert	43.

Plats Végétariens de Beat

Quinoa de légumes méditerranéen	18.
Lentilles jaunes au curry	18.

Menu Junior (jusqu'à 12 ans)

Filets de poulets façon "Nuggets" frites
Un Sirop à l'eau
Une Glace au choix
(1 boule de glace fraise Tagada ou 1 glace en bâton)

RESTAURANT LE VINGT

Carte du Soir

ENTRÉES

- Velouté de topinambour au parfum de truffe et saumon mariné par nos soins* 19.
- Œuf d'à côté cuit à 64 ° C , émulsion petits pois févettes et caviar* 21.
- Salade d'asperges vertes et magret fumé maison, vinaigrette balsamique* 21.
- Ceviche de daurade royale, vinaigrette Calamansi et agrumes* 24.
- Foie gras froid, chutney de figues et framboises* 26.

LA MER

- Dos de maigre cuit à la plancha, purée à l'huile d'olive vierge de tomates, basilic thaï* 32.
- Filet de bar vapeur, émulsion citron vert et gingembre, légumes du moment* 38.
- Homard du Maine, risotto Carnaroli au jus de carcasses* 48.

LA TERRE

- Pluma grillée de cochon ibérique, compotée de légumes au piment d'Espelette* 37.
- Filet de bœuf du Simmental, sauce vigneronne, fricassée de pommes nouvelles au persil plat* 38.
- Quasi de veau basse température, tapissé d'herbettes, légumes racines grillés au four* 41.

RESTAURANT LE VINGT

Menu du Soir

MENU DÉCOUVERTE 84.

*Œuf d'à côté cuit à 64 ° C, émulsion petits
pois févettes et caviar*

*Filet de bar vapeur, émulsion citron vert
et gingembre, légumes du moment*

*Quasi de veau cuit à basse température, tapissé
d'herbettes, légumes racines grillés au four*

*Transparence de meringue et crème double
aux fruits rouges*

FROMAGES & DESSERTS

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

« Paris Bossey », crème de noisettes, poires caramélisées 12.

Transparence de meringue et crème double aux fruits rouges 14.

Sabayon au champagne Deutz et agrumes 15.

Finger tout chocolat 15.

Prix net en euros, service compris

RESTAURANT LE VINGT

CARTE DES VINS

Table des matières

LES VINS BLANCS	1
BOURGOGNE	1
LANGUEDOC ROUSSILLON	1
LOIRE	1
SUISSE	1
VALLEE DU RHONE	1
LES VINS ROSES	2
COTES DE PROVENCE	2
LANGUEDOC ROUSSILLON	2
LES VINS PETILLANTS	2
ITALIE	2
CHAMPAGNE.....	2
LES VINS ROUGES	3
BEAUJOLAIS	3
BORDEAUX.....	3
BOURGOGNE.....	3
LANGUEDOC ROUSSILLON	4
LOIRE	4
VALLEE DU RHONE.....	4
LES GRANDS FORMATS	5
Vins Rosés.....	5
Vins Rouges.....	5
Bordeaux	5
LANGUEDOC ROUSSILLON.....	5
VALLEE DU RHONE	5
VINS AUX VERRES	6
Vins Pétillants aux verres 12.5 cl.....	6
Vins Blancs aux verres 10cl	6
Vins Rosés aux verres 10cl	6
Vins Rouges aux verres 10cl	6

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

Chardonnay "Les Cotilles" - Famille Roux 	2022	38
Petit Chablis - Maison Simonnet-Febvre 	2022	40.
Chablis - Louis Jadot	2023	48.
Saint-Véran "Les Deux Moulins" - Louis Latour	2022	58.
Rully - Louis Jadot 	2022	62.
Chablis 1er Cru "Fourchaume" - Maison Simonnet-Febvre	2022	75.
Meursault - Louis Jadot	2022	108.
Puligny-Montrachet - Louis Jadot	2022	140.

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine de la Grande Courtade - Chardonnay IGP Oc 	2024	26.
---	------	-----

LOIRE

Sancerre "La Poussie" - Baron De La Doucette	2023	45.
Sancerre "Flores" - Domaine Vincent Pinard 	2023	55.
Pouilly Fumé - Baron De La Doucette	2023	60.

SUISSE

Fendant "Les Bans" Domaine Gerald Besse, AOC Valais 	2022	50.
---	------	-----

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône "Saint- Esprit" - Maison Delas Frère	2022	26.
Châteauneuf du Pape "La Fontaine" - Domaine Grand Veneur 	2020	70.

LES VINS ROSES

COTES DE PROVENCE

Maison Gutowski - "Grande Cuvée M-G" AOP Côtes de Provence	2023	32.
Château Sainte Marguerite - "SYMPHONIE" AOP Côtes de Provence 	2024	45.

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine de la Grande Courtade - "L'Instant Rosé" IGP Oc 	2023	24.
Château Puech-Haut - « Argali » IGP Oc	2024	38.

LES VINS PETILLANTS

ITALIE

Prosecco Serenello Brut	NM	40.
-------------------------	----	-----

CHAMPAGNE

Champagne Primault Moigneau Brut Tradition	NM	60.
Champagne Deutz Brut Classic	NM	85.

LES VINS ROUGES

BEAUJOLAIS

Domaine Marcel Lapierre - Morgon   2023 65.

BORDEAUX

Château Guibeu - Puisseguin Saint-Emilion  2021 45.
Héritage De Chasse Spleen - Haut-Médoc (2nd vin du Ch. Chasse Spleen) 2022 58.
Château La Grave Figeac - Saint-Emilion Grand Cru 2019 70.
La Sirène de Giscours – Margaux (2nd vin du Ch. Giscours) 2019 80.
La Dame de Montrose - Saint-Estèphe (2nd vin du Ch Montrose)  2015 90.
La Fleur Pomeaux – Pomerol (2nd vin du Ch Pomeaux) 2012 98.
L'Aurage – Côtes de Castillon - Mitjavile 2011 98.
Château Pomeaux - Pomerol 2015 150.
Domaine de Cambes – Bordeaux rouge - Mitjavile 2012 160.

BOURGOGNE

Pinot Noir "Les Cotilles" - Famille Roux 2022 36.
Hautes Côtes de Beaune - Louis Latour 2020 49.
Savigny lès Beaune - Louis Latour 2018 65.
Mercurey 1er Cru « Sazenay » - Louis Jadot  2022 69.
Côte de Nuits-Villages “Le Meix Fringuet” - Domaine JI Trapet  2022 75.
Beaune Perrières 1er Cru - Louis Latour 2016 98.
Nuits Saint-Georges - Louis Jadot 2019 115.
Pommard 1er Cru “Clos De La Commaraine” - Louis Jadot 2017 130.
Gevrey-Chambertin “Ostrea” - Domaine JI Trapet  2022 145.

LANGUEDOC ROUSSILLON

Maison Ventenac - Grenache « Paria » Vin de France 	2023	30.
Maison Ventenac - Syrah « La Muse » Vin de France 	2023	30.
Mas Karolina – « L'enverre » IGP Côtes catalanes	2019	44.
Le Clos des Fées, H. Bizeul – « Les Sorcières » AOP Côtes du Roussillon	2023	45.
Domaine Ste Marie des Crozes - « Hector et Juliette » AOP Corbières 	2020	48.
Domaine de l'Hortus – « La Bergerie » AOP Pic St Loup	2022	50.
Domaine des Creisses - « Les Creisses » IGP Pays d'Hérault	2021	58.
Domaine Gauby - « Calcinaires » AOP Côtes du Roussillon vill. 	2023	65.
Domaine de Montcalmès – AOP Terrasses du Larzac 	2021	85.
Domaine des Creisses - « Les Brunes » IGP Pays d'Hérault	2021	90.
Le Clos des Fées, H. Bizeul – « Clos des Fées » AOP Côtes du Roussillon	2020	95.

LOIRE

Saumur-Champigny « Beauregard » - Baron Briare	2021	30.
--	------	-----

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône « Saint Esprit » - Maison Delas Frère	2021	26.
Vacqueyras "Grande Garrigue" - Alain Jaume & Fils	2021	38.
Côtes du Rhône « La Part des Vivants » - Domaine Garon 	2022	42.
Crozes Hermitage « Les Launes » - Maison Delas Frère	2022	45.
Crozes-Hermitage « Labaya » - Domaine Yves Cuilleron 	2022	55.
Saint-Joseph "Les Challeys" - Maison Delas Frère	2022	55.
Châteauneuf du Pape « Les Origines » - Domaine Grand Veneur 	2020	75.
Châteauneuf du Pape - Domaine Font De Courtedune	2021	85.
Côte-Rôtie « Bassenon » - Domaine Yves Cuilleron	2022	110.

Prix net en euros, service compris

LES GRANDS FORMATS « MAGNUMS » 150 CL

Vins Rosés

Domaine de la Grande Courtade - "L'Instant Rosé" IGP Oc 	2023	48.
Château Sainte Marguerite - "SYMPHONIE" AOP Côtes de Provence 	2024	100.

Vins Rouges

Bordeaux

Château Guibeauf - Puisseguin Saint-Emilion 	2021	96.
---	------	-----

LANGUEDOC ROUSSILLON

Mas Karolina – « L'enverre » IGP Côtes catalanes	2014	88.
Domaine Ste Marie des Crozes - « Hector et Juliette » AOP Corbières 	2019	100.

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône « Saint Esprit » - Maison Delas Frère	2021	55.
Crozes Hermitage « Les Launes » - Maison Delas Frère	2022	95.
Crozes-Hermitage « Labaya » - Domaine Yves Cuilleron	2022	110.

VINS AUX VERRES

Vins Pétillants aux verres 12.5 cl

Prosecco Serenello Brut	NM	7.
Champagne Primault Moigneau Brut Tradition	NM	10.

Vins Blancs aux verres 10cl

Domaine de la Grande Courtade - Chardonnay IGP Oc 	2024	5.
Domaine du Roc de l'Abbaye - Sauvignon Blanc IGP Val de Loire	2022	6.
Petit Chablis - Maison SIMONNET-FEBVRE 	2022	7.
Saint-Joseph "Les Challeys" - Maison Delas Frère	2021	8.

Vins Rosés aux verres 10cl

Domaine de la Grande Courtade - "L'Instant Rosé" IGP Oc 	2023	5.
Maison Gutowski - "Grande Cuvée M-G" AOP Côtes de Provence	2023	6.

Vins Rouges aux verres 10cl

Côtes Du Rhône « Saint Esprit » - Maison Delas	2021	5.
Mas Karolina – « L'enverre » IGP Côtes catalanes	2014	8.
Château Guibeau - Puisseguin Saint-Emilion 	2021	8.